



WORLDHOTELS
LONG BEACH RESORT

Phu Quoc

A la carte
MENU

NHÀ HÀNG *Nami*

Với cương vị là một nhà hàng mang trong mình sứ mệnh thay đổi tư duy ẩm thực truyền thống, mong muốn tạo ra một xu thế ẩm thực hoàn toàn mới mẻ và độc đáo. Mà nền tảng chính là “Ngũ cốc”, “thảo mộc tự nhiên”, “nguyên liệu đặc thù bản địa” và “kỹ thuật nấu” vượt ngoài phạm trù truyền thống.

Mỗi món ăn là một lát cắt của đảo – được tái hiện bằng kinh nghiệm của chính Bếp Trưởng cùng kỹ thuật, cảm xúc và sự tôn trọng bản sắc.

Chúng tôi không cố gắng thay đổi Phú Quốc – mà đưa bạn cùng trải nghiệm, để Phú Quốc tự kể lại chính mình một cách tinh tế với những trải nghiệm mới mẻ - quen nhưng lại lạ - lạ mà lại quen.

*Chào mừng bạn đến với nhà hàng Nami
nơi ẩm thực bản địa và đẳng cấp hiện đại giao thoa.*



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Nami RESTAURANT

As a restaurant carrying the mission of reshaping traditional culinary thinking, we aspire to create a truly new and distinctive gastronomic movement. Our foundation is built upon "grains," "natural herbs," "unique local ingredients," and cooking techniques that go beyond conventional boundaries.

Each dish is a fragment of the island – reimagined through the experience of our Executive Chef, blending technique, emotion, and deep respect for authenticity.

We do not attempt to change Phu Quoc – instead, we invite you to experience it. To let Phu Quoc tell its own story in the most refined way, through encounters that feel both familiar yet surprising – new yet comfortingly known.

*Welcome to Nami Restaurant
where local heritage meets contemporary sophistication.*



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

LỜI THÌ THẦM CỦA BẾP TRƯỞNG CHEF WHISPER

*Where the chef's inspiration
takes form in quiet elegance.*

1.

Terrine nấm tràm với dầu Truffles

Bitter bolete 

Nấm tràm | Dầu nấm Truffle | Bánh sừng bò hoặc
bánh mì bơ tỏi | Xà lách Rocket | Cà chua bi

*Forest Bitter Bolete Mushroom | Truffle Oil | Croissant or
Garlic Butter Bread | Rocket | Cherry Tomato*

2.

Hạt điều muối 12 vị

Cashew nut spices 

Hạt điều từ các vườn tại Phú Quốc với
12 loại gia vị đặc trưng của Việt Nam

*Phu Quoc Cashew Nut from the Farm with
Twelve Vietnamese Spices*



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

KHAI VỊ

Starter

“Biển bạc”

Hành trình từ con sóng đến ánh đèn bàn tiệc

Chúng tôi tin rằng, một món ăn ngon bắt đầu không phải từ gian bếp, mà từ chính nơi sản sinh ra nguyên liệu. Với “Biển Bạc”, hành trình ẩm thực bắt đầu từ đó - Từ những tia nắng đầu tiên trong ngày, từ những con thuyền rẽ sóng giữa biển khơi, từ vùng biển hoang sơ, những bãi đá nơi nhum đen ẩn mình dưới rạn san hô, từ làng chài Hàm Ninh với những con cá trích tươi rói, hay những con sò điệp đánh bắt thủ công nơi Rạch Vẹm.

Tất cả tạo nên một bộ sưu tập món khai vị không chỉ để mở đầu bữa tiệc, mà là để mở ra một hành trình: từ biển xanh, đến hương vị, đến ký ức.

Hãy cùng trải nghiệm bản giao hưởng của biển cả được nâng tầm trong không gian của một khách sạn quốc tế, nhưng vẫn giữ trọn tinh thần địa phương dưới đây.

We believe that a truly remarkable dish does not begin in the kitchen, but at the very source of its ingredients. With “Silver Sea”, the culinary journey starts there – from the first rays of morning sun, from the fishing boats cutting through the open sea, from the untouched waters and rocky shores where sea urchins hide beneath coral reefs, from Hàm Ninh fishing village with its freshly caught herring, and from Rạch Vẹm where scallops are still hand-harvested.

Together, they form a collection of appetizers that are not merely a prelude to the feast, but an invitation to embark on a journey: from the ocean, to flavor, to memory.

Join us in experiencing the symphony of the sea – elevated within the setting of an international hotel, yet deeply rooted in the spirit of the local land.



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định

Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Hàu đút lò phong cách Bếp trưởng

Baked Oysters 

200

20 min

Hàu | Đậu phộng | Hành lá | Mỡ lợn | Terrine kiểu Pháp | Bánh mì giòn
Oyster | Peanuts | Spring Onion | Pork Fat | Terrine | Croutons

Chạo cua biển nướng

Crab Meat Pastes

200

20 min

Thịt cua | Mỡ lợn | Giò sống | Tôm | Tiêu | Sốt chua ngọt
Crab meat | Pork fat | Pork paste | Prawn | Pepper | Sweet sour fish sauce

Cồi sò điệp tái

Local Scallop Ceviche 

250

20 min

Cồi sò điệp | Sốt trái chúc | Hoa Cơm cháy
Xà lách rau mầm | Quả bơ | Củ sen ngâm chua
Local Scallop | Kaffir Lime Dressing | Elderflower
Microgreens | Avocado | Pickle Root Lotus

Gỏi cuốn tôm

Prawn Fresh Spring Rolls 

250

10 min

Tôm áp chảo | Xà lách | Sốt quả tắc | Bún tươi | Ớt | Cà rốt
Rau mùi | Dưa chuột | Bánh tráng
Pan-Seared Prawn | Lettuce | Kumquat Sauce | Fresh Vermicelli
Chilli | Carrot | Coriander | Cucumber | Rice Paper

Cá Trích muối kiểu Bắc Âu

Herring Carpaccio (Signature) 

280

15 min

Cá trích bản địa tẩm ướp | Rau thơm địa phương | Dừa non
Xà lách rau mầm | Gừng | Hành tây tím | Sốt quả tắc caramel
Marinated Local Herring Fish | Local Herb | Young Coconut
Micro Salad | Ginger | Red Onion | Kumquat Caramel Sauce



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

SALAD

“Rừng Vàng”

“Rừng Vàng” - Nếu “Biển Bạc” mang trong mình âm hưởng biển cả, “Rừng Vàng” hứa hẹn sẽ mang đến một làn gió mới về ẩm thực nơi nguyên sinh rừng Phú Quốc. Từ “lá cách”, “đọt cóc non” ... đến những “tai nấm tràm” nhỏ nhắn ẩn hiện dưới lớp lá tràm hoang sơ. Từ lâu đời, người dân bản địa đã luôn coi rừng là một nguồn tài nguyên quý báu, ẩm thực bản địa song hành cùng “Biển Bạc” cũng được bắt nguồn từ đây.

“Rừng Vàng” không chỉ là Xà lách. Đó là cách chúng ta cùng nhau tái hiện ẩm thực bản địa, biến hoang dã thành thanh lịch - biến rau rừng thành đặc sản, hãy cùng thưởng thức thông qua.

“Golden Forest”

If “Silver Sea” carries the rhythm of the ocean, then “Golden Forest” promises a refreshing new perspective on the cuisine inspired by Phu Quoc's primeval woodlands. From wild pepper leaves and young ambarella shoots to delicate tràm mushrooms hidden beneath the forest floor, the islanders have long cherished the forest as a precious source of life, with local gastronomy evolving hand in hand with the bounty of the sea.

“Golden Forest” is more than just a salad. It is our way of reimagining local cuisine – transforming the wild into the refined, elevating forest greens into delicacies. We invite you to experience this journey through the creations below.



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Salad rau xanh với sốt bí đỏ hun khói 200

Smoked Pumpkin Hummus 

15 min

Bí đỏ | Thịt lợn bỏ lò | Hạt diêm mạch | Dưa chuột | Cà chua bi
Xà lách non | Quả bơ | Củ lùn

Pumpkin | Baked Pork | Quinoa | Cucumber | Cherry Tomato
Micro Salad | Avocado | Calathea Allouia

Gỏi bò sốt tiêu xanh 250

Local Beef Salad with Green Pepper Sauce  

15 min

Bò bản địa | Chuối xanh | Rau thơm Việt Nam | Khế chua
Lạc nhân đỏ | Sốt quả tắc | Tiêu xanh Phú Quốc

Local Beef | Green Banana | Vietnamese Herb | Star Fruit
Red Peanut | Kumquat Sauce | Phu Quoc Green Pepper

Gỏi gà Phú Quốc với lá chúc 250

Phu Quoc Chicken Kaffir Leaves Salad (Signature) 

15 min

Rau mùi địa phương tươi | Thịt gà xé tay | Cà rốt | Hoa chuối
Đậu phộng | Nước mắm lá chúc

Fresh Herb | Hand-Shred Chicken | Carrot | Banana Flower | Red Peanuts
Kaffir Leaves Dressing

Salad Hoàng Đế kiểu Long Beach 250

Long Beach - Caesar (Signature) 

15 min

Lườn gà hun khói gỗ bàng Phú Quốc | Xà lách Romaine | Bánh mì tòi
Cà chua sấy khô | Ba rọi hun khói | Trứng nấu chậm
Phô mai Parmesan bào | Sốt cá trích

Phu Quoc Almond Wood Smoked Chicken | Romaine Lettuce
Garlic Croutons | Sun-Dried Tomato | Crispy Bacon | Sous Vide Egg
Parmesan Shavings | Herring Mayo Dressing

Salad nấm rừng Phú Quốc 280

Phu Quoc Forest Salad (Signature) 

15 min

Lườn ngỗng hun khói | Cải xoăn | Nấm rừng | Cà chua sấy
Trứng nấu chậm | Hoa Edible | Sốt mè rang | Rong biển tẩm muối

Smoked Goose Breast | Kale | Forest Mushroom | Sun-dried Tomato
Sous Vide Egg | Edible Flower | Sesame Dressing | Marinated Seaweed



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

SÚP

Soup

Súp bí đỏ

Pumpkin Soup 

160

10 min

Bí đỏ | Cải xoăn | Bông cải trắng | Mùi tây | Kem béo
Pumpkin | Kale | Cauliflower | Parleys | Whipping Cream

Súp nấm rừng hun khói

Smoked Forest Mushrooom Soup 

180

10 min

Nấm rừng hun khói | Bột kem | Dầu vị lá húng | Hoa xô thơm
Home-Smoked Mushroom | Drizzle of Cream | Basil Oil | Salvia

Súp thịt ghẹ Hà Nội

Ham Ninh Crabmeat Soup 

180

10 min

Thịt ghẹ | Nấm | Cà rốt | Nước dùng gà
Crabmeat | Mushroom | Carrot | Chicken stock



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

HƯƠNG VỊ ĐỊA PHƯƠNG VỚI NƯỚC MẮM KHẢI HOÀN

Khai hoan local taste

“Khải Hoàn”

Mỗi giọt nước mắm – một chiều sâu bản địa

Được ủ tròn bốn mùa bằng chính những thùng gỗ “Bời lời” từ rừng Phú Quốc. Nước mắm Khải Hoàn không chỉ mặn vị biển - mà đậm sâu - tròn hậu - và trọn vị thời gian.

Hãy cùng giọt nước mắm làm điểm tựa, khám phá chiều sâu ẩm thực bản địa làng chài mà điểm nhấn là tiêu xanh, rượu sim, hạt dổi, thảo mộc...

“Khải Hoàn”

Every Drop of Fish Sauce, a Depth of Heritage

Aged through four full seasons in traditional Bời Lời wooden barrels from the forests of Phu Quoc, Khải Hoàn fish sauce carries not only the salt of the sea, but also a profound richness, a lingering finish, and the essence of time itself.

With each drop as a foundation, we invite you to explore the depth of local culinary heritage – highlighted by green pepper, rose myrtle wine, roasted dổi seeds, and native herbs.



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định

Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Mực trứng chiên lá lốt

Deep-Fried Squid with Piper Lolot 

250

20 min

Lá lốt | Mực trứng | Nước mắm tiêu xanh

Piper Lolot | Squid | Green Pepper Fish Sauce

Cá kho tộ

Fish in Clay-Pot

320

20 min

Cá tươi sống trong ngày | Nước mắm Khai Hoàn cô đặc

Hành tím | Riềng | Ớt | Cơm trắng

Fresh Fish of The Day | Khai Hoan Caramel Fish Sauce

Shallots | Galangal | Chili | Steamed Rice

Cá Vược áp chảo

Seabass

350

20 min

Cá chẽm | Bún huyết rồng | Sốt nước mắm và Belacan | Rau mùi

Seabass | Brown Rice Noodles | Khai Hoan Belacan Sauce | Herb

Gà đồi nướng than hoa

Charcoal Grilled Chicken

350

25 min

Đùi gà rút xương | Hạt dổi | Chấm chéo | Rau mùi địa phương

Chicken Boneless | Tonkin Pepper | Homemade Spicy Northwest Sauce

Local Herb Salad

Mực nướng than hoa

Charcoal Grilled Calamari

350

25 min

Mực | Nước mắm gừng hoặc sốt ớt | Rau mùi địa phương | Salsa vị xoài

Calamari | Homemade Ginger Fish Sauce or Chili Sauce

Local Herb Salad | Mango Salsa

Khay hải sản Phú Quốc

Charcoal Grilled Phu Quoc Seafood Platter 

900

25 min

Ốc hương | Cá mú | Mực | Bạch tuộc | Hàu | Sò

Tôm càng | Tôm mũ ni | Sốt ớt

Sweet Snails | Grouper | Calamari | Octopus | Oyster

Cockle | Langoustines | Slipper Lobster | Chili Sauce



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định

Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

HƯƠNG VỊ CÁC MÓN ÂU TỪ NGUYÊN LIỆU BẢN ĐỊA

Western from Phu Quoc Terroir

“Những tầng rễ đảo ngọc”

Nơi kí ức mọc mầm thành vị.

Ẩn sau dưới lớp đất ẩm là “tàng thư của vị giác”. Trải qua bao mùa mưa nắng, “củ năng”, “củ ấu”, “củ lùn” ... âm thầm nuôi sống bao lớp người dân đảo, len lỏi trong mâm cơm lẫn từng kí ức tuổi thơ.

Thông qua các kĩ thuật nấu vượt ngoài phạm trù truyền thống, hãy cùng “Những tầng rễ đảo ngọc” kể lại sự mộc mạc của nguyên liệu thuần bản địa bằng ngôn ngữ Bếp Âu hiện đại.

“Roots of the Pearl Island”

Where Memories Sprout into Flavors

Beneath the damp soil lies a library of taste. Through countless seasons of sun and rain, humble roots such as water chestnuts, foxnuts, and wild taro have quietly sustained generations of islanders, weaving themselves into family meals and childhood memories.

Through culinary techniques that go beyond tradition, “Roots of the Pearl Island” retells the rustic beauty of these native ingredients – reimagined in the refined language of modern European cuisine.



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge



Sườn lợn nướng cay

Spicy Pork Rib 

450

20 min

Sườn lợn | Sốt BBQ cay nồng | Ngô nướng | Khoai tây chiên
Xà lách rau mầm | Hạt dẻ nước nướng

Pork Ribs | Homemade Spicy BBQ Sauce | Corn | French Fries
Mini Salad | Roasted Water Chestnut

Cá mú sốt bơ chanh

Grouper Lemon Beurre Blanc

600

20 min

Cá Mú | Măng tây | Khoai tím nghiền | Sốt bơ chanh trắng

Grouper | Asparagus | Yam Puree | Homemade Lemon Beurre Blanc

Gan ngỗng với lườn vịt

Seared Foie Gras & Duck Millefeuille

750

20 min

Lườn vịt | Gan ngỗng Pháp | Rượu sim | Hoa quả nhiệt đới

Duck Breast | Foie Gras | Rose Myrtle Wine | Caramel Tropical Fruit

Cá tuyết áp chảo sốt trứng

Pan-Seared Cod Fillet

850

20 min

Cá tuyết | Sốt trứng | Bông cải xanh | Cà rốt cầu vồng | Muối hạt

Cod | Egg Sauce | Baby Broccoli | Rock Salt | Rainbow Carrot

Bánh Burger bò

Beef Burger 

300

25 min

Bánh burger | Sốt BBQ cay nồng | Bánh mì Burger vị hoa đậu biếc
Phô mai Cheddar | Hành tây xào ngọt | Ba rọi hun khói
Hành tây chiên vòng | Khoai tây chiên

Beef Patty | Hot BBQ Sauce | Butterfly Peas Bun | Melted Cheddar Cheese
Caramelized Onion | Bacon | Tempura Onion Rings | French Fries

Bánh Burger tôm càng xanh

Langoustine Burger

350

20 min

Tôm càng xanh | Dưa chuột muối | Cà chua | Xà lách | Xốt Mayonnaise
Trứng | Mùi ta | Hành tây chiên vòng

Langoustine | Pickle Cucumber | Tomato | Lettuce | Mayonnaise
Egg | Coriander | Crispy Onion Ring



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định

Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Mỳ Ý với sốt lá húng

Pesto Pasta 

150

15 min

Mỳ Ý | Sốt lá húng | Phô mai Parmesan | Cà chua sấy | Hạt thông

Pasta | Pesto Sauce | Parmesan Cheese | Sundried Tomato | Pine Nuts

Mỳ Ý sốt bò băm

Bolognese Pasta

200

10 min

Mỳ Ý | Sốt bò băm | Ớt chuông | Lá húng | Cải xoong

Pasta | Bolognese Sauce | Trio Pepper | Basil | Cress

Mỳ Ý với sốt Carbonara

Carbonara Pasta

260

15 min

Mỳ Ý | Trứng | Kem béo | Thịt hun khói Guanciale | Phô mai

Pasta | Egg | Cream | Guanciale | Cheese

Mỳ Ý với hải sản Phú Quốc

Bisque Phu Quoc Seafood Pasta

300

15 min

Mỳ Ý | Tôm mũ ni | Ngao | Bạch tuộc | Nhum biển | Tỏi | Sốt hải sản

Pasta | Slipper Lobster | Clams | Octopus | Urchin | Garlic | Bisque sauce



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định

Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Bánh Pizza hải sản

Seafood Pizza 

320

25 min

Tôm | Ngao | Mực | Ớt chuông | Hành tây | Cà chua bi | Quả dứa chín
Sốt cà chua | Sốt Pesto | Phô mai Mozzarella

Prawn | Clams | Squid | Bell Pepper | Onion | Cherry Tomato | Pineapple
Tomato Sauce | Pesto Sauce | Mozzarella Cheese

Bánh Pizza nấm rừng Phú Quốc

Phu Quoc Forest Mushroom Pizza (Signature) 

320

25 min

Nấm rừng | Phô mai Parmesan bào | Cà chua | Cải xoăn
Phô mai Mozzarella | Cà chua sấy | Sốt pesto

Forest Mushroom | Parmesan Shavings | Tomato | Kale Mozzarella
| Sun-Dried Tomato | Pesto Sauce

Bánh Pizza 4 loại phô mai

Four Cheese Pizza

420

25 min

Phô mai Mozzarella | Phô mai Brie | Phô mai xanh
Phô mai Feta | Quả sung khô | Mật ong

Mozzarella cheese | Brie cheese | Blue cheese | Feta cheese
Dry fig | Honey



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

Bò bít tết nướng theo lựa chọn

20 min

Steak Grill Option

Thực khách lựa chọn một loại sốt và một món ăn kèm bên dưới.
Thịt bò được phục vụ với Xà lách hạt lạnh | Bơ hương vị hồng tiêu
Selected one sauce and one side dish below.
Steak is served with Lentil Salad | Red Pepper Butter

Chỉ một lát cắt One cut only

Thịt bò Wagyu 160gr 850
Wagyu 160gr

Thăn bò Ribeye 200gr 700
Grass-Fed Ribeye 200gr

Thăn bò Tenderloin 200gr 600
Tenderloin 200gr

Sốt | Sauce

Sốt hồng tiêu Phú Quốc
Phu Quoc Pink Peppercorn Sauce

Sốt nấm rừng Phú Quốc
Phu Quoc Forest Mushroom Sauce

Sốt rượu Sim
Rose Myrtle Wine Reduction

Món ăn kèm thịt bò | Beef Side Dish

Dẻ nước nướng bơ thảo mộc
Grilled Herbal Water Chestnut

Khoai tím nghiền
Pomme Yam

Khoai tây nghiền
Mashed Potato

Củ sen ngâm chua ngọt
Pickled Lotus Root

Rau củ bỏ lò
Baked Vegetables

Khoai tây chiên
French Fries



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

TRÁNG MIỆNG

Desserts

Ở chương cuối hành trình,

không lấp lánh - không cầu kì - chỉ là một thìa ngọt ngào tan nơi đầu lưỡi. Kết thúc không để no, mà để nhớ. Với những món ăn đơn giản nhất.

At the final chapter of the journey,

there is no sparkle, no extravagance – only a gentle sweetness melting on the tip of the tongue. An ending not meant to fill, but to linger. With the simplest of creations.

Chè chuối nướng vị gấc

Tapioca Banana Cream "Gac" Fruit

150

15 min

Bột báng | Cơm dừa | Chuối | Xôi vị gấc | Đậu phộng | Mè
Sữa tươi | Kem béo

*Tapioca | Coconut | Banana | "Gac" Fruit Sticky Rice | Peanut
Sesame | Fresh Milk | Whipping Cream*

Kem đốt mặt kiểu Pháp vị dừa

Coconut Crème Brûlée (Signature)

200

15 min

Nước cốt dừa | Kem béo | Kem dừa | Trứng gà

Coconut Cream | Whipping Cream | Coconut Ice Cream | Egg

Bánh kem phô mai với rượu Sim

The Sim Tiramisu

200

15 min

Phô Mai Kem | Rượu Sim | Kem Béo | Bột Ca-cao

The Mascarpone | Rose Myrtle Wine | Whipping Cream | Cacao Powder

Trái cây tươi theo mùa

Fresh Seasonal Fruit

300

15 min

5 loại trái cây theo mùa

5 Kinds of Seasonal Fruit



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge



“GÓC VIỆT”

*Vietnamese
Corner*

CANH VIỆT NAM

Vietnamese Clear Soup

Canh chua hàu Phú Quốc

Phu Quoc Oyster Clear Soup

180

20 min

Hàu Phú Quốc | Cà chua | Quả dứa chín

Rau mùi địa phương với nước dùng chua ngọt

Phu Quoc Oyster | Tomato | Pineapple

Local Herb on The Sweet Sour Stock

Canh cá thuyền chài

The Fish Clear Soup

220

20 min

Nước dùng cá theo ngày | Cà chua

Quả dứa chín | Rau mùi địa phương

Fish of The Day Stock | Tomato | Pineapple | Local Herb

CHÁO

Congee

Cháo thịt heo băm

Pork Congee

100

15 min

Thịt heo băm | Cháo | Rau mùi địa phương

Minced Pork | Congee | Local Herb

Cháo bò băm

Beef Congee

120

15 min

Thịt bò băm | Cháo | Rau mùi địa phương

Minced Beef | Congee | Local Herb

Cháo hải sản

Seafood Congee

180

15 min

Hải sản băm | Cháo | Rau mùi địa phương

Chopped Seafood | Congee | Local Herb



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

PHỞ TRUYỀN THỐNG

Traditional Noodles

Phở gà

Traditional Chicken Pho

180

15 min

Sợi phở truyền thống | Thịt gà

Gừng | Rau thơm Việt Nam | Nước dùng gà

Fresh Noodles | Chicken

Ginger | Vietnamese Herb | Chicken Stock

Phở bò

Traditional Beef Pho

220

15 min

Sợi phở truyền thống | Gân bò

Thăn bò | Bắp bò | Bò viên

Gừng | Tỏi | Rau thơm Việt Nam

Nước dùng bò

Fresh Noodles | Beef Tendon

Beef Tenderloin | Beef Shank | Beef Ball

Ginger | Garlic | Vietnamese Herb | Beef Stock



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

CƠM

Rice

Cơm chiên ghẹ Hà Nội

Ham Ninh Crab Meat Fried Rice

180

15 min

Thịt ghẹ | Cơm trắng | Trứng | Ớt sừng xanh | Hành hoa

Crab Meat | Rice | Eggs | Green Chili | Spring Onion

Cơm chiên gà

Chicken Fried Rice

180

15 min

Thịt gà | Cơm trắng | Trứng | Ớt sừng xanh | Hành hoa

Chicken | Rice | Eggs | Green Chili | Spring Onion

Cơm chiên Kim chi

Bokkueimbap



180

15 min

Kimchi | Cơm trắng | Trứng | Rau mùi

Ớt sừng xanh | Hành hoa | Hành tím

Kimchi | Rice | Eggs | Herb | Green Chili | Spring Onion | Shallot

Cơm chiên bò

Beef Fried Rice

200

15 min

Thịt bò | Cơm trắng | Trứng | Ớt sừng xanh | Hành hoa

Beef | Rice | Eggs | Green Chili | Spring Onion

Cơm trắng

Steamed rice

65

10 min



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

RAU XANH TỪ NÔNG TRẠI

Vegetables from the Farm

Rau xào dầu hào

Stir-Fried Vegetables with Oyster Sauce

150

20 min

Rau tổng hợp | Cà rốt | Tỏi | Sốt dầu hào
Mixed Vegetables | Carrot | Garlic | Oyster Sauce

Đậu hũ với nấm

Mapo Tofu  

180

15 min

Đậu phụ non | Nấm hương | Hành tím | Sốt cay
Silken Tofu | Shiitake Mushrooms | Shallots | Spicy Sauce

Rau củ luộc chấm kho quẹt

Boiled Vegetables with Caramel Fish Sauce

180

20 min

Rau tổng hợp | Cà rốt | Tôm khô | Ba chỉ lợn | Nước mắm
Mixed Vegetables | Carrot | Dried Shrimp | Pork Belly | Fish Sauce



Vegan



Vegetarian



Healthy



Spicy



Sharing

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge



WORLDHOTELS
LONG BEACH RESORT
Phu Quoc

Beverage
MENU

CÀ PHÊ

Coffee

Cà phê Việt Nam

Vietnamese Coffee

CÀ PHÊ ĐEN <i>Vietnamese Black Coffee (Hot/Iced)</i>	60
CÀ PHÊ SỮA <i>Vietnamese Coffee With Condensed Milk (Hot/Iced)</i>	70
BẠC XỈU <i>Vietnamese White Coffee (Hot/Iced)</i>	80
CÀ PHÊ DỪA <i>Coconut Coffee</i>	95

Cà phê Ý

Italian Coffee

ESPRESSO	70
DOUBLE ESPRESSO	80
AMERICANO	70
CAPPUCCINO	95
CAFÉ LATTE	95
CÀ PHÊ MOCHA <i>Mocha Coffee (Hot/Iced)</i>	110

Thức uống khác

Other Drinks

SÔ CÔ LA NÓNG/ĐÁ <i>Chocolate (Hot/Iced)</i>	95
MATCHA LATTE NÓNG/ĐÁ <i>Matcha Latte (Hot/Iced)</i>	120

TRÀ

Tea

TRÀ XANH TÂN CƯỜNG <i>Vietnamese Green Tea</i>	75
TRÀ BÁ TƯỚC <i>Earl Grey Tea</i>	65
TRÀ ĐEN ANH QUỐC <i>English Breakfast Tea</i>	65
TRÀ LÀI <i>Jasmine Tea</i>	65
TRÀ BẠC HÀ <i>Peppermint Tea</i>	65
TRÀ XANH <i>Green Tea</i>	65
TRÀ HOA CÚC <i>Chamomile Tea</i>	65

MILKSHAKE

MILKSHAKE VỊ DÂU 130
Strawberry Milkshake

MILKSHAKE VỊ XOÀI 130
Mango Milkshake

MILKSHAKE VỊ CHUỐI 130
Banana Milkshake

MILKSHAKE VỊ SÔ CÔ LA 130
Chocolate Milkshake

SINH TỐ *Smoothies*

MANGO MADNESS 130
Xoài | Cam | Sữa Tươi
Sữa Chua Hy Lạp | Mật Ong
Mango | Orange | Fresh Milk
Greek Yogurt | Honey

GIVE ME STRENGTH 130
Thơm | Xoài | Cải Bó Xôi
Sữa Hạnh Nhân | Mật Ong
Pineapple | Mango | Spinach
Almond Milk | Honey

SUMMER PULSES 130
Xoài | Chuối
Sữa Hạnh Nhân | Mật Ong
Mango | Banana
Almond Milk | Honey

CITRUS GINGER GLOW 130
Cam | Đào | Táo Xanh
Gừng | Mật Ong
Orange | Peach
Green Apple | Ginger | Honey

NƯỚC TRÁI CÂY

Fresh Juice

NƯỚC CHANH <i>Lime Juice</i>	80
NƯỚC DƯA HẤU <i>Watermelon Juice</i>	80
NƯỚC CAM <i>Orange Juice</i>	100
NƯỚC THƠM <i>Pineapple Juice</i>	100
NƯỚC CHANH DÂY <i>Passionfruit Juice</i>	100
DỪA TRÁI <i>Fresh Coconut Juice</i>	120

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

THỨC UỐNG THANH LỘC

Refreshing

PINEAPPLE MINT HYDRATOR

110

Thơm | Nước Dừa | Chanh | Húng Lủi | Mật Ong

Pineapple | Coconut Juice | Lime Juice | Mint Leaves | Honey

ORANGE GINGER SPARKLE

110

Cam | Chanh | Gừng | Mật Ong | Nước Soda

Orange | Lime | Ginger | Honey | Soda

LEMONGRASS DETOX

110

Chanh | Sả | Gừng | Húng Lủi | Mật Ong

Lemon | Lemongrass | Ginger | Mint Leaves | Honey

COCONUT BALANCE

110

Nước Dừa | Tắc | Mật Ong | Húng Lủi

Coconut Juice | Calamansi Juice | Honey | Mint Leaves

MINTY SODA

110

Chanh | Húng Lủi | Mật Ong | Nước Soda

Lime | Mint Leaves | Honey | Soda

NƯỚC UỐNG CÓ GA

Softdrinks

PEPSI	60
PEPSI ZERO	60
7UP	60
TONIC	60
SODA	60
GINGER ALE	60

NƯỚC LỌC NƯỚC KHOÁNG

Pure Water/ Mineral Water

AQUAFINA 500ML	40
ALBA STILL 450ML	90
ALBA SPARKLING 450ML	90
PERRIER 750ML	250

BIA Beer

Bia Lon/ Chai *Can/ Bottled*

330ml

BIVINA	80
HUDA	80
TIGER CRYSTAL	80
1664 BLANC	95
HEINEKEN	95
CORONA 250ML	130
BUCKET OF 5 <i>Bivina Huda Tiger Crystal</i>	330
BUCKET OF 10 <i>Bivina Huda Tiger Crystal</i>	590
PREMIUM BUCKET OF 5 <i>Heineken 1664 Blanc</i>	390
PREMIUM BUCKET OF 10 <i>Heineken 1664 Blanc</i>	690

Bia Tươi *Draught beer*

HUDA 330ML	90
1664 BLANC 330 ML	145
THÁP BIA HUDA 3L <i>Tower Of Huda Draught 3L</i>	520
THÁP BIA 1664 BLANC 3L <i>Tower Of 1664 Blanc 3L</i>	890

COCKTAILS

Cocktails Cổ điển

Classic Cocktails

MOJITO

200

Rum | Chanh | Húng Lủi | Đường | Nước Soda
Rum | Lime | Mint Leaves | Sugar Syrup | Soda

MARTINI

200

Gin | Dry Vermouth

DAIQUIRI

200

Rum | Chanh | Đường
Rum | Lime Juice | Sugar Syrup

PINA COLADA

220

Rum | Malibu | Thơm | Nước Cốt Dừa
Rum | Malibu | Pineapple Juice | Coconut Cream

LONG ISLAND ICED TEA

220

5 Loại Rượu Mạnh | Chanh | Pepsi
5 Kinds Of Spirit | Lime Juice | Pepsi

COSMOPOLITAN

240

Vodka | Cointreau | Chanh | Nước Ép Nam Việt Quất
Vodka | Cointreau | Lime Juice | Cranberry Juice

COCKTAILS

Cocktails Cổ điển

Classic Cocktails

NEGRONI

240

Gin | Campari | Rosso Vermouth

MARGARITA

260

Tequila | Cointreau | Chanh

Tequila | Cointreau | Lime Juice

APEROL SPRITZ

260

Aperol | Rượu Vang Sủi | Soda

Aperol | Sparkling Wine | Soda

MAI TAI

260

Rum Trắng | Rum Nâu | Cointreau | Cam | Thơm

Sì Rô Hạnh Nhân | Sì Rô 5 Vị

White Rum | Dark Rum | Cointreau | Orange | Pineapple

Almond Syrup | Spice Mixed Syrup

SINGAPORE SLING

260

Gin | Cherry Brandy | Cointreau | Dom Benedictine

Thơm | Chanh | Sì Rô Lựu Đỏ | Angostura Bitter

Gin | Cherry Brandy | Cointreau | Dom Benedictine

Pineapple | Lime | Grenadine Syrup | Angostura Bitter

Signature Cocktails

DA LAT BLOSSOM <i>Rượu Mận Sapa Trà Hoa Oải Hương</i> <i>Chanh Dây Si Rô Hoa Hồng</i> <i>Sapa Plum Wine Lavender Tea</i> <i>Passionfruit Juice Rose Syrup</i>	220
HA NOI OLD QUARTER <i>Rượu Nếp Cái Hoa Vàng Rượu Mận Sapa</i> <i>Trà Xanh Chanh Cam Nước Đường</i> <i>Sticky Rice Spirit Hoa Vang Sapa Plum Wine</i> <i>Green Tea Lime Orange Sugar Syrup</i>	220
INDOCHINE NEGRONI <i>TA Gin Campari Rượu Sim Cam</i> <i>TA Gin Campari Rose Myrtle Wine Orange</i>	220
SAI GON FIZZ <i>Vodka Nước Dừa Chanh Si Rô Lá Dứa Nước Soda</i> <i>Vodka Coconut Juice Lime Pandan Syrup Soda</i>	220
SIM MULE <i>Vodka Rượu Sim Gừng Chanh Ginger Ale</i> <i>Vodka Rose Myrtle Wine Ginger Lime Ginger Ale</i>	220
PHU QUOC MARTINI <i>TA Gin Dry Vermouth Tiêu Trắng Phú Quốc</i> <i>TA Gin Dry Vermouth Phu Quoc White Peppercorn</i>	260

Signature Cocktails

PHU QUOC SUNSET <i>Rum Rượu Sim Cam Chanh Thơm Sì Rô Lựu Đỏ</i> <i>Rum Rose Myrtle Wine Orange Lime Pineapple Grenadine Syrup</i>	220
PHU QUOC MARY <i>Vodka Nước Cà Chua Chanh Xốt Worcestershire Nước Mắm Tiêu Đỏ</i> <i>Vodka Tomato Juice Lime Worcestershire Sauce Fish Sauce Phu Quoc Red Pepper</i>	220
PHU QUOC PEARL DROP <i>Vodka Nước Cốt Dừa Chanh Sì Rô Vải Lòng Trắng Trứng</i> <i>Vodka Coconut Cream Lime Lychee Syrup Egg White</i>	220
BUBBLE GIN <i>TA Gin Cam Nước Ép Nam Việt Quất Chanh Sì Rô Gum</i> <i>TA Gin Orange Cranberry Juice Lime Bubble Gum Syrup</i>	220
SERENITY <i>TA Gin Nước Dừa Chanh Sì Rô Lá Dứa Sì Rô Dừa</i> <i>TA Gin Coconut Juice Lime Juice Pandan Syrup Coconut Syrup</i>	220
SCARLET HARMONY <i>Whisky Cherry Brandy Rosso Vermouth Cam Chanh Nước Đường</i> <i>Whisky Cherry Brandy Rosso Vermouth Orange Lime Sugar Syrup</i>	220

RƯỢU MẠNH

Spirits

RUM

	Shot	Bottle
Havana 3 Anos	110	1.160
Bacardi Light/ Bacardi Gold	110	1.160
Captain Morgan Dark	135	1.490
Sampan Rum	200	2.290
Kraken Spiced Rum	230	2.490
Zacapa 23 Yo	–	3.590



VODKA

	Shot	Bottle
Absolut Original	110	1.160
Smirnoff Red	115	1.250
Absolut Raspberry	150	1.690
Absolut Citron	150	1.690
Ketel One	210	2.300
Belvedere	320	3.490
Beluga Noble	330	3.500
Grey Goose	–	3.590

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

TEQUILA

	Shot	Bottle
Jose Cuervo Gold	200	2.290
Patron Silver	–	4.990
Patron Anejo	–	5.890

GIN

	Shot	Bottle
Gordon's Dry Gin/ Beefeater	110	1.160
Bombay Sapphire	190	2.200
Saigon Baigur Gin	285	2.990
Lady Trieu Dalat Flower Bomb	320	3.490
Hoi An Spiced Road	320	3.490
Sapa Citrus	320	3.490
Mekong Delta Dry Gin	320	3.490
East Sea Navy	320	3.490
Lady Trieu Contemporary	340	3.490
Hendricks Gin	–	3.890
Royal Sedang	–	3.100



Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
 Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

WHISKY/ WHISKEY

	Shot	Bottle
Jim Beam White	110	1.160
Ballentines Finest	110	1.160
Canadian Club	115	1.250
Jameson	130	1.390
Jim Beam Extra Aged	135	1.490
Johnnie Walker Red Label	145	1.590
Bushmills Original	165	1.790
Jack Daniels	180	2.100
Johnnie Walker Black Label	220	2.310
Knob Creek	300	3.190
Johnnie Walker Gold Label	350	3.690
Gentleman Jack	360	3.780
Chivas Regal 12	190	2.190

CHỈ BÁN CHAI I BY BOTTLE

	Bottle
Chivas Royal Salute 21 YO	7.500
Highland Park 12 Yo	4.950
Glenfiddich 15 Yo	4.950
Oban 14 Yo	6.390
Lagavulin 16 Yo	7.100
Macallan 12 Yo	8.500
Macallan 15 Yo	11.500
Yamazaki Single Malt Reserve	9.800
Hibiki Harmony	10.700

Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phi theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

BRANDY

	Shot	Bottle
Hennessy VSOP	450	4.650
Rémy Martin VSOP	480	4.890

CHỈ BÁN CHAI I BY BOTTLE

	Bottle
Hennessy XO	12.900
Rémy Martin XO	14.000
Martell Cordon Bleu	11.800
Delamain Pale & Dry XO	11.800
Lafontan Bas – Armagnac XO	5.500



Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge

RƯỢU MÙI LIQUEURS

	Shot	Bottle
Kahlua	115	1.250
Malibu	115	1.250
Amaretto	120	1.290
Cherry Brandy	130	1.390
Marie Brizard Peach	150	1.690
Baileys	150	1.690
Vaccari Sambuca	150	1.690
Midori	200	2.290
Cointreau	220	2.310
Drambuie	240	2.590
Jagermeister	250	2.690
Grand Marnier	260	2.790

RƯỢU KHAI VỊ APERITIF

	Shot	Bottle
Martini Rosso	130	2.100
Martini Bianco	130	2.100
Martini Extra Dry	130	2.100
Ricard	150	1.690
Campari	270	2.890
Aperol	290	3.050

RƯỢU VIỆT NAM LOCAL SPIRITS

	Shot	Bottle
TA Gin	110	1.160
Rượu Mận Sapa	145	1.020
<i>Sapa Plum Wine</i>		
Vodka Hà Nội		350
<i>Hà Nội Vodka</i>		
Rượu Nếp Cái Hoa Vàng		500
<i>Hoa Vàng Sticky Rice Spirit</i>		
Rượu Sim Phú Quốc		700
<i>Phu Quoc Rose Myrtle Wine</i>		

CÁC LOẠI RƯỢU KHÁC OTHERS

	Shot	Bottle
Soju 360ml		200
Sake Dassai	310	8.590

RƯỢU VANG

House Wine

VANG SỦI | SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
Veuve Ambal Charles Roux Blanc	270	990

VANG HỒNG | ROSE WINE

	Glass	Bottle
Tini Rosé Sangiovese Rubicone	195	790

VANG ĐỎ | RED WINE

	Glass	Bottle
Tini Sangiovese Cabernet Rubicone	195	790
Santa Carolina Vistana Cabernet	225	890
Salentein Portillo Malbec	305	990
Santa Carolina Reserva Cabernet	315	1.100

VANG TRẮNG | WHITE WINE

	Glass	Bottle
Tini Grecanico Terre Siciliane	195	790
Santa Carolina Vistana Chardonnay	225	890
Santa Carolina Vistana Sauvignon	225	890



Giá được tính theo nghìn VND, đã bao gồm thuế phí theo quy định
Prices are quoted in thousand VND, inclusive of government tax and service charge



WORLDHOTELS
LONG BEACH RESORT
Phu Quoc

*Discover a World
of DifferenceTM*

