



Vinpearl Luxury  
NHA TRANG

# Seafood

≈  
M E N U

Bếp trưởng Đào Thành Trung hay Ben Vado (Chef Ben) được biết đến với tư cách đại sứ ẩm thực Việt Nam tại Singapore và co-founder tại Cui Bistro. Với hơn 10 năm kinh nghiệm chuyên môn trong ngành ẩm thực phương Tây và châu Á, Chef Ben đã đạt được rất nhiều thành tựu ấn tượng trong nghề như:

- Top 05 đầu bếp được yêu thích nhất 2018 - do độc giả Kênh 14 bình chọn.
- Dành 2 huy chương bạc tại cuộc thi Food Hotel Asian 2016 & 2018.
- Thành viên đội tuyển bếp chuyên nghiệp của khách sạn Marina Bay Sands và là một trong những thành viên chủ chốt, dành nhiều huy chương cho khách sạn.
- Tổng bếp trưởng Resort Ananti - trực thuộc chuỗi hệ thống khách sạn Legend Hotel of The World.
- Ngoài ra, Chef Ben Vado còn tham gia các chương trình truyền hình HTV9, HTV7 và LA34... và được đông đảo khán giả yêu thích.

Với khát vọng nâng tầm ẩm thực Việt trên bản đồ ẩm thực thế giới, Chef Ben và các cộng sự tại Vinpearl Luxury Nha Trang đang ngày từng ngày nghiên cứu và phát triển các món ăn kết hợp tinh hoa ẩm thực Việt Nam và thế giới, đem đến những bản giao hưởng mỹ vị đầy cảm xúc.



*Chef Dao Thanh Trung - Ben Vado famous for being Culinary Ambassador for Vietnamese Embassy in Singapore and co-founder at Cui Bistro. He had more than 10 years professional experience in both Western & Asian cuisine at the highest level and achieved many impressive achievements such as:*

- *Top 05 The most favorite Chef 2018 - Voted by Kenh14.*
- *Awarded Silver Medal at Food & Hotel Asia 2016 & 2018.*
- *Chef de cuisine at Marina Bay Sands, also being Marina Bay Sands's gourmet team for competition.*
- *Chef at Resort Ananti - a part of the hotel chain Legend hotel of the world.*
- *In addition, chef Ben Vado also participated in TV shows HTV9, HTV7, and LA34... and was well appreciated by the audience.*

*With the aspiration to elevate Vietnamese cuisine on the world culinary map, Chef Ben and his associates at Vinpearl Luxury Nha Trang are day by day researching and developing dishes that combine the quintessence of Vietnamese and international cuisine which bringing the symphonies of taste full of emotions to valued customers.*



## 3 COURSES

*Chọn 3 món từ thực đơn*

1 soup or 1 appetizer, 1 main courses, 1 dessert 999,000 VND  
*1 món súp hoặc 1 món khai vị, 1 món chính, 1 món tráng miệng*

## 5 COURSES

*Chọn 5 món từ thực đơn*

1 appetizer, 1 soup, 2 main courses, 1 desert 1,599,000 VND  
*1 món khai vị, 1 món súp, 2 món chính, 1 món tráng miệng*

## 7 COURSES

*Chọn 7 món từ thực đơn*

2 appetizers, 1 soup, 3 main courses, 1 dessert 2,599,000 VND  
*2 món khai vị, 1 món súp, 3 món chính, 1 món tráng miệng*

## ENTREES

*Khai vị*

Lobster tartare, yuzu jelly, caviar 660,000 VND  
*Tôm hùm tái chanh Nhật, thạch chanh, trứng cá tầm*

Fresh milky Nha Trang oyster, wasabi ice cream 350,000 VND  
*Hàu sữa Nha Trang, kem tươi mù tạt*

Hamachi noodles, coconut meat, peanut sauce 355,000 VND  
*Cá cam tẩm gia vị, dừa tươi, sốt đậu phộng*

8 pieces French oyster set 395,000 VND  
*8 con hàu Pháp và đồ ăn kèm*





## SOUP

### Súp

Local horn scallop, truffle corn velouté, lobster crisps 385,000 VND

*Cồi sò mai, bắp hương nấm truffle, bánh tôm hùm*

Sea urchin bisque, Alaska king crab, caviar 445,000 VND

*Súp nhum biển, thịt cua Alaska, trứng cá tầm*

## MAIN COURSE

### Món chính

Char-grilled jumbo prawn, dried scallop, black onion 535,000 VND

*Tôm sú biển nướng, cồi sò điệp sấy, sốt hành đen*

Hokkaido scallop, corn & okra, cashew chimichurri 650,000 VND

*Cồi sò điệp Hokkaido, bắp & đậu bắp, sốt hạt điều rau mùi*

Red grouper, squash blossom & young asparagus,  
ginger fish roe 585,000 VND

*Cá mú đỏ, bông bí & măng non, sốt gừng & trứng cá*

Sea urchin, lobster Sakura shrimp, homemade  
egg noodles 665,000 VND

*Nhum sọ, tôm hùm sấy, mì trứng tự làm*

Abalone, purple rice, salmon roe 665,000 VND

*Bào ngư, xôi nếp cẩm, trứng cá hồi*





## DESSERT

### *Tráng miệng*

Lemon tart, orange gummy, vanilla ice cream 265,000 VND

*Bánh tạt chanh, thạch cam, kem va-ni*

Coconut in chocolate shell, avocado gazpacho, almond 285,000 VND

*Thạch dừa trong vỏ chocolate, bơ xay và hạt hạnh nhân*

Espresso parfait, berry, caramelized nuts 235,000 VND

*Bánh cà phê, dâu, hạt phủ caramel*



