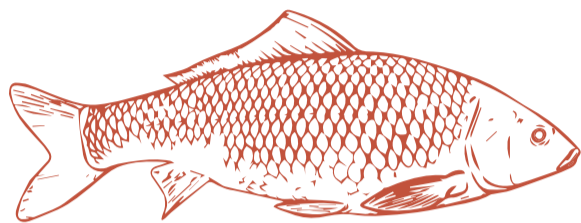


# LUA

## GRILL & BAR



## MON KHAI VI & RAU TRON

<b>Trứng Cá Tầm Imperial 30g</b> Nguyên Liệu Dùng Kèm, Bánh Rán	2900
<b>Hàu Nhật Ăn Sống</b> 6 con   12 con Sốt Yuzu, Chanh, Hành Tím Ngâm Giấm Đỏ	480   900
<b>Ốc Vòi Voi Sashimi</b> Lá Tía Tô, Wasabi, Gừng Ngâm Chua, Sốt Chanh Dây Ngò Rí	2400
<b>Gỏi Cá Trích Phú Quốc</b> 🌿 Dừa, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng	280
<b>Cua Lột Chiên Giòn</b> Sốt Kimchi, Rau Củ Ngâm Chua	250
<b>Nem Lụi</b> Thịt Heo Xiên Sả Nướng, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng, Nước Chấm	320
<b>Bò Nướng Lá Lốt</b> Bánh Hói, Đậu Phộng, Sốt Thơm Cá Cơm	380
<b>Bì Cuốn Chay</b> 🌿 Khoai Môn Chiên Giòn, Nấm Mèo, Sốt Nước Tương	200
<b>Cá Cam Nhật Tái Chanh</b> Rau Thơm, Dừa, Nước Mắm Chua Cay	410
<b>Gỏi Đu Đủ, Xoài &amp; Tôm</b> Húng Quế, Bánh Tráng, Nước Chấm	220
<b>Salad Hạt Diêm Mạch &amp; Hạt Đậu Nành Nhật</b> 🌿 Cải Kale, Mạn Việt Quất, Hạt Điều	200
<b>Bún Cá Mú</b> Thì Là, Hành Lá, Cà Chua, Thơm	320
<b>Canh Chua Chay</b> 🌿 Độc Mùng, Đậu Bắp, Giá, Ớt Sừng, Cà Chua, Me	220

## MON CHINH

<b>Miến Xào Cua</b> Tía Tô, Gừng, Giá	990
<b>Cà Ri Cừu</b> Khoai Sọ, Cà Rốt, Hạt Điều	520
<b>Cá Bóp Kho Tộ</b> Tiêu Rừng Phú Quốc, Ba Rọi, Cải Thìa	410
<b>Tôm Càng Xanh Rang Muối Tỏi</b> Lá Dứa	560
<b>Cà Tím Nướng</b> 🌿 Đậu Phụ Chiên Giòn, Sốt Tứ Xuyên, Mỡ Hành	210
<b>Cơm Chiên Cải Bó Xôi</b> Sò Điệp, Tỏi Phi	290

"LỬA" chú trọng về hải sản tươi sống  
Chúng tôi hợp tác cùng làng chài An Thới để trở thành  
nguồn cung mỗi ngày

## MON TU LO NUONG

<b>Hải Sản Tổng Hợp Nướng</b> Tôm Hùm, Mực, Ghẹ, Hàu, Tôm Càng, Tôm Sú, Cá, Sò Điệp	2000
<b>Tôm Hùm Nướng Sốt Hải Sản</b> Rau Thơm	1200
<b>Cá Mú Đen Nướng Sốt XO (Nguyên Con hoặc Phi Lê)</b> Rau Rừng, Bánh Tráng	980
<b>Sườn Bò Tomahawk Wagyu MB5+ (1200gr)</b>	5500
<b>Sườn Bò (1000g)</b> Siro Lá Phong, Sốt Miso Cam, Khoai Môn	1900
<b>Thịt Mất Sườn Bò Mỹ Nướng (300g)</b>	1200
<b>Thăn Nội Bò Nướng (200g)</b>	980
<b>Thăn Ngoại Bò Úc (200g)</b>	980
Dùng Kèm: Bắp Nướng, Ớt, Tỏi, Rau Thơm, Sốt tiêu Phú Quốc	
<b>Sườn Heo Cốt Lết Tây Ban Nha</b> Măng Tây, Sà Lách, Chanh Vàng, Sốt Thảo Mộc	750
<b>Gà Rẫy Nướng Tiêu Xanh Phú Quốc</b> Dưa Leo Trộn, Lá Chanh, Muối Tiêu Chanh	420

## MON AN KEM

<b>Hoa Thiên Lý Xào</b> Tỏi Phi, Sốt Nấm Dầu Hào	120
<b>Nấm Rừng Xào</b> 🌿 Ngò Rí	120
<b>Măng Tây Xào</b> Sốt Tỏi	120
<b>Rau Xanh Luộc</b> Sốt Tôm Khô Nước Mắm Nhĩ	120
<b>Cơm Gạo Lứt hoặc Cơm Trắng</b>	120

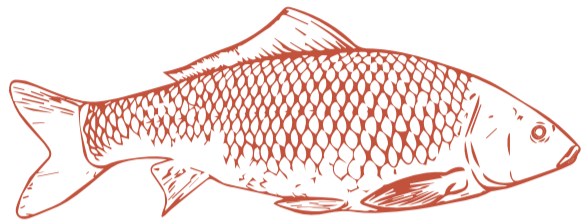
## TRANG MIENG

<b>Kết Cấu Trái Dừa</b>	170
<b>Bánh Mousse Sô-Cô-La Marou</b>	150
<b>Bánh Pudding Chà Là &amp; Mít</b> Kem Dừa, Cam, Sô Cô La Đen	150
<b>Chè 3 Màu Truyền Thống</b> Dừa, Lá Dứa, Sầu Riêng	150
<b>Trái Cây Theo Mùa</b>	150
<b>Kem &amp; Trái Cây Xay Nhuyễn Đông Lạnh</b> Vani, Matcha, Sô Cô La, Sô Cô La Bạc Hà, Các Loại Dâu, Caramen, Đậu Phộng, Dừa, Chanh, Chanh Dây, Xoài, Dâu	90

Món Chay 🌿 Món Thuần Chay 🌿 Không Chứa Gluten 🌿  
Giá trên được tính bằng VND '000, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và phí thuế hiện hành

# LUA

## GRILL & BAR



## APPETIZERS , SALADS AND SOUP

<b>Imperial Caviar 30g</b> Condiments, Blinis Pancake	3600
<b>Freshly Shucked Japanese Oyster</b> Yuzu Soy Sauce, Lime, Spring Onion	6 pcs   12 pcs 480   900
<b>Geoduck Clam Sashimi</b> Shiso Leaf, Wasabi, Pickled Ginger, Passion Fruit Dressing	2400
<b>Phu Quoc Herring Fish Salad</b> 🌱 Coconut, Local Herbs, Rice Paper	280
<b>Crispy Soft Shell Crab</b> Kimchi Aioli, Pickled Vegetable Salad	250
<b>Nem Lui</b> Pork & Lemongrass Skewers, Local Herbs, Rice Paper, Dipping Sauce	320
<b>Grilled Beef in Wild Betel Leaf</b> Rice Noodle Nests, Peanut, Homemade Pineapple Anchovy Dipping Sauce	380
<b>Vegetarian Fresh Spring Roll</b> 🌱 Crispy Taro, Wood Ear Mushroom, Sweet Chili Soya Sauce	200
<b>Amberjack Ceviche</b> Herbs, Coconut, Spicy Fish Sauce	410
<b>Mango, Raw Papaya &amp; Prawn Salad</b> Vietnamese Basil, Rice Paper, Nuoc Cham	220
<b>Quinoa and Edamame Salad</b> 🌱 Kale, Cranberry, Highland Cashew Nut, Yuzu	200
<b>Black Grouper Noodle Soup</b> Dill, Spring Onion, Tomato, Pineapple	320
<b>Vegan Sweet &amp; Sour Soup</b> 🌱 Colocasia Gigantea, Tomato, Okra, Bean Sprout, Tamarind Paste	220

## MAIN COURSE

<b>Wok Fried Crab Vermicelli Noodle</b> Perilla, Ginger, Bean Sprouts	990
<b>Vietnamese Lamb Curry</b> Taro, Carrot, Cashew Nut	520
<b>Caramelized Cobia Fish</b> Phu Quoc Forest Pepper, Pork Belly, Bok Choy	410
<b>Wok Fried King River Prawn</b> Chili Garlic Salt, Pandan Leaf	560
<b>Grilled Eggplant</b> 🌱 Crispy Fried Silken Tofu, Yuzu Soy, Scallion Oil	210
<b>Spinach Fried Rice</b> Scallop, Crispy Garlic	290

"LUA" focus on fresh and live seafood  
We partner with local An Thoi fishing villages to source our daily selection

## FROM THE GRILL

<b>Grilled Seafood Platter</b> Lobster, Squid, Flower Crab, Oyster, King River Prawn, Tiger Prawn, Fish, Scallop	2000
<b>Char-Grilled Lobster Seafood Sauce</b> Local Herbs	1200
<b>Grilled Black Grouper, XO Sauce (Whole or Fillet)</b> Local Herbs, Rice Paper	980
<b>Tomahawk Wagyu MB5+ (1200gr)</b>	5500
<b>Miso Glazed Beef Ribs (1000gr)</b> Maple Syrup, Taro	1900
<b>Us Prime Rib Eye (300gr)</b>	1200
<b>Grass-Fed Beef Tenderloin (200gr)</b>	980
<b>Australia Angus Beef Striploin (200gr)</b>	980
<i>Condiments: Corn, Chili, Garlic, Herbs, Phu Quoc Pepper Sauce</i>	
<b>Iberico Pork Chop</b> Asparagus, Mixed Salad, Yellow Lemon, Chimichurri Sauce	750
<b>Flame-Grilled Mountain Chicken, Green Pepper</b> Cucumber Salad, Lime Leaf, Salt & Pepper	420

## SIDE DISHES

<b>Wok Fried Tonkin Flowers</b> Crispy Garlic, Oyster Mushroom Sauce	120
<b>Sautéed Wild Mushrooms</b> 🌱 Coriander	120
<b>Wok Fried Asparagus</b> Garlic Sauce	120
<b>Steamed Vegetables</b> The First-Press Fish & Shrimp Sauce	120
<b>Steamed Organic Highland Red or T25 Rice</b>	120

## DESSERT

<b>Coconut Textures</b>	170
<b>Marou Chocolate Mousse</b>	150
<b>Jack Fruit &amp; Dates Pudding</b> Coconut Ice Cream, Orange Confit, Jivara Sauce	150
<b>Traditional Three Colors Sweet Soup</b> Coconut, Pandan Leaf, Durian	150
<b>Seasonal Fruit Platter</b>	150
<b>Ice Cream &amp; Sorbet (Per Scoop)</b> Vanilla, Matcha, Chocolate, Choco Mint, Mix Berries, Peanut Caramel, Coconut Lemon, Passion Fruit, Mango, Red Berries	90

Vegetarian 🌱 Vegan 🌱 Gluten Free 🌱

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