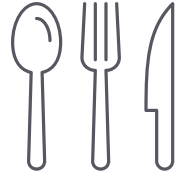




**Marvella Nha Trang**

**MARVELOUS RESTAURANT**  
**5<sup>TH</sup> FLOOR**

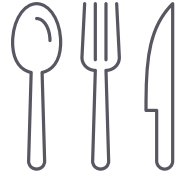
*Prices are quoted in thousand Viet Nam Dong & are included VAT & service charge.*  
*Giá trên tính theo giá .000 Việt Nam Đồng & đã bao gồm thuế giá trị gia tăng & phí phục vụ.*



# STARTER

KHAI VỊ

<b>Special Soup Of The Day</b> Súp Đặc Biệt Trong Ngày	<b>110</b>
<i>Served with toasted garlic bread</i> Phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi	
<b>Charcuterie Board</b> Dĩa Thịt Nguội Tổng Hợp	<b>275</b>
<i>Mortadella, garlic sausage, chorizo, smoked chicken, olive, pickled cucumber, bread</i> Dăm bông mortadella, xúc xích tỏi, xúc xích chorizo, ức gà xông khói, trái olive, dưa chuột ngâm, bánh mì cắt lát	
<b>Greek Halloumi Saganaki</b> Phô Mai Áp Chảo Kiểu Hy Lạp	<b>250</b>
<i>Yellow lemon, grapes, tomato, arugula &amp; ouzo</i> Chanh vàng, nho, cà chua, xà lách rocket & rượu ouzo	
<b>Nha Trang Crab Cake</b> Bánh Thịt Cua Nha Trang	<b>190</b>
<i>Capsicum, red onion, coriander, avocado, mango &amp; puree edamame</i> Ớt chuông đã lát, hành tím, ngò rí, trái bơ, xoài chín & kem đậu lông nhật	
<b>Steamed Lobster Paste With Bamboo Pith</b> Chả Tôm Hùm Trúc Sanh Hấp	<b>295</b>
<i>Mince lobster, mince pork, bamboo pith, prawn roe</i> Thịt tôm hùm, thịt nạc heo, nắm trúc sanh, trứng tôm	
<b>Bacon Wrapped Scallop</b> Thịt Ba Rọi Xông Khói Cuộn Cối Đẹp Nhật	<b>305</b>
<i>Arugula, lime, spinach, béarnaise sauce</i> Xà lách róc kết, chanh vàng, cải bó xôi, sốt bơ chanh rau mùi	
<b>Smoked Salmon</b> Cá Hồi Xông Khói	<b>155</b>
<i>Watercress, parmesan cheese, caper, red radish, wasabi cream</i> Xà lách xoong, phô mai, nụ bạch hoa, củ cải đỏ, kem tươi vị mù tạt	



**SALAD**  
RAU TRỘN

**Garden Green Mesclun Salad****120****Xà Lách Trộn Thập Cẩm**

*Mixed greens with young papaya, cashew nuts & balsamic vinaigrette dressing*  
*Xà lách trộn với đu đủ, hạt điều và sốt giấm nho đen*

**Warm Steak Salad****255****Xà Lách Bò Nướng**

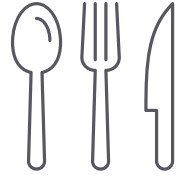
*Thinly sliced grilled strip loin steak with crusty garlic croutons, soft feta cheese, plum tomato & oven-roasted potato wedges*  
*Thịt thăn bò nướng thái mỏng, bánh mì hạt lựu, phô mai feta, cà chua và khoai tây đút lò*

**Classic Caesar Salad****180****Xà Lách Trộn Hoàng Đế**

*Romaine lettuce, egg, herb croutons, sun dried tomato, crispy bacon, parmesan cheese & caesar dressing with your choice of grilled chicken or tiger prawn*  
*Xà lách romaine, trứng, bánh mì hạt lựu lá thơm, cà chua sấy khô, thịt ba chỉ xông khói, phô mai parmesan và nước sốt caesar, với sự lựa chọn gà hoặc tôm*

**Salmon Salad****235****Xà Lách Cá Hồi**

*Salmon, caper, fresh asparagus, red radish, baby tomatoes, red onion & citrus vinaigrette*  
*Cá hồi, nụ bạch hoa, măng tây, củ cải đỏ, cà chua bi, hành tím & sốt giấm cam*



**SANDWICH**

SANDWICH

*With mixed greens salad & shoe string fries  
Dùng kèm xà lách trộn & khoai tây chiên*

### **Classic Cheese Burger**

**195**

#### **Bánh Mì Hăm-Bơ-Gơ Kẹp Thịt**

*sirloin burger with crispy bacon, melted cheddar cheese, onion, pickle & fresh tomato in sesame bun  
Bánh mì ham-bơ-gơ kẹp với thịt bò xay, ba chỉ xông khói, phô mai cheddar, hành tây,  
dưa leo ngâm chua và cà chua tươi*

### **Chicken Focaccia**

**180**

#### **Bánh Mì Kiểu Ý**

*Grilled chicken, crispy bacon, fried egg, fresh avocado, tomato, arugula  
& pesto mayo sauce in Italian focaccia bread  
Bánh mì kiểu ý với gà nướng, ba chỉ xông khói, trứng chiên, bơ tươi, cà chua, rau arugula & sốt pesto*

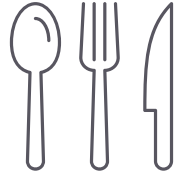
### **Traditional Steak Sandwich**

**215**

#### **Bánh Mì Kẹp Thịt Bò Nướng**

*Grilled beef steak topper with julienne onion, melted cheddar, gravy, white toast  
Bánh mì với thăn bò nướng, hành tây, phô mai cheddar, sốt thịt*





# PIZZA & PASTA

PIZZA & MÌ ỚNG

# Pizza

**Di Marre** 235

Pizza Hải Sản

*Fresh tomato, tomato sauce, basil, mozzarella*  
*Cà chua tươi, sốt cà chua, lá húng quế, phô mai mozzarella*

**Hawaiian** 190

Pizza Hawaiian

*Ham, pineapple, tomato sauce, mozzarella*  
*Giăm bông, trái thơm, sốt cà chua, phô mai mozzarella*

**Vegetarian** 180

Pizza Chay

*Zucchini, mushroom, peppers, onion, tomato sauce, mozzarella*  
*Bí ngò, nấm tươi, ớt chuông, hành tây, sốt cà chua, phô mai mozzarella*

**Al Salmone** 260

Pizza Cá Hồi Xông Khói

*Smoked salmon, cream cheese, onion, fresh dill, tomato sauce, mozzarella*  
*Cá hồi xông khói, phô mai mềm, hành tây, lá thì là, sốt cà chua, phô mai mozzarella*

---

# Pasta | Mì Ống

*Spaghetti, penne pasta, or tailgate with your choice of sauce*  
*Mì sợi spaghetti, nười ống, với lựa chọn các loại sốt*

**Beef Bolognese** 180

Sốt Bò Bằm

**Al Pomodoro** 150

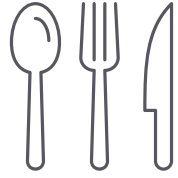
Sốt Cà Chua

**Carbonara** 180

Sốt Kem

**Spicy Seafood** 225

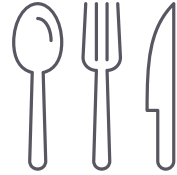
Hải Sản Xào Cay



# MAIN COURSE

MÓN CHÍNH

<b>Rib Beef Char Siew</b> Xá Xíu Sườn Bò	<b>340</b>
<i>Served with yellow noodle, chives, leek, char siew sauce</i> <i>Dùng kèm với mì vàng, hẹ, tỏi tây, sốt xá xíu</i>	
<b>Chicken Tikka</b> Gà Nướng Kiểu Ấn Độ	<b>235</b>
<i>Served with lime, red onion, mint leaf, coriander</i> <i>Dùng kèm với chanh, hành tím, lá húng lũi, ngò rí</i>	
<b>Red Chili Powder Crusted Lamb Racks</b> Sườn Cừu Tẩm Bột Ớt Chiên	<b>495</b>
<i>Deep-fried eggplant, cauliflower, onion, garlic &amp; rice crispy</i> <i>Hành tây, cà tím, bông cải trắng chiên giòn, tỏi &amp; hạt cơm giòn</i>	
<b>Seabass Red Curry “Thai Style”</b> Cà Ri Cá Chém Nấu Kiểu Thái	<b>235</b>
<i>Kaffir lime leaves, baby tomato and eggplant, served with jasmine rice or french baguette</i> <i>Lá chanh, cà chua bi và cà tím, ăn kèm với cơm trắng hoặc bánh mì</i>	
<b>Pad Thai</b> Bánh Phở Xào Kiểu Thái	<b>135</b>
<i>Fried egg, chives, chili powder, lemon, bean sprouts, peanut, tofu &amp; prawn</i> <i>Trứng chiên, hẹ, ớt bột, chanh, giá sống, đậu phộng, đậu hũ &amp; tôm</i>	
<b>Norwegian Salmon Fillet</b> Cá Hồi Áp Chảo	<b>355</b>
<i>Asparagus, baby carrot, puree edamame, lemon butter sauce</i> <i>Măng tây, cà rốt, đậu lông Nhật nấu chậm &amp; sốt bơ chanh</i>	
<b>Nha Trang Lobster Au Gratin</b> Tôm Hùm Nha Trang Phủ Phô Mai Bỏ Lò	<b>455</b>
<i>Pancetta, lobster, mushroom, truffle oil, risotto, puree pumpkin</i> <i>Ba rọi xông khói, tôm hùm, nấm, dầu nấm, cơm ý, kem bí đỏ</i>	
<b>French Duck Breast Cassoulet</b> Ức Vịt Hầm Đậu Kiểu Pháp	<b>225</b>
<i>Served with stewed white beans, pancetta, toulouse sausage</i> <i>Dùng kèm đậu trắng hầm ba rọi xông khói, xúc xích toulouse</i>	
<b>Pan Fried Chicken Breast With Honey Orange Sauce</b> Ức Gà Sốt Cam Mật Ong	<b>235</b>
<i>Arugula, lime, parmesan cheese, orange honey &amp; chermoula sauce</i> <i>Xà lách rocket, chanh vàng, phô mai, vỏ chanh bào, cam mật ong &amp; chermoula sauce</i>	
<b>Iberico Ham Risotto</b> Cơm Ý Nấu Với Thịt Heo Iberico Muối	<b>155</b>
<i>Iberico ham, risotto rice, mushroom, olive</i> <i>Thịt xông muối iberico, gạo ý, nấm, trái olive</i>	



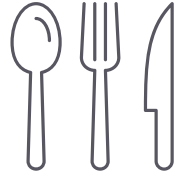
**THE LOCAL WAY**  
KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG

<p><b>Grilled Nha Trang Oyster With Spring Onion</b> <span style="float: right;"><b>180</b></span>  Hàu Sữa Nha Trang Nướng Mỡ Hành</p> <p><i>Eggplant, laksa leaf, spring onion, peanut, red chili</i>  Cà tím, rau răm, hành lá, đậu phộng, ớt sừng</p>
<p><b>Grilled Oyster With Cheese “Nha Trang Style”</b> <span style="float: right;"><b>195</b></span>  Hàu Sữa Nướng Phô Mai Kiểu Nha Trang</p> <p><i>Spinach, mozzarella cheese, mushroom</i>  Rau bó xôi, phô mai mozzarella, nấm</p>
<p><b>Grilled Scallop With Onion</b> <span style="float: right;"><b>155</b></span>  Sò Đẹp Nướng Mỡ Hành</p> <p><i>Crispy noodle &amp; garlic, spring onion, peanut, red chili</i>  Mì &amp; tỏi giòn, hành lá, đậu phộng, ớt sừng</p>
<p><b>Grilled Tiger Prawn</b> <span style="float: right;"><b>225</b></span>  Tôm Sú Nướng Sa Tế</p> <p><i>Okra, laksa leaf, lemon, salt &amp; pepper, satay sauce</i>  Đậu bắp, rau răm, chanh xanh, muối &amp; tiêu, sốt sa tế</p>
<p><b>Grilled Squid “Thai Style”</b> <span style="float: right;"><b>235</b></span>  Mực Nướng Kiểu Thái</p> <p><i>Mango, asparagus, peanut, white basil, chili &amp; garlic fish sauce</i>  Xoài xanh, măng tây, đậu phộng, rau thơm, nước mắm tỏi ớt</p>
<p><b>Grilled Nha Trang Lobster</b> <span style="float: right;"><b>490</b></span>  Tôm Hùm Nha Trang Nướng Mọi</p> <p><i>Grilled corn with spring onion, potato, cajun powder</i>  Bắp nướng mỡ hành, khoai tây, bột cajun</p>
<p><b>Traditional Vietnamese Beef Or Chicken Pho</b> <span style="float: right;"><b>140</b></span>  Phở Truyền Thống Bò Hoặc Gà</p> <p><i>In aromatic 16-hours stew beef bone broth, served with fresh asian herbs &amp; bean sprouts</i>  Nước dùng được hầm 16 tiếng, ăn kèm với rau sống và giá đỗ</p>
<p><b>Wonton Noodle Soup With Roasted Duck Leg</b> <span style="float: right;"><b>180</b></span>  Mì Hoàng Thánh Vịt Quay</p> <p><i>Served with bokchoy, chives, soya sauce, vinaigre &amp; satay sauce</i>  Ăn kèm với cải thìa, hẹ lá, nước tương, giấm tiêu và sa tế</p>
<p><b>Vietnamese Tiger Prawn &amp; Pork Spring Roll</b> <span style="float: right;"><b>150</b></span>  Gỏi Cuốn Việt Nam</p> <p><i>Served with spicy fish sauce or peanut bean dipping sauce</i>  Ăn kèm với nước mắm cay hoặc sốt đậu phộng</p>
<p><b>Stir Fried Chicken With Bamboo Pith</b> <span style="float: right;"><b>190</b></span>  Gà Xào Nấm Trúc Sanh</p> <p><i>Broccoli, green bean, mushroom, onion &amp; leek</i>  Bông cải, đậu hà lan, nấm, hành tây &amp; tỏi tây</p>

<b>Sauteed Chicken With Lemongrass &amp; Chili</b> Gà Xào Sả Ớt	<b>140</b>
<i>Lemon grass, red chili, onion, vietnamese herb</i> Sả cây, ớt đỏ, hành tây, rau ngổ	
<b>Deep-Fried Duck Leg With Five Spices Sauce</b> Đùi Vịt Xối Mỡ Sốt Ngũ Vị	<b>190</b>
<i>Tomatoes, cucumber, vegetables pickled, mixed green salad</i> Cà chua, dưa leo, rau củ ngâm chua, xà lách trộn	
<b>Diced Beef Tenderloin With Crispy Garlic</b> Thăn Bò Xào Ngồng Tỏi Với Tỏi Chiên Giòn	<b>215</b>
<i>Leek, crispy garlic, chili, onion, carrot</i> Tỏi tây, tỏi chiên giòn, ớt sừng, hành tây, cà rốt	
<b>Sautéed Beef With Onion &amp; Celery</b> Bò Xào Hành Cần	<b>165</b>
<i>Celery, onion, spring onion, carrot</i> Cần ta, hành tây, hành lá, cà rốt	
<b>Stir-Fried Pork Rib With Sweet &amp; Sour Sauce</b> Sườn Heo Sốt Chua Ngọt	<b>155</b>
<i>Pineapple, tomatoes, cucumber, onion, capsicum</i> Trái thơm, cà chua, dưa leo, hành tây, ớt chuông	
<b>Deep-Fried Pork Rib With Salt &amp; Pepper</b> Sườn Heo Chiên Xóc Muối Tỏi	<b>175</b>
<i>Lemon grass, shallot, cucumber, tomatoes, coriander</i> Sả cây, hành tím, dưa leo, cà chua, ngò rí	
<b>Sauteed Seafood With Asparagus</b> Hải Sản Xào Măng Tây	<b>245</b>
<i>Prawn, squid, carrot, asparagus, mushroom</i> Tôm sú, mực lá, cà rốt, măng tây, nấm đông cô	
<b>Braised Prawn With Nha Trang Fish Sauce</b> Tôm Rim Mắm Nhĩ Nha Trang	<b>260</b>
<i>Spring onion, red chili, shallot, fish sauce, coriander</i> Hành lá, ớt sừng đỏ, hành tím, nước mắm, ngò rí	
<b>Stir-Fried Squid With Tomatoes &amp; Pine apple</b> Mực Xào Chua Ngọt	<b>245</b>
<i>Tomatoes, cucumber, pineapple, capsicum, onion</i> Cà chua, dưa leo, trái thơm, ớt chuông, hành tây	
<b>Deep-Fried Mackerel With Tomatoes Sauce</b> Cá Thu Chiên Sốt Cà	<b>245</b>
<i>Tomatoes, shallot, onion, spring onion, red chili</i> Cà chua, hành tím, hành tây, hành lá, ớt sừng đỏ	

<b>Traditional Fish Simmered In Clay-pot</b> Cá Bớp Kho Tộ	<b>255</b>
<i>Pork belly, red chili, shallot, spring onion, fish sauce</i> <i>Thịt ba chỉ, ớt sừng đỏ, hành tím, hành lá, nước mắm nhĩ</i>	
<b>Sweet &amp; Sour Fish Broth</b> Canh Chua Cá Bớp	<b>225</b>
<i>Pineapple, tomatoes, tamarind, flower banana, bean sprout, vietnamese herbs</i> <i>Trái thơm, cà chua, me chín, bắp chuối, giá sống, các loại rau thơm việt nam</i>	
<b>Vegetables With Minced Pork Broth</b> Canh Rau Củ Nấu Thịt Viên	<b>140</b>
<i>Mince pork, shallot, spring onion, carrot, potatoes, white radish, beetroot</i> <i>Thịt heo xay, hành tím, hành lá, cà rốt, khoai tây, củ cải trắng, củ dền</i>	
<b>Urchin &amp; River Crab Hotpot</b> Lẩu Riêu Cua Rào Với Nhum Biển	<b>355</b>
<i>Sponge gourd, malabar spinach, Chinese cabbage, mushroom, fresh rice noodle</i> <i>Mướp, rau mồng tơi, cải thảo, nấm bào ngư, bún tươi</i>	
<b>Nha Trang Seafood Hotpot</b> Lẩu Hải Sản Nha Trang	<b>425</b>
<i>Kang kong, Chinese cabbage, mustard green, prawn, squid, fish, snail, fresh rice noodle</i> <i>Rau muống, cải thảo, cải xanh, tôm, mực, cá, sò ốc, bún tươi</i>	
<b>Sauteed Kang Kong With Garlic</b> rau muống xào tỏi	<b>85</b>
<b>Sauteed Vegetables With Oyster Sauce</b> Rau thập cẩm xào dầu hào	<b>125</b>
<b>Boiled Asparagus With Vietnamese Caramelized Pork Dip</b> Măng tây luộc chấm kho quẹt	<b>140</b>
<b>Traditional Fried Rice</b> Cơm Chiên	<b>165</b>
<i>With seafood, beef or chicken</i> <i>Với hải sản, bò hoặc gà</i>	
<b>Fried Egg Noodle</b> Mì Trứng Xào	<b>175</b>
<i>With seafood, beef or chicken</i> <i>Với hải sản, bò, gà</i>	
<b>Congee</b> Cháo Trắng	<b>120</b>
<i>Your choice of seafood, oyster, urchin, pork, beef</i> <i>Cháo với hải sản, hàu thịt, nhum biển, thịt heo, bò</i>	

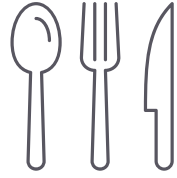




**FOR VEGETARIAN**

MÓN ĂN CHAY

<b>Deep-Fried Dried Seaweed Roll Mushroom</b> Rong Biển Cuộn Nấm Chiên Giòn	<b>80</b>
<i>Dried seaweed, mushroom, mixed salad, sesame dressing, chili sauce</i> <i>Rong biển khô, nấm kim châm, xà lách trộn, nước sốt mè rang, tương ớt</i>	
<b>Steamed Tofu With Mushroom</b> Đậu Khuôn Hấp Nấm	<b>95</b>
<i>Tofu, mushroom, ginger, red chili, carrot, leek, kikkoman</i> <i>Đậu hũ non, nấm, gừng, ớt đỏ, cà rốt, tỏi tây, nước tương nhạt</i>	
<b>Sautéed Dried Tofu With Vegetables</b> Bò Xào Rau Củ Chay	<b>140</b>
<i>Dried tofu, leek, mushroom, capsicum, cucumber, carrot, coriander</i> <i>Bò chay khô, tỏi tây, nấm rơm, ớt chuông đã lát, dưa leo, cà rốt, ngò rí</i>	
<b>Braised Mushroom With Tofu</b> Nấm Rơm Kho Đậu	<b>95</b>
<i>Mushroom, leek, tofu, okra, carrot, red chili</i> <i>Nấm rơm, tỏi tây, khuôn đậu, đậu bắp, cà rốt, ớt đỏ</i>	
<b>Shoestring Fries</b> Khoai Tây Chiên	<b>70</b>
<b>Jasmine Rice</b> Cơm Trắng	<b>40</b>



**DESSERT**  
TRÁNG MIỆNG

<b>Orange Chocolate Mousse With Passion Sauce</b> Bánh Sô-Cô-La Vị Cam Sốt Chanh Dây	<b>110</b>
<i>Passion sauce, orange jelly, chocolate crumbs, strawberry</i> <i>Sốt chanh dây, thạch cam, vụn bánh sô cô la, dâu tây</i>	
<b>Lemon Cheese Cake With Citrus Syrup</b> Bánh Phô Mai Nướng	<b>120</b>
<i>Citrus syrup, lime, cream cheese, raspberry</i> <i>Xi rô cam quýt, chanh, kem phô mai, quả mọng</i>	
<b>Opera Cake With Vanilla Ice Cream</b> Bánh Opera Dùng Kèm Kem Vani	<b>130</b>
<i>Almond cake is soaked in coffee syrup of coffee butter cream and used a layer of melted chocolate on the cake served with vanilla ice cream</i> <i>Bánh xốp hạnh nhân được ngâm trong xi rô cà phê cùng với nhiều lớp kem bơ cà phê và dùng 1 lớp sô cô la tan chảy trên bánh dùng kèm kem vani</i>	
<b>Coconut &amp; Blueberry Mousse Cake With Strawberry Ice Cream</b> Bánh Việt Quất Vị Dừa Dùng Kèm Kem Dâu Tây	<b>140</b>
<i>Blueberry puree topped over on coconut cream cheese with strawberry ice cream</i> <i>Việt quất nấu chậm phủ kem dừa phô mai dùng kèm kem dâu tây</i>	
<b>Vietnamese Sweet Soup</b> Chè Thanh Nhiệt	<b>65</b>
<i>vietnamese sweet soup with lotus seed, goji berries, white fungus, and dried red apple</i> <i>Chè kiêu việt nam với hạt sen, kỳ tử, nấm tuyết và táo đỏ khô</i>	
<b>Cendol Sweet Soup</b> Chè Dưa Lưới Ngọc Bích	<b>70</b>
<i>Rock melon, tapioca &amp; green jelly served with coconut milk &amp; almond</i> <i>Dưa lưới, bột báng &amp; thạch xanh dùng kèm với nước sữa dừa và hạnh nhân</i>	
<b>Seasonal Sliced Fresh Fruits</b> Hoa Quả Theo Mùa	<b>125</b>
<i>Selection of local fruits</i> <i>Hoa quả địa phương theo mùa</i>	
<b>Ice Cream (2 Scoops)</b> Kem (2 Viên)	<b>70</b>
<i>Your choice of: chocolate, vanilla, strawberry, rainbow, chocolate &amp; raspberry, mint choco kisses</i> <i>Các loại mùi để chọn: sô-cô-la, vani, dâu tây, cầu vồng, sô cô la trắng &amp; quả mâm xôi, bạc hà sô cô la.</i>	