



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

Khoai Tây Chiên

Deep-Fried Julienne Potatoes

150



Bruschetta

Bánh Mì Nhân Cà Chua

Ciabatta bread, tomato, olive, parmesan cheese, basil

180



Vietnamese Fresh Summer Rolls

Gỏi Cuốn Tôm Thịt

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

230

Mezze Platter

Mâm Khai Vị Địa Trung Hải

Flat bread, carrot, celery, dry tomato, hummus, guacamole

260



Calamari Fritti

Mực Chiên Giòn

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

310

Soups

Các Món Súp

Pumpkin, Coconut Milk, Ginger Soup

Súp Bí Đỏ Nấu gừng

Pumpkin, ginger, coconut milk, onion, butter

220




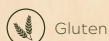
Cacciucco Soup

Súp Hải Sản Kiểu Ý

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

320

 : 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

Xà Lách Dầu Giấm

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

180



Radicchio Salad

Xà Lách Búp Tím

Radicchio, caramelized apple, walnuts, almonds, balsamic reduction

195



Greek Salad

Xà Lách Hy Lạp

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

230



Pomelo, Mango, Quinoa Salad

Xà Lách Bưởi, Xoài, Hạt Diêm Mạch

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

250



Caesar Salad

Xà Lách Sốt Caesar

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

230

Sandwiches & Burgers

Các Món Bánh Mì

Avocado Toast With Pumpkin Seeds

Bánh Mì Nướng Sốt Trái Bơ Hạt Bí

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

180



Club Sandwich

Bánh Mì Lát Kẹp Gà

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

250

Chicken Caesar Tortilla

Bánh Bắp Cuộn Gà Sốt Caesar

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

220

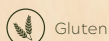
Beef Burger

Bơ Gơ Bò

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

280

: 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

Nui Ống Sốt Cà Chua

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

180



Spaghetti Pesto

Mì Sợi Tròn Sốt Lá Quế Tây

Spaghetti, pesto sauce, cashew nut, parmesan cheese

180



Fettuccine Bolognese

Mì Sợi Dẹp Sốt Bò Bằm

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

220

Spaghetti Carbonara

Mì Sợi Tròn Sốt Kem

Spaghetti, bacon, egg, parmesan cheese, cooking cream

250

Risotto Pescatora



Cơm Ý Hải Sản

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

350

Pizza Margherita

Pizza Cà Chua

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, oregano

240



Pizza Funghi

Pizza Nấm Thịt Nguội

Pesto sauce, mozzarella cheese, king oyster mushroom, lingzhi mushroom, ham

250

Pizza Diavola

Pizza Xúc Xích Cay

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, chorizo, oregano

280

Pizza Pescatora



Pizza Hải Sản

Tomato sauce, mozzarella cheese, prawn, squid

350

: 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

Grilled Teriyaki Chicken

200

Đùi Gà Nướng Sốt Nước Tương

Chicken thigh, boiled bok choy, kikkoman 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, mashed potatoes, sauteed vegetables, chimichuri sauce

Pan-Fried Seabass

270

Cá Chēm Áp Chảo

Seabass fillet, sauteed cherry tomato, fried potato, sauteed vegetables, lemon butter 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 Black Angus Rib Eye

890

Đầu Thăn Ngoại Bò Black Angus Nướng

Beef ribeye 250gr, mashed 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

Kem Tươi Nhà Làm

Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mint chocolate

100

Seasonal Tropical Fruit

Trái Cây Theo Mùa

150



Classic Tiramisu

Bánh Tiramisu Kiểu Cổ Điển

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

250



Vietnamese Flan

Bánh Flan Việt Nam

Fresh milk, condensed milk, egg, sugar

250

Green Bay Chocolate Cake



Bánh Sô-Cô-La Green Bay

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

250



Mango Coconut Cake

Bánh Xoài Dừa

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

250



Mulberries Cheesecake

Bánh Phô Mai Dâu Tằm

Mulberries, cream cheese, fresh cream

250



Chocolate Fondant

Bánh Sô-Cô-La Tan Chảy

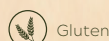
Chocolate, wheat flour, eggs, butter, sugar, whipping cream, one scoop of ice cream

(Please allow 25 minutes)

250



: Chef Recommendation | Gọi 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.