

UVA

GRILL & BAR

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.

APPETIZER

Seafood Salad 🌱	380
<i>Tiger Prawns, Squid, Mussels, Green Beans Tomatoes, Olives, Lemon Dressing</i>	
Confit Tuna	410
<i>Tomato Gazpacho, EVO</i>	
Burrata	440
<i>Heirloom Tomatoes, White Anchovies, Pesto Sauce</i>	
Arugula Salad 🌱	350
<i>San Daniele Ham, Sundried Tomatoes, Parmesan Cheese, Balsamic Dressing</i>	
Mixed Green Salad 🌱🌱	310
<i>Avocado, Baby Zucchini, Almond Dressing</i>	
Charcuterie Board	480
<i>Cornichons, Pickles, Mustard</i>	
Jamón Ibérico	550
<i>Sourdough, Pan con Tomate</i>	
Serrano Ham	450
<i>Sourdough, Figs</i>	

SOUP

Baked Seafood Soup	420
<i>Sourdough</i>	
Minestrone 🌱	260
<i>Pesto</i>	

PASTA

Pesto Paccheri	330
<i>Stracciatella Cheese</i>	
Carbonara Fettuccine	380
<i>Guanciale, Pecorino Romano</i>	
Spaghetti Bolognese	380
<i>Parmesan Cheese, EVO</i>	
Mushroom Risotto	400
<i>Truffle, Ricotta</i>	
Lobster Linguine	1200
<i>Semi Dried Tomatoes, EVO</i>	

MAIN COURSE

Pan-Seared Grouper 🌱	550
<i>Grilled Vegetables, Lobster Bisque</i>	
Grilled Iberico Pork Chop 🌱	800
<i>Mashed Potato, Spinach, Rosemary Jus</i>	
Grilled Salmon 🌱	580
<i>Asparagus, Sabayon Sauce</i>	
Angus Beef Tenderloin (200gr) 🌱	900
<i>Roasted Garlic, Confit Shallots, Grilled Vegetables, Pepper Sauce</i>	
Grass-fed Beef Striploin (200gr) 🌱	900
<i>Roasted Garlic, Confit Shallots, Grilled Vegetables, Pepper Sauce</i>	
Wagyu Rib Eye (350gr) 🌱	1600
<i>Roasted Garlic, Confit Shallots, Grilled Vegetables, Pepper Sauce</i>	

TO SHARE

Grilled Boston Lobster 🌱	1500
<i>Lemon, EVO</i>	
Dry Aged T-Bone Steak (1,1kg - 1,3kg) 🌱	3000
<i>Roasted Garlic, Confit Shallots, Grilled Vegetables, Pepper Sauce</i>	
Roasted Half Chicken Diavolo 🌱	650
<i>Baby Potatoes, Spinach, Chicken Jus</i>	

PIZZA

Frutti Di Mare	420
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Prawns, Squid, Mussels, Basil</i>	
San Daniele Ham	450
<i>Arugula, Parmigiano Reggiano</i>	
Calzone	400
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Mortadella, Spinach</i>	
Margherita 🌱	290
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Basil</i>	

DESSERT

Chocolate Marquise	170
<i>Aerated Chocolate, Gianduja Ganache</i>	
Vanilla Pana Cotta 🌱	170
Tiramisu	170
Gelato 🌱	170
Seasonal Fruits 🌱🌱	170

Vegetarian 🌱 Vegan 🌱 Gluten Free 🌱

Price are times VND '000, subject to 5% service charge and Government tax

LUA

GRILL & BAR

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.

KHAI VỊ

Xà Lách Hải Sản 🍴	380
<i>Tôm Sú, Mực, Vẹm, Đậu Pháp, Cà Chua, Ô Liu, Sốt Chanh</i>	
Cá Ngừ Nấu Chậm	410
<i>Sốt Cà Chua, Dầu Ô Liu</i>	
Phô Mai Burrata	440
<i>Cà Chua Cầu Vòng, Cá Cơm Trắng, Sốt Lá Quế</i>	
Xà Lách Hỏa Tiễn 🍴	350
<i>Thịt Heo Muối, Cà Chua Khô, Phô Mai Parmesan, Sốt Giấm Đen</i>	
Xà Lách Hữu Cơ 🍴🌱	310
<i>Trái Bơ, Nụ Bí Ngòi, Sốt Hạnh Nhân</i>	
Thịt Ngưu Các Loại	480
<i>Hành Chua, Dưa Chuột Chua, Mù Tạt</i>	
Đùi Heo Muối Iberico	550
<i>Bánh Mì Lên Men, Cà Chua Nghiền Tỏi</i>	
Đùi Heo Muối Serrano	450
<i>Bánh Mì Lên Men, Trái Sung</i>	

SÚP

Súp Hải Sản Đút Lò	420
<i>Bánh Mì</i>	
Súp Rau Củ 🍴	260
<i>Lá Quế Tây</i>	

PASTA

Nui Paccheri Sốt Lá Quế	330
<i>Phô Mai Tươi</i>	
Mì Fettuccine Sốt Trứng	380
<i>Má Heo Muối, Phô Mai Sữa Cừu</i>	
Mì Spaghetti Sốt Bò Bằm	380
<i>Phô Mai Parmesan, Dầu Ô Liu</i>	
Cơm Ý Nấu Nấm	400
<i>Nấm Truffle, Phô Mai Ricotta</i>	
Mì Linguine Tôm Hùm	1200
<i>Cà Chua, Dầu Ô Liu</i>	

MÓN CHÍNH

Cá Mú Áp Chảo 🍴	550
<i>Rau Củ Nướng, Sốt Tôm Hùm</i>	
Cốt Lết Heo Tây Ban Nha Nướng 🍴	800
<i>Khoai Tây Nghiền, Cải Bó Xôi, Sốt Hương Thảo</i>	
Cá Hồi Nướng 🍴	580
<i>Măng Tây, Sốt Bơ Trứng</i>	
Thăn Nội Bò Angus (200gr) 🍴	900
<i>Tỏi, Hành Tím, Rau Củ Nướng, Sốt Tiêu</i>	
Thăn Ngoại Bò Úc (200Gr) 🍴	900
<i>Tỏi, Hành Tím, Rau Củ Nướng, Sốt Tiêu</i>	
Đầu Thăn Nội Bò Wagyu 🍴	1600
<i>Tỏi, Hành Tím, Rau Củ Nướng, Sốt Tiêu</i>	

MÓN CHIA SẺ

Tôm Hùm Boston Nướng 🍴	1500
<i>Chanh, Dầu Ô Liu</i>	
Bò Chữ T Ủ Khô (1.1Kg - 1.3 Kg) 🍴	3000
<i>Tỏi, Hành Tím, Rau Củ Nướng, Sốt Tiêu</i>	
Gà Đút Lò Kiểu Diavolo 🍴	650
<i>Khoai Tây Bi, Cải Bó Xôi, Sốt Gà</i>	

PIZZA

Hải Sản	420
<i>Sốt Cà Chua, Phô Mai, Tôm Sú, Mực, Vẹm, Lá Quế</i>	
Thịt Heo Muối	450
<i>Rau Hỏa Tiễn, Phô Mai Parmesan</i>	
Calzone	400
<i>Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Thịt Ngưu Mortadella, Cải Bó Xôi</i>	
Margherita 🍴	290
<i>Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Lá Quế</i>	

TRÁNG MIỆNG

Bánh Sô-Cô-La Thượng Hạng	170
<i>Sốt Dâu Tằm</i>	
Kem Mềm Vanila 🍴	170
Bánh Tiramisu	170
Kem 🍴	170
Trái Cây Theo Mùa 🍴🌱	170

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