



*Reflections*  
restaurant - bar



# STARTER & SALAD

## Young Jackfruit and Shrimp Salad

*Boiled young jackfruit, shrimp, mint, coriander, roasted peanuts with sweet & sour sauce*

**Gỏi mít trộn tôm, rau húng, ngò, đậu phộng rang với sốt chua ngọt**

**새우, 바질, 고수풀, 볶은 땅콩 및 탕수육과 잭 프룻 샐러드**

**菠萝蜜, 虾子, 薄荷, 芫荽, 花生和酸甜酱凉拌**

200,000

## Pomelo and Prawn Salad

*Pomelo, red chili, onion, mint, squid, prawn, deep fried shallots, peanuts*

**Gỏi bưởi trộn tôm mực ớt sừng đỏ, hành tây, rau húng, hành phi, đậu phộng rang**

**오징어와 빨간 흥분 고추, 양파, 바질, 양파, 볶은 땅콩과 자몽 샐러드**

**柚子, 鱿鱼, 辣椒, 洋葱, 薄荷, 葱油, 花生凉拌**

200,000

## Lotus Stem Salad with Pork Char Siu and Prawns

*Lotus stems, pork char siu, prawns, carrot, onion, Vietnamese coriander, peanuts, crispy shallots*

**Gỏi ngó sen trộn tôm và thịt xiu, cà rốt, hành tây, rau răm, đậu phộng, hành phi**

**새우와 고기, 당근, 양파, 락사 잎, 땅콩, 양파와 연꽃이 섞인 샐러드**

**莲藕, 虾子, 叉烧, 红萝卜, 洋葱, 香菜, 花生, 葱油凉拌**

200,000

## Jelly Fish Salad

*Jelly fish, green banana, mustard cabbage, shallot oil, peanuts*

**Gỏi Sứa, chuối chát, cải cay, hành phi và đậu phộng rang**

**바나나, 매운 채소, 양파 및 볶은 땅콩과 해파리 샐러드**

**果冻鱼, 青香蕉, 芥菜, 青葱油, 花生凉拌**

180,000

## Star Fruit Salad

*Star fruit, prawns, calamari, onion, carrot, green banana, mint, basil*

**Gỏi khế tôm, mực, hành, cà rốt, chuối chát, rau húng, rau quế**

**새우, 오징어, 양파, 당근, 바나나, 바질 채소과 스타프루트 샐러드**

**杨桃, 虾子, 鱿鱼, 葱, 红萝卜, 青香蕉, 薄荷, 九层塔**

180,000

## Seafood Crispy Roll

*Prawns, crab meat, pork, mint, taro, carrot, ear mushrooms, vermicelli, woven rice paper*

**Chả giò hải sản chiên giòn**

**해산물스 프링 롤 튀김**

**脆皮海鲜春卷**

200,000

## Vegetarian Spring Roll with Tofu

*Tofu, carrot, cucumber, mint, basil, lettuce, sesame seeds, peanut sauce*

**Gỏi cuốn chay đậu khuôn và sốt đậu phộng**

**콩 페이스트와 땅콩 소스로 채식 롤**

**素豆腐和花生酱**

150,000





# STARTER & SALAD

## Deep Fried Fish Cakes with Green Sticky Rice

*Deep fried fish cake with green sticky rice, served with chili mayonnaise and mint*

Chả cá chiên bọc cơm xanh

녹색 너겟으로 어묵 튀김

煎鱼卷包绿扁米

180,000

## Crispy Calamari with Bread Crumbs

*Crumbed and deep fried, served with chili sauce*

Mực chiên xù dùng kèm với sốt tương ớt

쳐트니 소스와 오징어 튀김

炸鱿鱼和辣酱

190,000

## Deep Fried Garlic Shrimp

*Deep fried shrimp with garlic and butter*

Tôm đất chiên giòn với sốt bơ tỏi

마늘 버터 소스와 새우 튀김

脆皮土虾与大蒜奶油酱

240,000

## Clams with Chili and Lemongrass (steamed or sautéed)

*Clams, green chili, lemongrass & basil*

Nghêu hấp hoặc xào sả, ớt xanh và rau quế

찐 조개 또는 레몬 그라스, 피망, 계피로 볶음

蒸蛤蜊炒柠檬草, 青椒和罗勒

220,000

## Reflections Special Wrap and Roll

*Deep fried crab meat spring roll*

*Fresh spring roll with beef, lettuce and mint*

*Fresh spring roll with shrimp*

Chả giò thịt cua chiên giòn

Mì lá cuộn thịt bò với xà lách và rau húng

Gỏi cuốn tôm

게살 스프링 롤 튀김

양상추와 바질 쇠고기 롤 국수

새우 롤 샐러드

脆皮蟹肉春卷

面条卷牛肉, 沙拉和罗勒

美食虾仁包卷

220,000



# MAIN COURSE

## Vietnamese Banh Xeo

*Rice pancake with prawns, pork belly, vegetables and bean sprouts with rice paper and a mixed garden salad*

**Bánh xèo với tôm, thịt heo và giá, cuốn với bánh tráng và rau sống**

**새우, 돼지고기 반세오와 향채**

馅煎饼以及虾、猪肉和豆芽、用米纸和生菜卷起

180,000

## Vietnamese Noodle Soup (Phở)

*Your choice of chicken or beef served with traditional condiments*

**Phở bò hoặc gà, ăn kèm với gia vị truyền thống**

**돼지고기/ 닭고기 쌀국수와 전통 조미료**

牛肉粉或鸡肉粉, 跟传统调味品配吃

210,000

## Cao Lau

*Hoi An's most famous noodle dish served with pork and assorted vegetables*

**Cao lầu Hội An**

**까우라우 - 호이안 대표음식 돼지고기와 믹스 야채 국수**

会安高楼面

165,000

## Hoi An Quang Noodles

*Originating from Quang Nam Province and one of the most popular dishes in the region, made with rice noodles, pork and shrimp broth, roasted peanuts, rice cracker pieces and assorted vegetables*

**Mỳ Quảng Hội An**

**호이안 미광**

会安广南米粉

190,000

## Red Snapper Hanoi Style

*Marinated red snapper fillet with pickled prawn sauce, turmeric, dill and spring onions, served with fresh noodles*

**Chả cá Lã Vọng dùng với mắm tôm, nghệ, thì là và hành lá dùng kèm với bún tươi**

**새우 소스, 심황, 회향 잎 및 신선한 당면으로 라 봉 어묵**

吕望鱼卷和虾酱, 黄姜, 莳萝, 香葱, 米线

260,000

# MAIN COURSE

## Stir Fried Prawns with Tamarind-Fish Sauce

Stir fried prawns, onion, chili and spring onions and tamarind-fish sauce, served with steamed rice

Tôm xào sốt mắm me dùng kèm cơm trắng

흰 쌀을 곁들여 새우 타마 린드 소스 볶음

虾炒酱配白饭

240,000

## Sautéed Baby Ocean Snails with Garlic and Butter

Baby Ocean snails, garlic, butter

Ốc Hương xào bơ tỏi

마늘과 버터로 달팽이

香螺炒大蒜

350,000

## Sautéed Baby Calamari with Fish Sauce

Baby calamari, onion, red chili, spring onions, lemon grass

Mực cơm chiên mắm với sả, hành tây, hành lá, ớt sừng

레몬 그라스, 양파, 칠리 소스와 오징어 튀김

煎鱿鱼炒鱼露和柠檬草, 洋葱, 大葱, 辣椒

220,000

## Chao Tom Shrimp Skewers

Fried shrimp mousse on sugar cane skewers served with fresh noodles and sweet & sour sauce

Chạo tôm chiên bọc mía dùng kèm bánh hỏi và nước chấm chua ngọt

신선한 국수와 달콤 하고 신 소스와 사탕 수수 꼬치에 튀긴 새우 무스

煎虾甘蔗和米饼和糖醋鱼露

220,000

## Grilled Goby Fish Skewer

Marinated goby fish skewers with green chili sauce

Cá kèo nướng xiên với sốt muối ớt

녹색 칠리 소스와 꼬치 구이

烤虾虎鱼和辣椒盐酱

220,000

## Grilled Scallops

Grilled scallops with spring onion and peanut sauce

Sò điệp nướng mỡ hành đậu phộng, hành phi

양파와 땅콩 소스와 가리비 구이

扇贝烤油葱, 花生, 煎葱

200,000



# MAIN COURSE

## Charcoal Grilled Octopus

*Marinated octopus with lemongrass and chili sauce*

Bạch tuộc nướng sốt sa tế

사테 소스와 구운 문어

章鱼烤沙爹酱

230,000

## Grilled Pork Belly Skewers

*Marinated pork belly skewers served mixed local herbs and lettuce*

Ba chỉ heo nướng xiên

돼지 고기 구이

烤猪肉串

200,000

## Pan Fried Beef Rolls

*Pan fried beef rolls with enokitake mushrooms, served with black pepper sauce and steamed rice*

Bò cuộn nấm kim châm sốt tiêu dùng kèm cơm trắng

버섯, 쇠고기 검은 후추 검은 소스와 찐 쌀밥

牛肉卷针菇和辣椒酱配白饭

280,000

## Grilled Sea Bass in Lalot Leaves

*Grilled sea bass fillet wrapped in lalot leaves, served with sweet & sour sauce and fresh noodles*

Cá chẽm nướng lá lốt dùng kèm bánh hỏi và sốt chua ngọt

신 소스와 신선한 국수를 곁들인 농어 필렛 구이

烤鲈鱼和假蒟和米饼和糖醋酱

280,000

## Grilled Stingray

*Grilled marinated stingray fish with lemongrass, served with green mustard leaves and green chili sauce*

Cá đuối nướng sốt sả, dùng kèm với cải xanh và muối ớt xanh

녹색 겨자 잎과 녹색 칠리 소스와 레몬 그라스와 생선 구이

魷鱼烤香茅酱和心菜和青椒盐

220,000

## Fried Rice with Seafood

*Fried rice with prawns, calamari, mixed vegetables and spring onion*

Cơm chiên hải sản với rau củ

야채와 해산물 볶음밥

饭炒蔬菜和海鲜

200,000

## Wok Fried Seafood with Sweet and Sour Sauce

*Wok fried prawns, calamari, clams, pineapple, tomatoes, onion and spring onion*

Hải sản xào sốt chua ngọt

탕수육 해산물

炒糖醋海鲜

230,000





# MAIN COURSE

## **Wok Fried Beef with Young Green Peppers**

*Wok fried beef with young green peppers, onion and capsicum, served with steamed rice*

Bò xào tiêu xanh phục vụ kèm cơm trắng  
흰 쌀을 곁들인 피망과 볶음 쇠고기  
牛肉炒青胡椒配用白饭

220,000

## **Fried Rice with Salted Fish**

*Steamed rice, salted fish, salted eggs, white cabbage, spring onion, crispy shallots*

Cơm chiên cá mặn, trứng muối, cải trắng, hành lá, hành phi  
소금에 절인 계란, 흰 겨자, 파, 양파 소금에 절인 생선 볶음밥  
饭炒咸鱼, 咸蛋, 白菜, 葱

200,000

## **Wok Fried Quang Noodles with Seafood**

*Quang noodles, tiger prawns, calamari, bok choy, Chinese cabbage and spring onions*

Mỳ Quảng xào hải sản, cải bẹ, cải thảo và hành lá  
해산물, 야채, 양배추, 파와 깡 국수 튀김  
广南米饭炒白菜, 卷心菜和葱

220,000

## **Mixed Vegetable and Tofu Curry**

*Sweet potatoes, cauliflower, broccoli, mushroom, carrots and taro, served with steamed rice or a Vietnamese baguette*

Cà ri chay với đậu khuôn dùng kèm với cơm trắng hoặc bánh mì Việt Nam  
백미 또는 베트남 빵과 채식 카레라이스  
素咖喱和豆腐配用白饭或越南面包

180,000

## **ADDITIONAL SIDE DISHES - MÓN ĂN THÊM - 추가 음식 - 加食物**

### **Sautéed Spinach**

Rau muống xào tỏi  
시금치 볶음 마늘  
大蒜炒空心菜

80,000

### **Wok Fried Bok Choy with Mushrooms**

Cải thìa xào với nấm đông cô  
표고 버섯과 양배추 볶음  
油菜炒香菇

80,000

### **Steamed Mixed Vegetables**

Rau củ hấp kho quẹt  
혼합 야채 찜  
蒸汽和红烧蔬菜

80,000



# LIVE SEAFOOD, COOKED ON REQUEST

( Hải sản tươi sống và nấu phục vụ theo yêu cầu của bạn )

## SEAFOOD FROM THE OCEAN - HẢI SẢN TỪ BIỂN - 해산물 - 海鮮

Lobster - Tôm hùm (BBQ, steamed) - 랍스타 (구이, 찜) - 龙虾 (烤, 蒸)

2,600,000

Tiger Prawns - Tôm sú (BBQ, steamed) - 검은 호랑이 새우 (구이, 찜) - (黑虎虾 (烤, 蒸)

380,000

Big Clams - Nghêu (BBQ, steamed) - 조개 (구이, 찜) - 蛤蜊 (烤, 蒸)

290,000

Grouper Fish - Cá mú (BBQ, steamed) - 그루퍼 피쉬 (구이, 찜) - 石斑鱼 (烤, 蒸)

850,000

Red Snapper - Cá diêu hồng (BBQ, steamed) - 붉은 도미 (구이, 찜) - 红鱼 (烤, 蒸)

280,000

## SEAFOOD FROM RIVER - HẢI SẢN TỪ SÔNG - 강의 해산물 - 来自河里的海鲜

Snake Head Fish - Cá lóc (BBQ, steamed) - 스네이크 헤드 물고기 - 蛇头鱼 (烤, 蒸)

280,000

River Shrimp - Tôm đất (Deep fried, grilled skewer) - 구이, 찜 - 土虾 (炒, 烤串)

320,000

# HOT POT

## Mixed Seafood Hot Pot (Serves 2 - 4 People)

-Mixed seafood hot pot : prawns, clams, squid, sea bass fish and chicken eggs

-Mixed vegetable : tango leaves, morning glory, green mustard leaves, spring onions, mushrooms, celery and green lettuce

Lẩu thập cẩm hải sản dùng kèm với bún và các loại rau truyền thống

전통 야채와 국수와 해물 전골

海鲜火锅和米线 and 传统蔬菜

460,000

## Spicy Red Snapper Hot Pot (Serves 2 - 4 People)

Spicy red snapper hot pot with mixed vegetables: tango leaves, morning glory, green mustard leaves, spring onions, mushrooms, celery and green lettuce

Lẩu cá diêu hồng chua cay dùng kèm với bún và các loại rau truyền thống

전통 야채와 당면과 붉은 도미 전골

辣醋罗非鱼火锅配用米线 and 传统蔬菜

380,000





# HOT POT

## Local Chicken Hot Pot (Serves 2 - 4 People)

Local chicken fillet served with Vietnamese sour leaves and fresh noodles

Lẩu gà lá giang dùng kèm với rau và bún hoặc miếng dong

사위 잎과 신선한 당면와 치킨 필렛 베트남

鸡蛋火锅配蔬菜和米线或粉丝

460,000

## Special Vegetable Hot Pot (Serves 2 - 4 People)

Special vegetable hot pot served with noodles, young tofu and mixed vegetables: tango leaves, morning glory, green mustard leaves, banana flower, spring onions, mushrooms, celery and green lettuce

Lẩu rau đặc biệt dùng kèm với bún tươi và đậu khuôn

신선한 당면 및 콩 페이스트와특별 야채 전골0

特蔬菜火锅和米线 and 豆腐

260,000

## ADDITIONAL SIDE DISHES - MÓN ĂN THÊM - 추가 음식 - 加食物

Red Snapper - Cá diêu hồng - 레드 스 내피 - 罗非鱼

120,000

Local Chicken - Gà ta - 치킨 - 家鸡

180,000

Beef Fillet - Thăn bò phi lê - 쇠고기 필레 - 牛里脊肉片

160,000

Squid - Mực - 오징어 - 鱿鱼

180,000

Clam - Nghêu - 조개 - 蛤蜊

180,000

King Prawns - Tôm sú biển - 검은 호랑이 새우 - 海虎虾

180,000

River Prawns - Tôm sông - 강 새우 - 河虾

160,000

Chicken Eggs - Trứng gà - 치킨 달걀 - 鸡蛋

20,000

Vegetable Plate - Đĩa Rau - 야채 접시 - 蔬菜盘

50,000

Fresh Noodle Plate - Đĩa bún tươi - 신선한 국수 접시 - 米线盘

40,000

Young Tofu - Đậu khuôn non - 두부 - 嫩豆腐

40,000

# DESSERT

## Mango Sticky Rice

*Traditional Vietnamese dessert made with glutinous rice, fresh mango and coconut milk*

Chè Việt với xoài tươi, xôi, nước cốt dừa

신선한 망고, 찰쌀, 코코넛 밀크와 베트남 찌

越南糖羹和新鲜的芒果, 米饭, 椰奶

140,000

## Sticky Rice Dumpling

*Traditional Vietnamese sweet soup with mung beans, ginger syrup and coconut milk*

Chè trôi nước truyền thống của Việt nam với nước đường vị gừng và nước cốt dừa

생강 설탕과 코코넛 밀크와 베트남의 전통 찌

越南传统汤圆和姜糖水和椰奶

100,000

## Vietnamese Pumpkin Cake

*Traditional Vietnamese pumpkin cake served with coconut ice cream*

Bánh bí ngô truyền thống của Việt nam dùng kèm với kem dừa

코코넛 크림과 전통적인 베트남 호박 파이

越南传统南瓜饼和椰子奶油

160,000

## Banana and Sago Sweet Soup

*Sweet soup of banana, sago, coconut milk, peanuts and sesame seeds*

Chè chuối với nước cốt dừa và mè

파파야, 당근, 새우 및 믹스 향채 샐러드

香蕉糖羹和椰奶和芝麻

100,000

## Fresh Fruit Platter

*Watermelon, pineapple and dragon fruit*

Trái Cây tươi theo mùa

계절별 신선한 과일

季节新鲜水果

100,000



# DESSERT

## Royal Chocolate Cake

*Decadent dark chocolate mousse cake served with a mixed fruit salad*

**Bánh mềm sô cô la Hoàng Gia phục vụ với trái cây tươi trộn**

**로얄 초콜릿 케이크**

皇家巧克力搭配新鲜水果蛋糕的服务

160,000

## Raspberry Cheese Mouse Cake

*Creamy cheese mouse cake with raspberry sauce and fresh strawberries*

**Bánh mềm phô mai vị phúc bồn tử kèm với dâu tây**

**라즈베리 치즈 마우스 케이크**

覆盆子味芝士搭配草莓蛋糕

100,000

## NEW ZEALAND NATURAL ICE CREAM FLAVORS

**(Scoops - Viên - 태블릿 - 餡)**

*Classic Vanilla* - kem vani - 바닐라 아이스크림 - 香草冰淇淋

*Mint* - kem bạc hà - 민트 아이스크림 - 薄荷冰淇淋

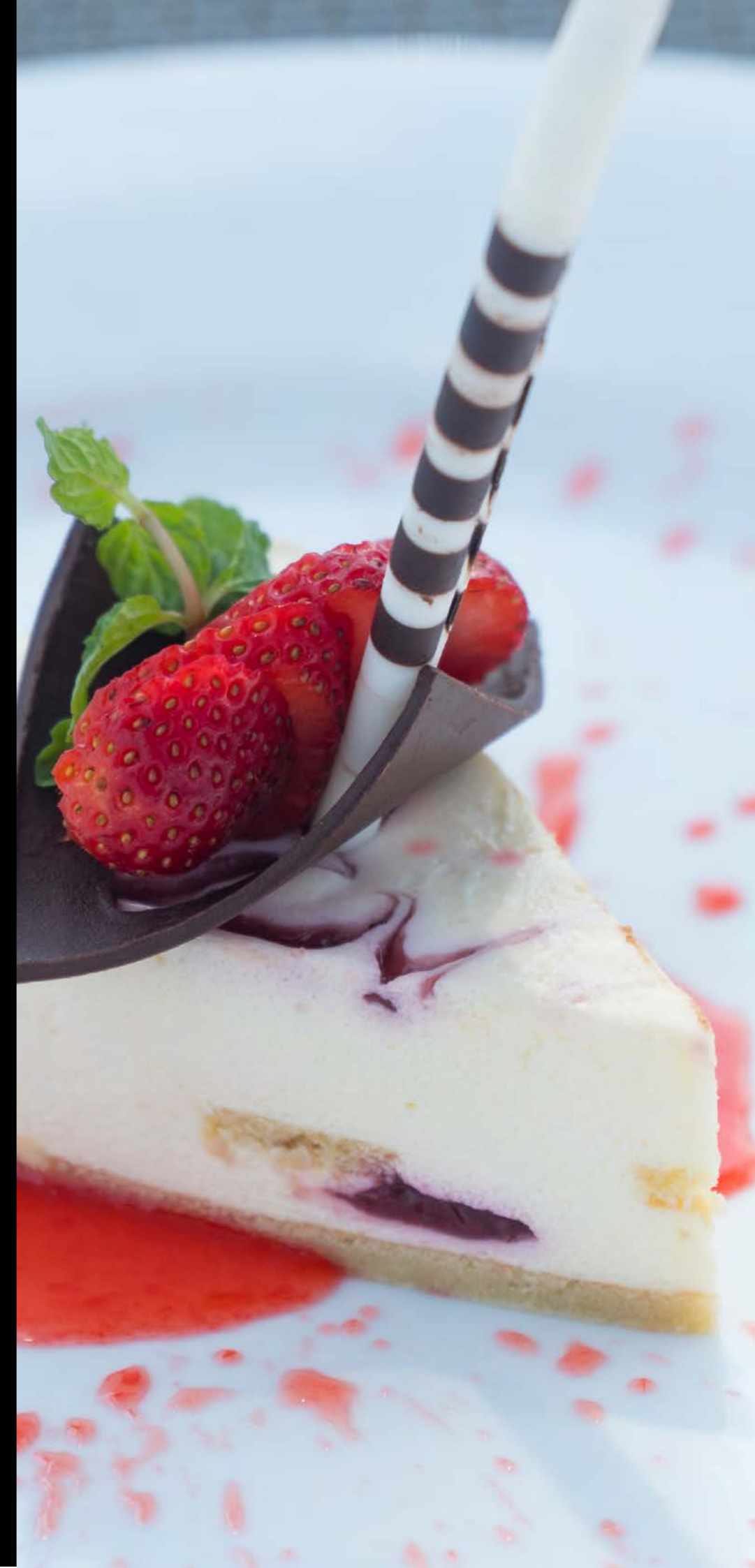
*Chocolate* - kem sô cô la - 초콜릿 아이스크림 - 巧克力冰淇淋

*Strawberry* - kem dâu - 딸기 아이스크림 - 草莓冰淇淋

*Mango* - kem xoài - 망고 아이스크림 - 芒果冰淇淋

*Coco Tropicana* - kem dừa - 코코넛 아이스크림 - 椰子冰淇淋

70,000





## THE OCEAN RESORT

Truong Sa Street, Hoa Hai Ward, Ngu Hanh Son District, Danang City,

E: [reservations@theoceanvillas.com.vn](mailto:reservations@theoceanvillas.com.vn)

T: +84 (0) 236 396 7094 | F: +84 (0) 236 396 7095

[www.theoceanvillas.com.vn](http://www.theoceanvillas.com.vn) | [www.theoceanresort.com.vn](http://www.theoceanresort.com.vn)