



CHARMANT SUITES
a Boutique Hotel

2020

xin năm phúc đạt như ý



charmantsuites.com



CHARMANT SUITES
a Boutique Hotel

APETIZER | KHAI VỊ

**BÁNH TÉT, BÁNH CHƯNG KÈM CỦ KIỆU,
TÔM KHÔ, DƯA MÓN** 145

*Sticky Rice Cake with Pickled Shallots,
Dried Shrimp and Pickled Vegetables*

SƯỜN HEO MỸ NƯỚNG XỐT BBQ 245

**Sườn Heo Nướng Ăn Kèm Khoai Tây Chiên Nấm Truffle
và Salad Bắp Cải Táo Xanh**

*Grilled Pork Ribs with Truffle Fries and
Green Apple Cabbage Salad*

XÀ LÁCH PHONG CÁCH "CHARMANT" 195

**Cua Lột Cà Mau Chiên Giòn Xốt Me Kèm Rau Càng Cua và Trứng Cút
Cà Mau Soft-Shell Crab, Tamarind Sauce, Pepper Elder
and Quail Eggs**

THỊT THĂN BÒ NEW ZEALAND NƯỚNG 325

**Thịt Thăn Bò Nướng Kèm với Gỏi Rau Cải Mầm, Rau Càng Cua
Grilled New Zealand Beef Striploin Marinated in Vietnamese Spices,
Served with Salad and Meyer Lemon-Fish Sauce Dressing**

BẮP BÒ HOA NGÂM MẮM TIÊU XANH 185

**Bắp Bò Ướp Nước Mắm với Tiêu Xanh Ăn Kèm Xà Lách Rau Càng Cua
Beef Shank Marinated in Fish Sauce with Green Peppercorns
and Pepper Elder Salad**

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT.

Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.

Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình (nếu có).



CHARMANT SUITES
a Boutique Hotel

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

MÌ XÀO HẢI SẢN	245
<i>Mì Xào Hải Sản Phú Quốc Với Mực, Tôm, Nghêu, Bông Cải Phu Quoc Seafood Stir-Fried Udon Noodles with Squid, Shrimp, Clams and Broccoli</i>	
CƠM CHIÊN CHARMANTE	245
<i>Cơm Chiên Trứng, Thịt Bò New Zealand, Xốt Bơ Tỏi, Rau Càng Cua Fried Rice with Eggs, Garlic-Butter New Zealand Beef Striploin and Pepper Elder Salad</i>	
THỊT KHO HỘT VỊT	165
<i>Thịt Kho Hột Vịt với Nước Dừa Xiêm ăn kèm Cơm Trắng Pork Stew with Duck Eggs and Young Coconut Water, Steamed Rice</i>	
THĂN BÒ CỬ CHI	485
<i>Thăn Bò Củ Chi Xốt Tiêu Xanh Kèm Rau Củ Nướng và Khoai Tây Grilled Beef Steak with Creamy Green Peppercorn Sauce, Vegetables and Potato</i>	
BOLOGNESE	185
<i>Mì Ý Xốt Thịt Bò và Thịt Heo Hầm Truyền Thống Spaghetti with Traditional Braised Beef and Pork Sauce</i>	
MÌ Ý XỐT CÀ CHUA TƯƠI	165
<i>Mì Ý Xốt Cà Chua Tươi Nhà Làm Kèm Dầu Ô-liu Thượng Hạng Spaghetti, Homemade Tomato Sauce</i>	

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT.

Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.

Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình (nếu có).



CHARMANT SUITES
a Boutique Hotel

SOUP | SÚP

SÚP HẢI SẢN PHÚ QUỐC 225

Súp Hải Sản Vẹm Đen, Tôm, Mực, Sò Điệp, Kèm Bánh Mì Tỏi
*Seafood Soup with Black Mussels, Shrimp and Squid,
and Scallops in a Tomato Broth, Garnished with a Hint of Chili*

KHỔ QUA NHỒI THỊT 125

Canh Khổ Qua Nhồi Thịt Heo Băm
Bitter Melon Soup Stuffed with Ground Pork

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN ƯỚP HOA BƯỞI 95

Longan Lotus Sweet Soup

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 95

Fresh Fruits Daily Selection of Sun Ripened Fruits

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT.

Giá được niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.

Để đảm bảo món ăn không chứa những thành phần gây dị ứng, xin Quý khách vui lòng chia sẻ với chúng tôi chế độ ăn uống đặc biệt của mình (nếu có).