

APPETIZERS & SALADS

Fresh Spring Rolls <i>Tiger Prawns, Herbs, Black Bean Sauce</i>	180
Pomelo & Mango Salad 🌿 <i>Scallops, Prawns, Herbs, XO Sauce</i>	320
Rose Myrtle & Mantis Shrimp Salad 🌿 <i>Banana Blossom, Lotus Stem, Calamansi Fish Sauce</i>	290
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
Korean Seaweed Salad <i>Cucumber, Avocado, Crab, Sesame Mayonnaise</i>	270

SOUP

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

RICE & NOODLE

Wagyu Beef Pho <i>Rice Noodles, Broth, Local Herbs, Bean Sprouts</i>	350
Free Range Chicken Pho <i>Rice Noodles, Broth, Local Herbs, Bean Sprouts</i>	240
Vietnamese Broken Rice <i>Grilled Iberico Pork, Fried Egg, Herbs, Fish Sauce</i>	310
Bun Quay <i>Fresh Rice Noodles, Squid, Shrimp & Fish Paste, Broth, Kalamansi, Chili Salt</i>	260
Nasi Goreng <i>Grilled Chicken, Dried Fish, Sunny Side Egg</i>	290
Pad Thai <i>Fried Egg, Tiger Prawns, Bean Sprouts, Chives, Chili Tamarind Sauce</i>	320

INDIAN FLAVOR

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

KOREAN FLAVOR

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

SOUTH EAST ASIAN FLAVOR

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

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

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

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.



THE BAY KITCHEN

KHAI VỊ & RAU TRỘN

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

SÚP

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

CƠM & BÚN

Phở Bò Wagyu	350
Bánh Phở, Nước Dùng, Rau Thơm, Giá	
Phở Gà Thả Vườn	240
Bánh Phở, Nước Dùng, Rau Thơm, Giá	
Cơm Tấm	310
Thịt Heo Tây Ban Nha, Trứng Chiên, Rau Thơm, Nước Mắm	
Bún Quậy	260
Bún Tươi, Mực, Tôm & Chả Tôm, Nước Dùng, Tắc, Muối Ớt	
Cơm Chiên Indonesia	290
Gà Nướng, Cá Cơm, Trứng Chiên	
Phở Xào Kiểu Thái	320
Trứng Chiên, Tôm Sú, Giá, Hẹ, Sốt Me Cay	

HƯƠNG VỊ ẨM ĐỘ

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

HƯƠNG VỊ HÀN QUỐC

Tteokbokki	280
Bánh Gạo, Chả Cá	
Mì Ramen Hải Sản	250
Nghêu, Tôm Sú, Mực	
Heo Xào Cay	300
Tỏi Tây, Sốt Gochujang	
Cơm Trộn	300
Bò, Trứng, Rau Củ	
Thịt Bò Xào Kiểu Bulgogi	450
Cơm Gạo Lứt, Rong Biển	
Sườn Nướng Hàn Quốc	450
Sườn Bò, Nước Tương	

HƯƠNG VỊ ĐÔNG NAM Á

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

ĂN KÈM

Bông Cải Hấp	90
Cơm Trắng	90
Măng Tây Xào	90
Tỏi Đen	
Trứng Chiên Kim Chi	90
Thịt Heo	
Rau Mồng Tơi Xào	90
Tỏi, Sốt Dầu Hào	

TRÁNG MIỆNG

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

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