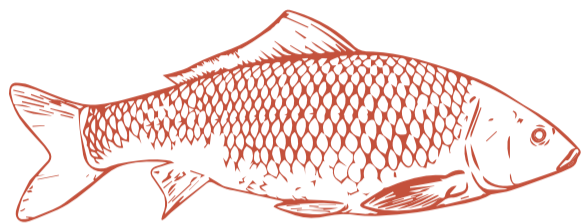


LUA

GRILL & BAR



MON KHAI VỊ & RAU TRỘN

Trứng Cá Tầm Imperial 30g Nguyên Liệu Dùng Kèm, Bánh Rán	2900
Hàu Nhật Ăn Sống 6 con 12 con Sốt Yuzu, Chanh, Hành Tím Ngâm Giấm Đỏ	480 900
Ốc Vòi Voi Sashimi Lá Tía Tô, Wasabi, Gừng Ngâm Chua, Sốt Chanh Dây Ngò Rí	2400
Gỏi Cá Trích Phú Quốc 🌿 Dừa, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng	320
Cua Lột Chiên Giòn Sốt Kimchi, Rau Củ Ngâm Chua	280
Nem Lụi Thịt Heo Xiên Sả Nướng, Rau Thơm Địa Phương, Bánh Tráng, Nước Chấm	350
Bò Nướng Lá Lốt Bánh Hói, Đậu Phộng, Sốt Thơm Cá Cơm	380
Bì Cuốn Chay ♻️ Khoai Môn Chiên Giòn, Nấm Mèo, Sốt Tương Đậu	200
Cá Cam Nhật Tái Chanh Rau Thơm, Dừa, Nước Mắm Chua Cay	440
Gỏi Đu Đủ, Xoài & Tôm Húng Quế, Bánh Tráng, Nước Chấm	320
Salad Hạt Diêm Mạch & Hạt Đậu Nành Nhật ♻️ Cải Kale, Mạn Việt Quất, Hạt Điều	200
Bún Cá Mú Thì Là, Hành Lá, Cà Chua, Thơm	320
Canh Chua Chay ♻️ Độc Mùng, Đậu Bắp, Giá, Ớt Sừng, Cà Chua, Me	250

MON CHÍNH

Miến Xào Cua Tía Tô, Gừng, Giá	1100
Cà Ri Cừu Khoai Sọ, Cà Rốt, Hạt Điều	580
Cá Bóp Kho Tộ Tiêu Rừng Phú Quốc, Ba Rọi, Cải Thià	430
Tôm Càng Xanh Rang Muối Tỏi Lá Dứa	560
Cà Tím Nướng ♻️ Sốt Tú Xuyên, Mỡ Hành	240
Cơm Chiên Cải Bó Xôi Sò Điệp, Tỏi Phi	330

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

MON TỰ LỘ NƯỚNG

Hải Sản Tổng Hợp Nướng Tôm Hùm, Mực, Ghẹ, Hàu, Tôm Càng, Tôm Sú, Cá, Sò Điệp	2500
Cá Mú Đen Nướng Sốt XO (Nguyên Con hoặc Phi Lê) Rau Rừng, Bánh Tráng	1200
Sườn Bò Tomahawk Wagyu MB5+ (1200gr)	5900
Sườn Bò (1000g) Siro Lá Phong, Sốt Miso Cam, Khoai Môn	2200
Thịt Thăn Lưng Bò Mỹ Nướng (300g)	1900
Thăn Nội Bò Nướng (200g)	1150
Thăn Ngoại Bò Úc (200g)	1150
Dùng Kèm: Bắp Nướng, Ớt, Tỏi, Rau Thơm, Sốt Tiêu Phú Quốc	
Sườn Heo Cốt Lết Tây Ban Nha Măng Tây, Sà Lách, Chanh Vàng, Sốt Thảo Mộc	1050
Gà Rẫy Nướng Tiêu Xanh Phú Quốc Dưa Leo Trộn, Lá Chanh, Muối Tiêu Chanh	480

MON ĂN KÈM

Hoa Thiên Lý Xào Tỏi Phi, Sốt Nấm Dầu Hào	120
Nấm Rừng Xào ♻️ Ngò Rí	120
Măng Tây Xào Sốt Tỏi	120
Rau Xanh Luộc Sốt Tôm Khô Nước Mắm Nhĩ	120
Cơm Gạo Lứt hoặc Cơm Trắng	120

TRANG MIỆNG

Kết Cấu Trái Dừa	170
Bánh Mousse Sô-Cô-La Marou	150
Bánh Pudding Chà Là & Mít Kem Dừa, Cam, Sô Cô La Đen	150
Chè 3 Màu Truyền Thống Dừa, Lá Dứa, Sầu Riêng	150
Trái Cây Theo Mùa	170
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, Dâu	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

LUA

GRILL & BAR



APPETIZERS , SALADS AND SOUP

Imperial Caviar 30g Condiments, Blinis Pancake	2900
Freshly Shucked Japanese Oyster Yuzu Soy Sauce, Lime, Spring Onion	6 pcs 12 pcs 480 900
Geoduck Clam Sashimi Shiso Leaf, Wasabi, Pickled Ginger, Passion Fruit Dressing	2400
Phu Quoc Herring Fish Salad 🌱 Coconut, Local Herbs, Rice Paper	320
Crispy Soft Shell Crab Kimchi Aioli, Pickled Vegetable Salad	280
Nem Lui Pork & Lemongrass Skewers, Local Herbs, Rice Paper, Dipping Sauce	350
Grilled Beef in Wild Betel Leaf Rice Noodle Nests, Peanut, Homemade Pineapple Anchovy Dipping Sauce	380
Vegetarian Fresh Spring Roll ♻️ Crispy Taro, Wood Ear Mushroom, Black Bean Sauce	200
Amberjack Ceviche Herbs, Coconut, Spicy Fish Sauce	440
Mango, Raw Papaya & Prawn Salad Vietnamese Basil, Rice Paper, Nuoc Cham	320
Quinoa and Edamame Salad ♻️ Kale, Cranberry, Highland Cashew Nut	200
Black Grouper Noodle Soup Dill, Spring Onion, Tomato, Pineapple	320
Vegan Sweet & Sour Soup ♻️ Colocasia Gigantea, Tomato, Okra, Bean Sprout, Tamarind Paste	250

MAIN COURSE

Wok Fried Crab Vermicelli Noodle Perilla, Ginger, Bean Sprouts	1100
Vietnamese Lamb Curry Taro, Carrot, Cashew Nut	580
Caramelized Cobia Fish Phu Quoc Forest Pepper, Pork Belly, Bok Choy	430
Wok Fried King River Prawn Chili Garlic Salt, Pandan Leaf	560
Grilled Eggplant ♻️ Yuzu Soy, Scallion Oil	240
Spinach Fried Rice Scallop, Crispy Garlic	330

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

FROM THE GRILL

Grilled Seafood Platter Lobster, Squid, Flower Crab, Oyster, King River Prawn, Tiger Prawn, Fish, Scallop	2500
Grilled Black Grouper, XO Sauce (Whole or Fillet) Local Herbs, Rice Paper	1200
Tomahawk Wagyu MB5+ (1200gr)	5900
Miso Glazed Beef Ribs (1000gr) Maple Syrup, Taro	2200
US Beef Prime Ribeye (300gr)	1900
Grass-Fed Beef Tenderloin (200gr)	1150
Australia Angus Beef Striploin (200gr)	1150
<i>Condiments: Corn, Chili, Garlic, Herbs, Phu Quoc Pepper Sauce</i>	
Iberico Pork Chop Asparagus, Salad, Yellow Lemon, Chimichurri Sauce	1050
Flame-Grilled Mountain Chicken, Green Pepper Cucumber Salad, Lime Leaf, Salt & Pepper	480

SIDE DISHES

Wok Fried Tonkin Flowers Crispy Garlic, Oyster Mushroom Sauce	120
Sautéed Wild Mushrooms ♻️ Coriander	120
Wok Fried Asparagus Garlic Sauce	120
Steamed Vegetables The First-Press Fish & Shrimp Sauce	120
Steamed Organic Highland Red or T25 Rice	120

DESSERT

Coconut Textures	170
Marou Chocolate Mousse	150
Jack Fruit & Dates Pudding Coconut Ice Cream, Orange Confit, Jivara Sauce	150
Traditional Three Color Sweet Soup Coconut, Pandan Leaf, Durian	150
Seasonal Fruit Platter	170
Ice Cream & Sorbet (Per Scoop) Vanilla, Matcha, Chocolate, Choco Mint, Mix Berries, Peanut 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