palm
BISTRO

FOOD MENU

An Ultimate Bistro Dining

Nestled at the heart of the resort, ***Palm Bistro*** is an elegant open-air pavilion that captures the essence of contemporary international dining. Overlooking the shimmering sea, the restaurant offers a tranquil yet refined setting from sunrise to sunset. Here, culinary artistry meets natural beauty, where each dish is thoughtfully crafted to celebrate fresh, locally inspired ingredients and global flavors alike. From refreshing salads to indulgent mains and exquisite desserts, every creation invites guests to savor a refined bistro experience in the embrace of Phu Quoc's serene coastal charm.

Sắc vị Ẩm thực Bistro

Tọa lạc giữa trung tâm khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ***Palm Bistro*** được thiết kế với không gian mở thanh lịch hòa quyện cùng vẻ đẹp thiên nhiên, là nơi tôn vinh tinh hoa của ẩm thực quốc tế đương đại. Phóng tầm mắt trông về biển xanh lấp lánh, nhà hàng mang đến không gian yên bình và trang nhã, từ ánh bình minh cho đến khi hoàng hôn buông xuống. Tại đây, mỗi món ăn đều được chế biến tỉ mỉ, kết hợp hài hòa giữa nguyên liệu tươi ngon địa phương và trọn vẹn hương vị quốc tế. Từ những món xà-lách thanh mát, các món chính đậm đà đến món tráng miệng tinh tế, tất cả tạo nên hành trình ẩm thực đầy phong vị, giữa khung cảnh thanh bình, duyên dáng của đảo ngọc Phú Quốc.

Appertizers

Các Món Khai Vị

French Fries — 150
Khoai Tây Chiên

Deep-Fried Julienne Potatoes

Chicken Lollipop — 210
Cánh Gà Chiên Giòn

Chicken wings, crispy flour, bread flour, french fries, mixed salad, tartare sauce

Deep-Fried Seabass Fish — 250
Cá Chẽm Chiên Giòn

Seabass, egg, crispy flour, rice flour, french fries, mixed salad, tartare sauce

Calamari Fritti — 310
Mực Chiên Giòn

Squid, egg, crispy flour, rice flour, french fries, mixed salad, tartare sauce

Bruschetta — 180
Bánh Mì Nhân Cà Chua

Ciabatta bread, tomato, olive, parmesan cheese, basil

Vietnamese Fresh Summer Rolls — 230
Gỏi Cuốn Tôm Thịt

Prawn, pork, cucumber, rice paper, rice noodle, chives, herb, peanuts fish sauce

Arabic Mezze Platter — 260
Mâm Khai Vị Địa Trung Hải

Arabic flat bread, carrot, celery, dry tomato, hummus, guacamole

Soups

Các Món Súp

Pumpkin, Coconut Milk, Ginger Soup — 220
Súp Bí Đỏ Nấu Gừng

Pumpkin, ginger, coconut milk, onion, butter

Tom Yum Soup — 270
Súp Tôm Chua Cay

Prawn, lime leaf, horn pepper, lemongrass, galangal, king oyster mushroom, tomato, onion, lemon, coconut milk, tom yum paste

Cacciucco Soup — 320
Súp Hải Sản Kiểu Ý

Seabass, squid, mussel, prawn, scallop, cherry tomato, tomato sauce, onion, carrot, basil, chilli, sour dough bread

: Chef Recommendation | Gợi ý của Bếp trưởng

Gluten · Spicy · Nuts · Vegetarian

All prices are quoted in VND 1,000, subject to service charge and applicable VAT.
Giá được tính theo đơn vị 1,000 VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Salads

Các Món Xà Lách

Green Garden Salad — 180
Xà Lách Dầu Giấm

Lettuce, radicchio, romaine, onion, carrot, corn, avocado, balsamic dressing

Radicchio Salad — 195
Xà Lách Búp Tím

Radicchio, caramelized apple, walnuts, almonds, balsamic reduction

Greek Salad — 230
Xà Lách Hy Lạp

Feta cheese, bell pepper, onion, olives, tomato, olive oil, lemon

Pomelo, Mango, Quinoa Salad — 250
Xà Lách Bưởi, Xoài, Hạt Diêm Mạch

Pomelo, mango, tomato, bell pepper, cucumber, romaine, quinoa

Caesar Salad — 230
Xà Lách Sốt Caesar

Chicken breast, anchovies in oil, romaine, bacon, parmesan cheese shaved, boiled egg, crouton

Grilled Salmon Salad — 290
Xà Lách Cá Hồi Nướng

Salmon, romaine, avocado, broccoli, cucumber, french bean, yogurt, chickpea

Sandwiches & Burgers

Các Món Bánh Mì

Avocado Toast With Pumpkin Seeds — 180
Bánh Mì Nướng Sốt Trái Bơ Hạt Bí

Multi grain bread, avocado, feta cheese, almond, pumpkin seed, cherry tomato, tomato, lettuce

Club Sandwich — 250
Bánh Mì Lát Kẹp Gà

Sandwich bread, chicken breast, egg, bacon, lettuce, Cheddar cheese, french fries

Chicken Caesar Tortilla — 220
Bánh Bắp Cuộn Gà Sốt Caesar

Tortilla bread, chicken breast, anchovies in oil, romaine, bacon, parmesan cheese shaved

Beef Ciabatta Bread — 350
Bánh Mì Bò Kiểu Ý

Ciabatta bread, beef top blade, rocket salad, pickle, fried potato wedge, mayonaise

Beef Burger — 280
Bơ Gơ Bò

Burger bun, beef patty, Cheddar cheese, pickle, tomato, lettuce, onion, fired potato wedge

: Chef Recommendation | Gợi ý của Bếp trưởng

Gluten · Spicy · Nuts · Vegetarian

All prices are quoted in VND 1,000, subject to service charge and applicable VAT.
Giá được tính theo đơn vị 1,000 VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Italian Corner

Ẩm Thực Ý

Penne Napoletana — 180
Nui Ống Sốt Cà Chua

Penne, napoletana sauce, cherry tomato, black olive, basil, parmesan cheese

Spaghetti Pesto — 180
Mì Sợi Tròn Sốt Lá Quế Tây

Spaghetti, pesto sauce, cashew nut, parmesan cheese

Fettuccine Bolognese — 220
Mì Sợi Dẹp Sốt Bò Bằm

Fettuccine, minced beef, carrot, celery, onion, napoletana sauce, parmesan cheese

Spaghetti Carbonara — 250
Mì Sợi Tròn Sốt Kem

Spaghetti, bacon, egg, parmesan cheese, cooking cream

Risotto Pescatora — 350
Cơm Ý Hải Sản

Italian rice, prawn, squid, mussel, scallop, celery, napoletana sauce, seafood stock, parmesan cheese, basil, white wine

Linguine Pescatora — 350
Mì Sợi Dẹp Sốt Hải Sản

Linguine, prawn, squid, mussel, scallop, celery, napoletana sauce, seafood stock, parmesan cheese, basil, white wine

Linguine AL Granchio — 380
Mì Sợi Dẹp Sốt Thịt Ghẹ

Linguine, crab claw meat, seafood stock, cherry tomato, parmesan cheese, cooking cream, butter, white wine

Pizza Margherita — 240
Pizza Cà Chua

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese, basil, oregano

Pizza Vegetarian — 240
Pizza Nấm Tràm Phú Quốc & Rau Củ Nướng

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, Phu Quoc mushroom, bell pepper, broccoli

Pizza Hawaiian — 250
Pizza Khớm Thịt Nguội

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, ham, oregano

Pizza Funghi — 250
Pizza Nấm Thịt Nguội

Pizza dough, pesto sauce, mozzarella cheese, king oyster mushroom, lingzhi mushroom, ham

Pizza AL Pollo — 260
Pizza Gà Nướng

Pizza dough, BBQ sauce, mozzarella cheese, chicken breast, bell pepper, olives

Pizza Diavola — 280
Pizza Xúc Xích Cay

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese, salami, chorizo, oregano

Pizza Pescatora — 350
Pizza Hải Sản

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella cheese, prawn, squid

: Chef Recommendation | Gợi ý của Bếp trưởng

Gluten · Spicy · Nuts · Vegetarian

All prices are quoted in VND 1,000, subject to service charge and applicable VAT.
Giá được tính theo đơn vị 1,000 VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Main Courses

Các Món Ăn Chính

Indian Chicken Curry — 200

Cà Ri Gà Ấn Độ

Chicken breast, chicken thigh, yogurt, tomato, cucumber, onion, green chilli, ginger, masala, cumin powder, green Indian cardamom, tomato paste, Basmati rice

Grilled Teriyaki Chicken — 200

Đùi Gà Nướng Sốt Nước Tương

Chicken thigh, boiled bok choy, kikoman soy sauce, sesame, ginger, steamed rice

Grilled Mediterranean Chicken Breast — 250

Ức Gà Nướng Địa Trung Hải

Chicken breast, parsley, paprika powder, garlic, shallots, soy sauce, lemon zest, thyme, black pepper, smashed potato, sauteed vegetables, chimichuri sauce

Pan-Fried Seabass — 270

Cá Chẽm Áp Chảo

Seabass fillet, sauteed cherry tomato, fried potato, sauteed vegetables, lemon buttter sauce

Grilled Pork Ribs BBQ Sauce — 300

Sườn Heo Nướng Sốt BBQ

Pork ribs, fried baby potato, mixed salad lemon dressing, BBQ sauce

Pan-Fried White Pomfret — 360

Cá Chim Trắng Áp Chảo

Pomfret fillet, sauteed cherry tomato, fried potato, broccoli, orange sauce

Pan-Fried Salmon — 400

Cá Hồi Áp Chảo

Salmon fillet, cherry tomato, sauteed vegetables, passion fruit sauce, smashed potatoes

Grilled Giant Tiger Prawn — 400

Tôm Sú Cổ Nướng

King prawn, butter garlic bread, pan fried baby potato, cherry tomato, sauteed vegetables, lemon butter sauce

Grilled Black Angus Rib Eye — 890

Đầu Thăn Ngoại Bò Black Angus Nướng

Beef ribeye 250gr, smashed potatoes, sauteed vegetables, optional red wine sauce or pepper sauce or mustard sauce

: Chef Recommendation | Gợi ý của Bếp trưởng

Gluten · Spicy · Nuts · Vegetarian

All prices are quoted in VND 1,000, subject to service charge and applicable VAT.
Giá được tính theo đơn vị 1,000 VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Sweet Delights

Các Món Tráng Miệng

Homemade Ice Cream — 100
Kem Tươi Nhà Làm

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mint chocolate

Classic Tiramisu — 250
Bánh Tiramisu Kiểu Cổ Điển

Mascarpone, coffee, sugar, whipping cream, egg, wheat flour

Green Bay Chocolate Cake — 250
Bánh Sô-Cô-La Green Bay

Egg, sugar, almond powder, cocoa powder, chocolate, whipping cream, butter, coconut milk, glucose

Mango Coconut Cake — 250
Bánh Xoài Dừa

Mango, mango puree, coconut milk, coconut juice, lemon, corn flour, whipping cream, egg, honey

Mulberries Cheesecake — 250
Bánh Phô Mai Dâu Tằm

Mulberries, cream cheese, fresh cream

Chocolate Fondant — 250
Bánh Sô-Cô-La Tan Chảy

Chocolate, wheat flour, eggs, butter, sugar, whipping cream, one scoop of ice cream

(Please allow 25 minutes)

Seasonal Tropical Fruit — 150
Trái Cây Theo Mùa

Vietnamese Flan — 250
Bánh Flan Việt Nam

Fresh milk, condensed milk, egg, sugar

Mango Sticky Rice — 250
Xôi Xoài

Sticky rice, mango, coconut milk, sugar, rice flour

Peanut Butter Mousse — 250
Bánh Bơ Đậu Phộng

White chocolate, peanut butter, gelantine

Italian Meringu Tart — 250
Bánh Tạt Chanh

Butter, sugar, lemon, wheat flour, egg

Myrtle Panna Cotta — 250
Panna Cotta Sốt Sim

Myrtle fruit, butter, sugar, almond, flour, green apple, vanilla, egg, condensed milk, fresh milk, white sugar

: Chef Recommendation | Gợi ý của Bếp trưởng

Gluten · Spicy · Nuts · Vegetarian

All prices are quoted in VND 1,000, subject to service charge and applicable VAT.
Giá được tính theo đơn vị 1,000 VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.