

LUA

GRILL & BAR



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

GRILL

Wagyu Tomahawk MB 5+ (1200g - Aus)	5,500
Tomahawk (1200g-Aus)	3,100
Grilled Seafood Platter Lobster, Squid, Flower Crab, Ha Long Bay Oyster, Tiger Prawn, Fish of the Day	1,900
Miso Glazed Beef Ribs (1000g) Maple Syrup, Taro	1,800
Sambal Marinated Spring Chicken Pearl Barley, Pickled Lotus Stem Salad	380
Grilled Eggplant 🌱 Crispy Fried Silken Tofu, Yuzu Soy, Scallion	210

STARTERS, SALADS & SOUP

Freshly Shucked or Baked Nha Trang Oyster Yuzu Soy Sauce, Lime, Spring Onion	6 pcs/ 12 pcs 180 280
Geo Duck Clam Sashimi Shisho Leaf, Wasabi, Pickled Ginger, Citrus Soy	2,100
Phu Quoc Herring Fish Salad 🌱 Coconut, Local Herbs, Rice Paper	240
Crispy Fried Soft-Shell Crab Kimchi Aioli, Pickled Vegetables Salad	240
Poached Shrimp in Coconut Spicy Sesame & Chili Mayonnaise	550
Wild Betel Leaf & Beef Roll House Pickles, Peanuts, Pineapple Chili Sauce	380
Spicy Tuna & Sesame Salad Seaweed, Sesame, Avocado, Radish, Lime	340
Chicken Satay Cucumber Salad, Peanut Butter Sauce	180
Beyond Beef "Nem Lui" 🌱 Homemade Vegan Nuoc Cham, Local Herbs, Pickles	380
Mango, Raw Papaya & Prawn Salad Nuoc Cham Dressing, Vietnamese Basil, Rice Paper	210
Quinoa and Edamame Salad 🌱 Kale, Cranberries, Highlands Cashew Nuts, Yuzu	200
Black Grouper Noodle Soup Dill, Spring Onion, Tomato, Pineapple	320
Seaweed Miso Soup 🌱 🌱 Young Tofu	210
Seafood Laksa Noodle Soup Tofu, Boiled Egg, Beans Sprouts, Laksa Leaves	280

OVEN

Vietnamese Rice Paper Pizza Mixed Seafood, Dried Beef, XO Sauce, Egg	190
Nori Seaweed Mountain Trout Baked Sweet Potatoes, Dalat Asparagus, Teriyaki Sauce	510
King Oyster Mushroom 🌱 Garlic, Pickled Onion, Fermented Soy Beans	190
Roasted Duck Lang Son Style Fried Bun, Hoisin Sauce	690

WOK & STOVE

Pad Thai Noodles Shrimps, Bean Sprouts, Egg, Chives, Tofu, Tamarind Sauce	240
Nasi Goreng Chicken Satay, Prawn Cracker	290
Caramelized Cobia Fish Phu Quoc Forest Pepper, Pork Belly, Bok Choy	410
Wok Fried Crab (Choice of Sea Crab Blue Crab) Black Pepper Sauce or Chili Tamarind Sauce	1,200
Green Curry Chicken 310 Seafood 330 Vegetables 🌱 230	
Wok Fried Beef or Chicken Egg Noodles, Shiitake Mushrooms, Bok Choy	240
"Luk Lak" Angus Beef Tenderloin Phu Quoc Pepper Corn, Oyster Sauce, Steamed Rice	520

SIDE DISHES

Tonkin Flowers Crispy Garlic, Oyster Mushroom Sauce	120
Rock Cap Fern White Crab Mushrooms	120
Steamed Vegetables 🌱 Kho Quet Sauce	120
Wok Fried Barley Mixed Vegetables, Hoisin Sauce	120
Steamed Organic Highlands Red Rice or T25 Rice	120

DESSERT

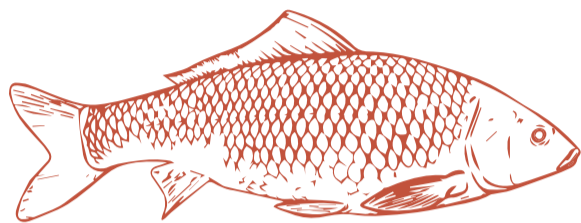
Marou Chocolate Mousse Trung Nguyen Coffee, Vanilla Cream	150
Cream Caramel Flan Calamansi, Strawberries	130
Banana & Sago Pudding Simberry Jam, Banana Cream	130
Coconut Textures Mango, Dragon Fruit, Meringue, Mint	170
Seasonal Fruit Platter	160
Ice Cream & Sorbet (Per Scoop) Vanilla, Matcha, Chocolate, Choco Mint, Mix Berries, Peanuts 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

LÚA

GRILL & BAR



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

MON NƯỚNG

Sườn Bò Tomahawk Wagyu MB5+ (1200g) - Úc	5,500
Sườn Bò Tomahawk (1200g) - Úc	3,100
Hải Sản Tổng Hợp Nướng Tôm Hùm, Mực, Ghẹ, Hàu Nha Trang, Tôm Sú, Cá Theo Ngày	1,900
Sườn Bò Nướng (1000g) Siro Lá Phong, Sốt Miso Cam, Khoai Môn	1,800
Gà Nướng Ướp Sốt Cay Mã Lai Hạt Lúa Mạch, Gỏi Ngó Sen	380
Cà Tím Nướng 🍷 Đậu Hũ Kỵ Giòn, Nước Tương, Mỡ Hành	210

MON KHAI VỊ & RAU TRỘN

Hàu Sống hoặc Hàu Nướng 6 con / 12 con Sốt Nước Tương Yuzu, Chanh, Hành Lá	6 con/ 12 con 180 280
Ốc Vòi Voi Sashimi Lá Tía Tô, Wasabi, Gừng Ngâm, Nước Tương	2,100
Gỏi Cá Trích Phú Quốc 🍷 Dừa, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng	240
Cua Lột Chiên Giòn Kim Chi, Dưa Chua	240
Tôm Chần Nước Dừa Sốt Mayonnaise Mè Cay	550
Thịt Bò Nướng Lá Lốt Dưa Chua, Đậu Phộng, Sốt Thơm Ớt	380
Tartare Cá Ngừ Cay Rong Biển, Mè, Bơ, Củ Cải, Chanh	340
Gà Nướng Sốt Satay Dưa Leo Trộn, Sốt Bơ Đậu Phộng	180
Nem Lụi Bò Chay 🍃 Nước Mắm Chua Ngọt, Rau Thơm và Dưa Chua	380
Gỏi Đu Đủ, Xoài & Tôm Nước Chấm, Húng Quế, Bánh Tráng	210
Salad Hạt Diêm Mạch và Hạt Đậu Nành Nhật 🍃 Cải Xoăn, Nam Việt Quất, Hạt Điều, Trái Thanh Yên	200
Bún Cá Mú Thì Là, Hành Lá, Cà Chua, Thơm	320
Súp Rong Biển Miso 🍷 🍷 Tàu Hũ Non, Hành Lá	210
Mì Hải Sản Rau Răm Đậu Phụ, Trứng Luộc, Giá, Rau Răm	280

NƯỚNG LỎ

Bánh Tráng Nướng Hải Sản, Khô Bò, Sốt XO, Trứng	190
Cá Hồi Cuộn Rong Biển Khoai Lang Nướng, Măng Tây Đà Lạt, Sốt Teriyaki	510
Nấm Đùi Gà 🍷 Tỏi, Hành Ngâm Chua, Sốt Chao	190
Vịt Quay Lạng Sơn Bánh Bao, Sốt Hải Sản	690

XÀO & BẾP LỎ

Hủ Tiếu Xào Kiểu Thái Tôm, Giá Đỗ, Trứng, Hẹ và Đậu Hũ, Sốt Mè	240
Cơm Chiên Kiểu Indonesia Gà Xiên Nướng Satay, Bánh Phồng Tôm	290
Cá Bóp Kho Tộ Tiêu Rừng Phú Quốc, Ba Rọi, Cải Thià	410
Cua Biển Xào (Lựa Chọn Cua Biển hoặc Ghẹ Xanh) Sốt Tiêu Đen hoặc Sốt Mè Cay	1,200
Cà Ri Xanh Gà 310 Hải Sản 330 Rau Củ 🍷 230	
Mỳ Xào Bò hoặc Gà Giá, Nấm Đông Cô, Cải Thià	240
Thăn Bò Angus Xào Lúc Lắc Tiêu Phú Quốc, Dầu Hào, Cơm Trắng	520

MON ĂN KEM

Hoa Thiên Lý Xào Tỏi Phi, Sốt Nấm Dầu Hào	120
Rau Đọt Choại Xào Nấm Linh Chi	120
Rau Củ Luộc 🍷 Kho Quẹt	120
BoBo Xào Rau Củ, Sốt Tương Ngọt	120
Cơm Gạo Lứt hoặc Cơm Trắng	120

TRANG MIỆNG

Bánh Mousse Sô-cô-la Marou Cà Phê Trung Nguyên, Kem Vani	150
Bánh Flan Vị Caramel Trái Tắc và Đậu Tây	130
Bánh Pudding Chuối Bột Báng, Kem Mềm Chuối, Mứt Sim	130
Kết Cấu Trái Dừa Xoài, Thanh Long, Bánh Trứng Đường, Lá Bạc Hà	170
Trái Cây Theo Mùa	160
Kem & Trái Cây Xay Nhuyễn Đông Lạnh Vani, Matcha, Sô cô la, Sô cô la Bạc Hà, Các Loại Đậu, Caramen Đậu Phộng, Dừa, Chanh, Chanh Dây, Xoài, Việt Quất	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