



THE BAY KITCHEN

APPETIZERS & SALADS

Fresh Spring Rolls <i>Tiger Prawns, Herbs, Black Bean Sauce</i>	180
Korean Seaweed Salad <i>Cucumber, Avocado, Crab, Sesame Mayonnaise</i>	270
Crispy Squid <i>Pandan Leaves, Salt & Pepper</i>	280
Chicken & Beef Satay <i>Rice Cake, Peanut</i>	290
Papaya Salad <i>Beef, Cherry Tomatoes, Spicy Fish Sauce</i>	290
Rose Myrtle & Mantis Shrimp Salad <i>Banana Blossom, Lotus Stem, Calamansi Fish Sauce</i>	290
Pomelo & Mango Salad <i>Scallops, Prawns, Herbs, XO Sauce</i>	320

SOUP

Yellow Dal <i>Curry Leaves, Coriander</i>	200
Tom Yum Goong <i>Tiger Prawns, Mushrooms, Lime</i>	300

RICE & NOODLE

Free Range Chicken Pho <i>Rice Noodles, Broth, Local Herbs, Bean Sprouts</i>	240
Bun Quay <i>Fresh Rice Noodles, Squid, Shrimp & Fish Paste, Broth, Calamansi, Chili Salt</i>	260
Nasi Goreng <i>Grilled Chicken, Dried Fish, Sunny Side Egg</i>	290
Vietnamese Broken Rice <i>Grilled Iberico Pork, Fried Egg, Herbs, Fish Sauce</i>	310
Pad Thai <i>Fried Egg, Tiger Prawns, Bean Sprouts, Chives, Chili Tamarind Sauce</i>	320
Wagyu Beef Pho <i>Rice Noodles, Broth, Local Herbs, Bean Sprouts</i>	390

INDIAN FLAVOR

Chickpea Masala <i>Paratha, Raita, Pilaf Rice</i>	310
Tandoori Chicken <i>Cucumber, Tomato, Lime</i>	380
Kadai Prawns <i>Paratha, Pilaf Rice, Yoghurt</i>	380
Butter Chicken <i>Basmati Rice, Raita</i>	390
Grilled Black Grouper Tikka <i>Onion Cucumber Salad, Green Chutney</i>	410

KOREAN FLAVOR

Seafood Ramen <i>Clams, Shrimps, Squid</i>	250
Tteokbokki <i>Rice Cakes, Fish Cakes</i>	280
Jaeyuk Bokkeum <i>Leek, Gochujang</i>	300
Korean Bibimbap <i>Beef, Egg, Vegetables</i>	300
Angus Beef Bulgogi <i>Brown Rice, Seaweed Soup</i>	450
La Galbi <i>Beef Ribs, Soya Sauce, Seaweed Soup, Steamed Rice</i>	450

SOUTH EAST ASIAN

Mapo Tofu <i>Pork, Sichuan Peppercorns, Steamed Rice</i>	410
Steamed Seabass <i>Fermented Black Bean, Celery</i>	460
Wok Fried Seafood <i>Prawns, Squid, Fish Balls, Spicy Tamarind, Basil, Steamed Rice</i>	550
Grilled Lemongrass Chicken <i>Turmeric, Sticky Rice</i>	650

SIDES

Steamed Broccoli	90
Steamed Rice	90
Wok Fried Asparagus <i>Black Garlic</i>	90
Kim Chi Fried Eggs <i>Minced Pork</i>	90
Wok Fried Malabar Spinach <i>Garlic, Oyster Sauce</i>	90

DESSERT

Ice Cream & Sorbet	120
Tropical Fruits Pavlova	120
Mango Misu	160
Peach Melba Honey	160
Pandan Mango Sticky Rice, Coconut Sauce, White Sesame Seeds	160
Tiramisu	190

New World Phu Quoc Resort strives and dedicates itself to delivering the highest quality culinary experiences by collaborating with local farmers, fishermen, and suppliers to provide fresh seasonal ingredients throughout the year. Some examples on our menu include various herbs, spinach, flowers, and vegetables sourced directly from our garden. We also offer fresh seafood from fishing boats at An Thoi port or forest honey, and pepper from Phu Quoc Island.

Vegetarian  Vegan  Gluten Free 

All price are times VND ‘000, subject to 5% service charge and applicable government tax



THE BAY KITCHEN

KHAI VỊ & RAU TRỘN

Gỏi Cuốn <i>Tôm Sú, Rau Thơm, Sốt Tương Đậu</i>	180
Rong Biển Trộn Hàn Quốc <i>Dưa Leo, Bơ, Thịt Cua, Sốt Mè Rang</i>	270
Mực Chiên Giòn <i>Lá Dứa, Muối Tiêu</i>	280
Gà & Bò Nướng Kiểu Mã Lai <i>Bánh Gạo, Đậu Phộng</i>	290
Gỏi Sim Rừng Tôm Tích <i>Hoa Chuối, Ngó Sen, Nước Mắm Tắc</i>	290
Gỏi Đu Đủ <i>Bò, Cà Chua Bì, Nước Mắm Cay</i>	290
Gỏi Bưởi Xoài <i>Sò Điệp, Tôm Sú, Rau Thơm, Sốt XO</i>	320

SÚP

Đậu Lắng Nấu Bơ <i>Lá Cà Ri, Ngò Rí</i>	200
Súp Tôm Chua Cay Kiểu Thái <i>Tôm Sú, Nấm, Chanh</i>	300

CƠM & BÚN

Phở Gà Thả Vườn <i>Bánh Phở, Nước Dùng, Rau Thơm, Giá</i>	240
Bún Quậy <i>Bún Tươi, Mực, Tôm & Chả Tôm, Nước Dùng, Tắc, Muối Ớt</i>	260
Cơm Chiên Indonesia <i>Gà Nướng, Cá Cơm, Trứng Chiên</i>	290
Cơm Tắm <i>Thịt Heo Tây Ban Nha, Trứng Chiên, Rau Thơm, Nước Mắm</i>	310
Phở Xào Kiểu Thái <i>Trứng Chiên, Tôm Sú, Giá, Hẹ, Sốt Me Cay</i>	320
Phở Bò Wagyu <i>Bánh Phở, Nước Dùng, Rau Thơm, Giá</i>	390

HƯƠNG VỊ ẨM ĐỘ

Đậu Răng Ngựa Nấu Masala <i>Bánh Khoa Tây, Sữa Chua Dưa Leo, Cơm Ấn</i>	310
Gà Nướng Lò Đất <i>Dưa Leo, Cà Chua, Chanh</i>	380
Tôm Nấu Cà Ri Ấn <i>Bánh Khoai Tây, Cơm Ấn, Sữa Chua</i>	380
Gà Nấu Bơ <i>Cơm Ấn, Sữa Chua Dưa Leo</i>	390
Cá Mú Nướng Kiểu Tikka <i>Xà Lách Hành Tây Dưa Leo, Sốt Thảo Mộc</i>	410

HƯƠNG VỊ HÀN QUỐC

Mì Ramen Hải Sản <i>Nghêu, Tôm Sú, Mực</i>	250
Tteokbokki <i>Bánh Gạo, Chả Cá</i>	280
Heo Xào Cay <i>Tỏi Tây, Sốt Gochujang</i>	300
Cơm Trộn <i>Bò, Trứng, Rau Củ</i>	300
Thịt Bò Xào Kiểu Bulgogi <i>Cơm Gạo Lứt, Canh Rong Biển</i>	450
La Galbi <i>Sườn Bò, Nước Tương, Canh Rong Biển, Cơm Trắng</i>	450

HƯƠNG VỊ ĐÔNG NAM Á

Đậu Hũ Sốt Cay <i>Thịt Heo, Tiêu Tứ Xuyên, Cơm Trắng</i>	410
Cá Chẻm Hấp <i>Tương Đậu, Cần Tây</i>	460
Hải Sản Xào Sốt Me <i>Tôm Sú, Mực, Cá Viên, Sốt Me Cay, Lá Quế</i>	550
Gà Nướng Sả <i>Nghệ, Xôi</i>	650

ĂN KÈM

Bông Cải Hấp	90
Cơm Trắng	90
Măng Tây Xào <i>Tỏi Đen</i>	90
Trứng Chiên Kim Chi <i>Thịt Heo</i>	90
Rau Mồng Tơi Xào <i>Tỏi, Sốt Dầu Hạt</i>	90

TRÁNG MIỆNG

Bánh Pavlova Trái Cây Nhiệt Đới	120
Kem	120
Bánh Misu Xoài	160
Bánh Đào Mật Ong	160
Xôi Xoài Lá Dứa, Nước Cốt Dừa	160
Bánh Tiramisu	190

New World Phú Quốc Resort nỗ lực và cống hiến hết mình để mang lại trải nghiệm ẩm thực chất lượng cao nhất bằng cách hợp tác với nông dân, ngư dân và nhà cung cấp địa phương để cung cấp nguyên liệu tươi theo mùa trong suốt cả năm. Một số ví dụ trong thực đơn của chúng tôi bao gồm các loại thảo mộc, rau bina, hoa và rau có nguồn gốc trực tiếp từ vườn của khu nghỉ dưỡng. Chúng tôi cũng cung cấp hải sản tươi sống từ tàu đánh cá tại cảng An Thới hay mật ong rừng và hạt tiêu ngay tại đảo Phú Quốc.

Món Chay Món Thuần Chay Không Chứa Tinh Bột

Giá được tính bằng VND '000, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và phí thuế hiện hành