

SEA SHACK

TIKIS • BBQ • CRAFT BEERS

SALADS & STARTERS

AVOCADO SALAD - 195

Baby shrimps, arugula, cucumber, Feta cheese, green leaves, balsamic dressing
Xà lách trộn bơ, tôm, rau cải lông, dưa leo, phô mai

HOUSE COBB SALAD (V) - 169

Mixed lettuce, tomatoes, avocado, boiled egg, artichoke, blue cheese, lemon dressing
Rau xà lách các loại, cà chua, trái bơ, trứng luộc, atisô, phô mai xanh, sốt chanh dứa

PHU QUOC CHICKEN SALAD - 169

Shredded cabbage, onion, chili, Vietnamese mint, roasted peanut
Gỏi gà Phú Quốc, bắp cải thái sợi, hành tây, ớt, húng lủi, đậu phộng

BEEF SALAD - 210

Beef tenderloin, red chili, garlic, rice powder, red onion, spring onion
Xà lách bò, ớt, tỏi, bột gạo, hành tím, hành lá

SALT AND PEPPER SQUID - 150

Fried squid rings
Mực chiên muối tiêu

SOUP

TOM YAM KOONG - 190

Thai spicy and sour broth, prawn, mushroom, cherry tomato, aromatic herbs
Súp tôm chua cay kiểu Thái, nấm, cà chua, thảo mộc

LEMONGRASS PUMPKIN SOUP - 150

Garlic focaccia bread, sunflower seeds
Súp kem bí đỏ hương sả, bánh mì bơ tỏi, hạt hướng dương

SIDE DISHES - 90

French fries, baked sweet potato, garlic potato, grilled asparagus, wok-fried bok-choy, steamed vegetable, green salad, steak cut fries

Món dùng kèm: Khoai tây chiên, khoai lang bỏ lò, khoai tây nướng bơ tỏi, măng tây nướng, cải thìa xào, rau theo mùa hấp, xà lách trộn, khoai tây múi cau chiên giòn

MAIN COURSES

SEA SHACK PLATTER - 800/1,300

Seasonal selection of seafood based on market availability
Hải sản tươi sống đánh bắt trong ngày và theo mùa

BAKED RED SNAPPER - 290

Wrapped in banana leaf with Vietnamese spices, chili, ginger, onion, coriander, grilled rice

Cá hồng ướp với gia Việt Nam nướng lá chuối, ớt, gừng, hành lá, cơm nướng

KUNG BAO CHICKEN - 250

Wok-fried chicken, bell pepper, onion, spring onion, cashew nut, chili flakes
Gà xào Cung Bảo, ớt chuông, hành tây, hành lá, hạt điều, ớt khô

DESSERTS

PUMPKIN SPICED CHEESECAKE - 110

Burnt orange coulis, chocolate shard
Bánh phô mai bí đỏ kèm sốt cam

SELECTION OF HOMEMADE GELATO - 60

Please ask for the daily selection
Các loại kem tự chọn theo ngày

FRUIT PLATTER - 199

Seasonal tropical fresh fruits
Trái cây theo mùa

RICE & NOODLES

SEAFOOD TOM YUM FRIED RICE - 190

Seafood, coriander, mushroom, lemongrass
Cơm chiên hải sản, ngò rí, nấm, hương sả

VEGETABLE FRIED RICE (V) - 145

Cơm chiên chay với rau củ

PAD THAI - 210

Rice noodles, shrimp, bean sprouts, chives, peanuts
Phở khô xào kiểu Thái, tôm sú, giá đỗ, hạt, đậu phộng

CRAB NOODLES - 290

Wok-fried flower crab, egg noodles, green chili sauce, laksa leaves, onion
Mì trứng xào ghẹ hoa, sốt ớt xanh, rau răm, hành tây

'THAI CHEF SPECIAL'

RIVER PRAWN PANANG CURRY - 285

Fresh basil, bok choy, finger root, Panang curry
Tôm nấu cà ri Panang, lá quế, cải thìa, ngải bún

BARAMUNDI GREEN CURRY - 250

Barramundi, fresh basil, bok choy, baby eggplant, kaffir lime leaf, green curry
Cá chẽm nấu cà ri xanh, lá quế, cải thìa, cà tím, lá chanh Thái