

# Ana Beach House

BAR & RESTAURANT

## BREAKFAST COMBOS

6:30 am – 10:00 am

Please choose one of the following dishes that comes with your choice of coffee or tea or juice.

Quý khách vui lòng chọn món theo thực đơn!  
Điểm tâm sáng được dùng kèm với cà phê, trà hoặc nước trái cây.

110,000

### DAILY VIETNAMESE SOUP

Súp ngon theo ngày

### SCRAMBLED EGGS, BACON, LETTUCE AND TOMATO BANH MI

Trứng khuấy sữa

Thịt ba chỉ hun khói, xà lách, cà chua và bánh mì

### EGGS ANY STYLE WITH BANH MI CHOICE OF SAUSAGES OR BACON AND POTATO WEDGES

Trứng (ốp la, trứng cuộn...) Với bánh mì

Xúc xích hoặc thịt ba chỉ hun khói, khoai tây chiên

### WOK FRIED EGG NOODLES WITH BEEF AND VEGETABLES

Mì Trứng Xào Thịt Bò Và Rau Củ Quả

### SELECTION OF PASTRIES, CROISSANTS AND JAMS

Bánh Ngọt Các Loại Ăn Kèm Với Mứt

*All prices are in Vietnamese Dong and exclusive 10 percent government tax and five percent service charge*

*Giá được tính theo Việt Nam đồng và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT*

# LUNCH MENU

## HAPPY BEGINNINGS

FISH AND MANGO "CEVICHE", CORN TORTILLA CHIPS 120,000

Cá Sống Ngâm Chanh Trộn Xoài, Cà Chua Và Ngò Rí, Tráng Bắp Chiên Giòn

VIETNAMESE CHICKEN RICE PAPER ROLLS, PEANUT DIP 100,000

Gỏi Cuốn Thịt Gà, Sốt Đậu Phộng

CRAB CAKES, CREAMY LIME AND PINEAPPLE COLESLAW 170,000

Bánh Thịt Cua, Sốt Làm Từ Mayonnaise, Xà Lách Trộn Với Dứa

SESAME SOY GLAZED BEEF SATAY'S, PICKLED VEGGIES 160,000

Bò Mỹ Nướng Xiên, Sốt Xi Dầu Với Dầu Mè, Rau Củ Quả Ngâm Chua

## SALADS

ASPARAGUS, GOAT CHEESE, PINE NUTS, ROASTED BELL PEPPERS 130,000

BALSAMIC VINAIGRETTE

Măng Tây Nướng, Phô Mát, Hạt Thông, Ót Đà Lạt Nướng

CAESAR WITH SUN-DRIED TOMATOES AND PARMESAN 120,000

Xà Lách Romaine, Cà Chua Ngâm Dầu, Phô Mát Parmesan

GRILLED CHICKEN 140,000

Gà Nướng

CATCH OF THE DAY 170,000

Cá Tươi Theo Ngày

TIGER PRAWNS 190,000

Tôm Nướng

SEA BASS, WATERCRESS SPICY SESAME SOY VINAIGRETTE 220,000

TOFU, TOMATOES AND BEANSPROUTS

Cá Chém, Rau Xà Lách Xoong, Sốt Dầu Giấm Cay

Đậu Khuôn, Cà Chua Và Giá

QUINOA SALAD WITH DRIED FRUITS AND CASHEW NUTS 140,000

Xà Lách Quinoa Với Cà Chua Ngâm Dầu Và Hạt Điều

GRILLED CHICKEN WITH RED WINE MUSTARD VINAIGRETTE 190,000

BACON, AVOCADO, BLUE CHEESE, TOMATO AND EGG

Gà Nướng, Sốt Mù Tạc Rượu Đỏ

Thịt Ba Chỉ Hun Khói, Bơ Trái, Phô Mát Blue, Cà Chua Và Trứng

SEARED TIGER PRAWNS, ORIENTAL CITRUS SALAD MISO GINGER DRESSING Tôm Nướng, Cam Và Bưởi Sốt Miso Nhật Với gừng	230,000
PIZZA	
GRILLED VEGETABLES WITH MOZZARELLA AND PESTO Rau Củ Quả Nướng Với Phô Mát Và Sốt Pesto	150,000
SEAFOOD CHILI PIZZA WITH MOZZARELLA Hải Sản, Ớt Và Phô Mát Mozzarella	190,000
BBQ CHICKEN, CORN, CARAMELIZED ONIONS AND CHEDDAR Gà Nướng, Bắp Hạt, Hành Tây Ca-Ra-Men	160,000
PROSCIUTTO, ARUGULA, SHAVED PARMESAN Thịt Nguội Parma, Rau Xà Lách Arugula, Phô Mát Parmesan	210,000
PASTA	
SPAGHETTI: MIXED SEAFOOD, SPICY MARINARA Mỳ Ống Ý Spaghetti Với Hải Sản, Sốt Cà Chua	190,000
PENNE: PESTO CREAM, GRILLED ZUCCHINI ROASTED PEPPERS Mỳ Ống Ý Penne, Sốt Kem, Bí Đà Lạt Và Ớt Chuông Nướng	180,000
LINGUINI: CLAMS, WHITE WINE, PARSLEY AND DRIED CHILI Mỳ Ống Ý Linguini Với Nghêu, Rượu Trắng, Lá Ngò Đà Lạt Và Ớt Khô	180,000
ANY PASTA WITH BEEF BOLOGNAISE OR MIXED VEGETABLES Mỳ Ống Ý Tùy Chọn, Sốt Thịt Bò Bằm Hoặc Rau Củ Quả	170,000
BIGGER PLATES	
DAILY VIETNAMESE SOUP Súp Ngon Theo Ngày	140,000
VIETNAMESE SEAFOOD FRIED RICE Cơm Chiên Tay Cầm Hải Sản	195,000
GRILLED US BEEF BURGER WITH BACON CHEESE WITH FRENCH FRIES OR SALAD Burger Thịt Bò Mỹ Nướng Với Thịt Nguội Và Phô Mát Với Khoai Tây Chiên Hoặc Salad	220,000

TEMPURA SOFT SHELL CRAB "BANH MI" 230,000

CAPER MAYO AND DASHI SOY

Bánh Mỳ Ghẹ Lột Chiên Giòn

Sốt Mayonnaise Trộn Hạt Nụ Bạch Hoa Và Sốt Xì Dầu

VIETNAMESE GRILLED TIGER PRAWNS "SLIDERS" 230,000

PICKLED VEGETABLES AND FRENCH FRIES OR MIXED GREENS

Bánh Mỳ Burger Mini Với Tôm Nướng

Rau Củ Quả Ngâm Chua Và Khoai Tây Chiên Hoặç Rau Trộn Các Loại

FISH TACO'S ON CORN TORTILLA 200,000

CABBAGE, GUACAMOLE, SPICY TOMATO SALSA

Bánh Bắp Tròn Với Cá Chiên,

Bắp Sú, Bơ Trộn, Cà Chua Trộn Sốt Cay

*All prices are in Vietnamese Dong and exclusive 10 percent government tax and five percent service charge*

*Please note that half board guest will be charged a supplement when exceeding VND 880,000*

*Giá được tính theo Việt Nam đồng và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT*

*Đối với khách đã trả trước gói ăn trưa hoặc ăn tối, nếu sử dụng quá 880,000 VND/ khách sẽ tính thêm phần phụ trội.*

## CHEF TALK

**Vietnam's salt tradition is to squeeze lime juice over flavored sea salts making it a natural** flavor enhancer for grilled and steamed foods. Here at the ana beach house we have elaborated extending the flavor profiles.

Cách chế biến nước chấm từ muối truyền thống của người Việt Nam là vắt chanh lên muối đã pha sẵn hương vị làm thành chất xúc tác tăng thêm hương vị cho các món nướng và hấp. Tại nhà hàng ana beach house, chúng tôi đã nghiên cứu pha trộn thêm nhiều hương vị muối khác nhau.

So simple but yet so special

Thật đơn giản nhưng vô cùng đặc biệt

### Chef's Salt Menu

#### Các hương vị muối được pha trộn bởi bếp trưởng

Natural- pho spice - green tea - mexican - lemongrass - wasabi - coffee

Vị tự nhiên \* vị phở cay \* vị trà xanh \* vị mê-xi-cô \* vị sả \* vị mù tạt \* vị cà phê

Curry & cumin - rosemary - thyme - chili - ginger - dried shallots

Peanut - toasted rice

Vị cà ri và thì là \* vị lá hương thảo \* vị húng tây \* vị ớt cay \*

Vị gừng \* vị hành tím sấy khô \* vị đậu phộng \* vị gạo rang

#### Vegetarian Raw Bar

#### Quầy rau củ

Locally grown lettuces and vegetables from da lat and nha trang nearby farms including

Các loại rau diếp, rau xanh và củ quả trồng tại

Đà Lạt và các vườn lân cận ở nha trang bao gồm

Romaine hearts - mixed greens - crudités - grilled

Rau diếp romaine \* rau xanh \* rau củ sống \* rau củ nướng

Marinated - nuts - grains - seeds - sprouts  
Rau củ ướp \* hạt \* ngũ cốc \* rau mầm

### **Garlic parmesan bruschetta's**

Bánh mì nướng tỏi, phô mai parmesan

House made dressings & vinaigrettes  
extra virgin olive oils and fine vinegars

Các loại nước sốt và rau trộn dầu giấm

Chế biến từ dầu ô liu và các loại giấm ngon

90.000

Raw bar is included to the grilled a la carte selection  
Các món rau củ trên được bao gồm trong thực đơn món nướng tự chọn

*All prices are in Vietnamese Dong and exclusive 10 percent government tax and five percent service charge*

*Giá được tính theo Việt Nam đồng và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT*

## DINNER MENU

### HAPPY BEGINNINGS

CREAM OF DA LAT ARTICHOKE SOUP 100,000  
Súp Hoa A Ti Sô Đà Lạt Với Kem Tươi

FISH AND MANGO "CEVICHE", CORN TORTILLA CHIPS 120,000  
Cá Sống Ngâm Chanh Trộn Xoài, Cà Chua Và Ngò Rí, Tráng Bắp Giòn

CHICKEN HAND ROLL & PICKLED VEGETABLES, PEANUT SAUCE 120,000  
Gỏi Cuốn Thịt Gà, Cà Rốt Ngâm Chua, Sốt Đậu Phộng

DEEP-FRIED TRIANGLE SHRIMP ROLLS, CHILI FISH SAUCE 130,000  
Tôm Hỏa Tiễn, Nước Mắm

CRAB CAKES, CREAMY LIME AND PINEAPPLE COLESLAW 170,000  
Bánh Thịt Cua, Sốt Mayonnaise Trộn, Xà Lách Trộn Với Dứa

BEEF CARPACCIO, SHAVED PARMESAN, TAPENADE 180,000  
Bò Mỹ Nhập Thái Mỏng, Phô Mát Parmesan, Ô liu Hạt,

## Cà Chua Ngâm Đậu Băm Nhuyễn

SEAFOOD ON ICE; OYSTER, PRAWNS, CLAMS, LOBSTER FOR 2 GUESTS 690,000  
Hải Sản Lạnh: Hào, Tôm, Nghêu, Tôm Hùm Cho 2 Người

## THE VEGETARIAN

QUINOA SALAD WITH DRIED FRUITS AND CASHEW NUTS 140,000  
Xà Lách Quinoa Với Cà Chua Ngâm Dầu Và Hạt Điều

WOK FRIED ASIAN VEGETABLES, VEGETARIAN OYSTER SAUCE 140,000  
Rau Củ Quả Xào Đậu Khuôn Với Sốt Chay

NOODLES WITH TOFU AND VEGETABLES, SWEET & SOUR TAMARIND 140,000  
Mỳ Xào Đậu Khuôn, Rau Củ Quả Và Sốt Me

## PIZZA

GRILLED VEGETABLES, MOZZARELLA AND PESTO 150,000  
Rau Củ Quả Nướng, Phô Mát Mozzarella

NHA TRANG SEAFOOD CHILI PIZZA, MOZZARELLA 190,000  
Hải Sản Biển Nha Trang, Phô Mát Mozzarella

BBQ CHICKEN, CORN, CARAMELIZED ONIONS, CHEDDAR 160,000  
Gà Nướng, Bắp Hạt Non, Hành Tây Ca-Ra-Men, Phô Mát Cheddar

PROSCIUTTO, ARUGULA, SHAVED PARMESAN 210,000  
Thịt Nguội Parma, Rau Arugula, Phô Mát Parmesan Bào

## MEAT MEETS THE GRILL - THỊT NƯỚNG

RIB EYE US/220GR 600,000  
Thăn Bò Mỹ Rib Eye

T-BONE STEAK US/500GR 760,000  
Sườn bò Mỹ

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN US/200GR 850,000  
Thăn Nạc Bò Mỹ Tenderloin

PRIME STRIP LOIN US/220GR 830,000  
Nạc Bò Mỹ Strip Loin

BONELESS BEEF SHORT RIBS Sườn Bò Mỹ Rút Xương, Short Ribs	US/240GR	400,000
KUROBUTA PORK CHOP Nạc Thăn Cốt Lếch Nhập Khẩu	US/300GR	400,000
US BEEF HAMBURGER Bánh Mỳ Hamburger Làm Từ Thịt Bò Mỹ	US/200GR	200,000
LAMB CHOPS Sườn Cừu	AUS/300GR	420,000
SURF AND TURF "TENDERLOIN & PRAWN" Thăn Bò Tenderloin Và Tôm	AUS/150GR	650,000
SAUCE CHOICE: BÉARNAISE – PEPPERCORN - RED WINE – CHIMCHURRI Sốt Bơ Trứng - Sốt Tiêu - Sốt Rượu Đỏ - Sốt Lá Thơm Các Loại		

## CHICKEN & SEAFOOD MEETS THE GRILL **THỊT GÀ VÀ HẢI SẢN NƯỚNG CÁC LOẠI**

CHICKEN BREAST Ức Gà	VN/200GR	250,000
DUCK BREAST Ức Vịt	VN/200GR	320,000
LOBSTER Tôm Hùm	VN/500GR	790,000
SQUID Mực	VN/200GR	250,000
OCTOPUS Đầu Mực	VN/200GR	250,000
TIGERS PRAWNS Tôm	VN/200GR	330,000
FILLET OF COBIA Cá Bớp Phi Lê	VN/180GR	250,000

Sea bass Cá Chẽm	VN/180gr	240,000
Salmon Cá Hồi	NW/180gr	270,000
Tempura Soft Shell Crab Ghẹ Lột Chiên Giòn	VN	270,000

Sauce Choice: Béarnaise - Creole remoulade – Lemon butter – Green chili  
Sốt Bơ Trứng - Sốt Làm Từ Mayonnaise - Sốt Bơ Chanh - Sốt Muối Tiêu Ớt Xanh

## ONE ON THE SIDE - CÁC MÓN ĂN KÈM

Mashed Potato Khoai Tây Nghiền	Mushrooms Nấm Xào	French Fries Khoai Tây Chiên
Coconut Rice Com Dừa	Garlic Spinach Rau Bó Xôi Xào Tỏi	Baked Potato Khoai Tây Nướng
Brown Rice Com Nâu	Asparagus Măng Tây	Wok Vegetables Rau Củ Xào

Additional side 90,000

*All prices are in Vietnamese Dong and exclusive 10 percent government tax and five percent service charge  
Please note that half board guest will be charged a supplement when exceeding VND 880,000  
Giá được tính theo Việt Nam đồng và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT  
Đối với khách đã trả trước gói ăn trưa hoặc ăn tối, nếu sử dụng quá 880,000 VND/ khách sẽ tính thêm phần phụ trội.*

## HAPPY ENDINGS

ANA BEACH HOUSE BABY BANANA SPLIT Món Tráng Miệng Đặc Biệt Của Nhà Hàng Ana Beach House Với Chuối, Kem Dâu, Kem Sô Cô La Và Kem Va-Ni-La	135,000
--	---------

### CRÈME BRÛLÉE LOCAL BASIL AND CITRUS

Bánh Mềm Brûlée , É Quế Và Cam Tươi

### DA LAT STRAWBERRY CHEESECAKE

Bánh Phô Mát Với Dâu Đà Lạt



## BAKED MANGO CRUMBLE TART

Bánh Tart Xoài Nướng

## VIETNAMESE COFFEE TIRAMISU

Bánh Tiramisu Với Cà Phê Việt Nam

## CREPE SUZETTE WITH GRAND MARNIER AND ICE CREAM

Bánh Xèo Ngọt, Rượu Marnier Và Kem (Tự Chọn )

## HOUSE MADE ICE CREAMS

65,000 per scoop

VANILLA - CHOCOLATE - COFFEE - CARAMEL – COCONUT

Kem Va-Ni-La, Sô Cô La, Cà Phê, Ca-Ra-Men, Kem Dừa

PANDANUS - CHILI - PEANUT-SALTED CARAMEL - BAILEY'S

Kem Lá Dứa, Kem Ớt, Kem Đậu Phộng, Kem Mặn, Kem Rượu Bailey

VANILLA - CHOCOLATE KAHLUA - GINGER - BLACK SESAME

Va-Ni-La, Sô-Cô-La Kahlua, Gừng, Mè Đen

MANGO - STRAWBERRY

Xoài, Dâu Tây

## HOUSE MADE SORBET

55,000 Per Scoop

LIME - PASSION FRUIT - RASPBERRY - TAMARIND

Chanh, Chanh Dây, Kem Trái Mâm Xôi, Kem Me

## COFFEE

SIGNATURE COCONUT COFFEE SHAKE WITH VANILLA ICE CREAM

100,000

Cà Phê Việt Nam Với Kem Vị Va-Ni-La

JELLY COFFEE WITH CHOCOLATE JELLY AND CREAM

70,000

Thạch Hương Cà Phê Với Kem Va-Ni-La

VIETNAMESE DRIP COFFEE WITH OR WITHOUT CONDENSED MILK

50,000

Cà Phê Việt Nam: Cà Phê Sữa Hoặc Cà Phê Đen

*All prices are in Vietnamese Dong and exclusive 10 percent government tax and five percent service charge  
Please note that half board guest will be charged a supplement when exceeding VND 880,000  
Giá được tính theo Việt Nam đồng và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT  
Đối với khách đã trả trước gói ăn trưa hoặc ăn tối, nếu sử dụng quá 880,000 VND/ khách sẽ tính thêm phần phụ trội.*