



Phục vụ từ 17:00 - 21:30 hàng ngày
Xin vui lòng đặt dịch vụ trước tối thiểu 04 tiếng
Áp dụng với bàn tối thiểu 6 khách
Daily 05:00 p.m to 09:30 p.m
Please send the order request at
least 04 hours in advance
Minimum of 6 guests

Giá đã bao gồm VAT và phí dịch vụ
Price includes VAT and service charge

ANDO BBQ DRINK MENU	
BIVINA - PQ LOCAL BEER	35
SAIGON SPECIAL	45
TIGER CRYTAL	50
HEINEKEN	55
COKE / COKE LIGHT	39
SPRITE	39
SODA	39
TONIC	39
GINGER ALE	39
STRONGBOWL	55
SATORI WATER 500ML	29
SOJU	159
RƯỢU VANG ĐỎ ASTRA	499
ASTRA RED WINE	
VANG TRẮNG TERRI FORTI	599
TERRI FORTI WHITE WINE	
RƯỢU MẠNH SIM	599
ROSE MYRTLE WINE	
PACKAGE DRINK	
BEER PACKAGE 3 (LON/ CAN)	
BIVINA - PQ LOCAL BEER	89
SG SPECIAL	129
TIGER CRYSTAL	139
HEINEKEN	149
BEER PACKAGE 5 (LON/ CAN)	
BIVINA - PQ LOCAL BEER	139
SG SPECIAL	189
TIGER CRYSTAL	219
HEINEKEN	239
BEER PACKAGE 10 (LON/ CAN)	
BIVINA - PQ LOCAL BEER	259
SG SPECIAL	349
TIGER CRYSTAL	379
HEINEKEN	399
SOFT DRINK PACKAGE	
3 LON/ CAN	99
5 LON/ CAN	149
10 LON/ CAN	259
PHÍ PHỤ THU THỨC UỐNG TỪ BÊN NGOÀI VÀO	
Corkage charge	
Bia	20/ lon/ can
Beer	349/ thùng/ Beer crate
Rượu mạnh	299/ 750ml/ chai/ bottle
STRONG ALCOHOL/ BRANDY	
Rượu vang	199/750ml/chai/ bottle
WINE	
Giá có đơn vị “000” Đồng Việt Nam	
All prices are in Vietnam Dong “000” (VND)	

ĐẶC SẢN PHÚ QUỐC

SPECIALITY OF PHU QUOC



Giá có đơn vị “000” Đồng Việt Nam
All prices are in Vietnam Dong “000” (VND)

GỎI CÁ TRÍCH PHÚ QUỐC PHU QUOC HERRING SALAD Dùng kèm rau rừng, cơm dừa, dưa leo, khóm , bánh tráng và nước mắm Phú Quốc Served with wild vegetables, coconut rice, cucumber, pineapple, rice paper and Phu Quoc fish sauce	199
CƠM CHIÊN GHẺ PHÚ QUỐC PHU QUOC CRAB FRIED RICE Thịt ghẹ, dưa leo, rau thơm, nước mắm chua ngọt Crab meat, cucumber, herbs, sweet and sour fish sauce	199
MỰC TRỨNG NƯỚNG HOẶC HẤP SQUID EGGS GRILLED OR STEAMED Nước mắm gừng & muối ớt chanh Ginger fish sauce & lemon chili salt	95/gr
TÔM HÙM ĐÚT LÒ PHO MAI BAKED LOBSTER WITH CHEESE	700/con/pc
NHUM BIỂN NƯỚNG MỠ HÀNH ĐẬU PHỘNG GRILLED SEA URCHIN WITH PEANUT BUTTER	60/con/pc
ỐC HƯƠNG NƯỚNG HOẶC HẤP CHANH, SẢ, TIÊU PHÚ QUỐC GRILLED OR STEAMED SNAILS WITH LEMON, LEMONGRASS, AND PEPPER IN PHU QUOC	120/gr
HÀU SỮA ĐÚT LÒ PHO MAI OYSTERS BAKED WITH CHEESE	60/con/pc
GHẺ HÀM NINH HẤP BIA HAM NINH CRAB STEAMED WITH BEER	109/gr
NGHÊU HẤP THÁI STEAMED CLAMS WITH THAI BASIL & LEMONGRASS	199

ANDOCHINE RESORT & SPA PHU QUOC



ANDO BBQ MENU

TRẢI NGHIỆM ĐẶC BIỆT

BẾP TRƯỞNG ANDOCHINE PHỤC VỤ
HẢI SẢN XÔNG THẢO MỘC ĐÁ NÓNG
TẠI BÀN

You will be especially served by
the chef at the table of Phu Quoc
Seafood with hot stone and herbs

CHÚNG TÔI PHỤC VỤ

Đồ Ăn Trên Thuyền

NGON
MÊ LY



Garden Set

VND 850.000 / NGƯỜI / PAX

QUẦY XÀ LÁCH VÀ GỎI SALAD STATION

Các loại rau xà lách và gỏi ăn kèm
Assorted salads served

CÁC LOẠI SỐT DRESSING

Sốt cocktail
Cocktail dressing

Sốt chanh dây
Passion fruit dressing

Sốt dầu giấm
Vinaigrette dressing

QUẦY HẢI SẢN TƯƠI VÀ THỊT NƯỚNG CHAR-GRILLED FRESH SEAFOOD AND MEAT STATION

Tôm sú nướng mọi
Grilled fresh tiger prawn

Sò điệp nướng bơ tỏi
Grilled scallops with garlic butter

Cá sông nướng sa tế
Horse mackerel with satay sauce

Gà xiên que nướng
Chicken skewers

Sò điệp nướng tóp mỡ, hành lá,
đậu phộng
Grilled clams with pork fat,
spring onion, peanut

Bạch tuộc nướng
Grilled Octopus

Ba chỉ nướng sốt Hàn Quốc
Grilled pork belly with Korean
sauce

HẤP ĐÁ NÓNG HOT STONE STEAMED

Súp hải sản rong biển
Seaweed Seafood Soup

Ốc bươu hấp tiêu xanh
Steamed snail
with green pepper

QUẦY SỐT CHẤM SAUCES

Muối ớt xanh
Green chilli sauce

Muối ớt đỏ
Salt & chilli sauce

Muối tiêu Phú Quốc
Phu Quoc pepper sauce

Sốt nấm
Mushroom sauce

ĐỒ ĂN KÈM CONDIMENT

Khoai tây nướng bơ tỏi
Grilled potato with butter and
garlic

Khoai lang nướng
Grilled sweet potato

Đậu bắp nướng
Grilled okra

Cà tím nướng
Grilled eggplant

Bắp nướng
Grilled sweet corn

MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERT

Trái cây theo mùa
Seasonal fresh fruits



Chillie Set

VND 950.000 / NGƯỜI / PAX



QUẦY XÀ LÁCH VÀ GỎI SALAD STATION

Các loại rau xà lách và gỏi ăn kèm
Assorted salads served

CÁC LOẠI SỐT DRESSING

Sốt cocktail
Cocktail dressing

Sốt chanh dây
Passion fruit dressing

Sốt dầu giấm
Vinaigrette dressing

QUẦY HẢI SẢN TƯƠI VÀ THỊT NƯỚNG CHAR-GRILLED FRESH SEAFOOD AND MEAT STATION

Thăn ngoại bò Úc nướng tỏi và lá
hương thảo
Grilled Australian striploin with garlic
and thyme

Tôm sú nướng mọi
Grilled fresh tiger prawn

Cá Bớp nướng sa tế
Grilled Cobia fish with satay sauce

Sò điệp nướng tóp mỡ, hành lá,
đậu phộng
Grilled scallop with pork fat, onion,
peanut

Mực tươi nướng mọi
Grilled squid

Cá Ngăn Biển nướng mỡ hành
Grilled Fish with pork fat, spring onion,
peanut

Sườn heo nướng tảng sốt BBQ
Grilled pork spare rib in BBQ sauce

HẤP ĐÁ NÓNG HOT STONE STEAMED

Nghêu hấp thái
Steamed clams with lemongrass,
chili

Cháo hàu
Oysters Porridge

Ghẹ Hàm Ninh hấp
Steamd Crab

QUẦY SỐT CHẤM SAUCES

Muối ớt xanh
Green chilli sauce

Muối ớt đỏ
Salt & chilli sauce

Muối tiêu Phú Quốc
Phu Quoc pepper sauce

Sốt Nấm
Mushroom sauce

ĐỒ ĂN KÈM CONDIMENT

Khoai tây nướng bơ tỏi
Grilled potato with butter and
garlic

Khoai lang nướng
Grilled sweet potato

Đậu bắp nướng
Grilled okra

Cà tím nướng
Grilled eggplant

Bắp nướng
Grilled sweet corn

MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERT

Trái cây theo mùa
Seasonal fresh fruits



Signature Set

VND 1.200.000 / NGƯỜI / PAX

QUẦY XÀ LÁCH VÀ GỎI SALAD STATION

Các loại rau xà lách và gỏi ăn kèm
Assorted salads served

CÁC LOẠI SỐT DRESSING

Sốt cocktail
Cocktail dressing

Sốt chanh dây
Passion fruit dressing

Sốt dầu giấm
Vinaigrette dressing

QUẦY HẢI SẢN TƯƠI VÀ THỊT NƯỚNG CHAR-GRILLED FRESH SEAFOOD AND MEAT STATION

Sườn cừu hoặc đùi cừu nướng
sốt nấm
Grilled lamb chop with mushroom
sauce

Sò điệp nướng tóp mỡ, hành lá
và đậu phộng
Grilled scallop with pork fat, spring
onion and peanut

Tôm hùm nướng mọi
Grilled lobster

Nhum biển nướng
Sea urchin

Ốc hương nướng mọi
Grilled spotted snail

Cá bớp nổ muối
Grilled Cobia Fish with salt

Mực Phú Quốc nướng mắm gừng
và tỏi
Grilled Phu Quoc calamari with
ginger fish sauce and garlic

Ghẹ Hàm Ninh nướng
Grilled Ham Ninh Swimmer crab

Sò điệp nướng
Grilled local clam

HẤP ĐÁ NÓNG HOT STONE STEAMED

Nghêu hấp thái
Steamed clams with
lemongrass, chili

Cháo sò huyết
Clam porridge

Khoai tây nghiền
Mashed potato

QUẦY SỐT CHẤM SAUCES

Muối ớt xanh
Green chilli sauce

Muối ớt đỏ
Salt & chilli sauce

Muối tiêu Phú Quốc
Phu Quoc pepper sauce

Sốt nấm
Mushroom sauce

ĐỒ ĂN KÈM CONDIMENT

Khoai tây nướng bơ tỏi
Grilled potato with butter and
garlic

Khoai lang nướng
Grilled sweet potato

Đậu bắp nướng
Grilled okra

Cà tím nướng
Grilled eggplant

Bắp nướng
Grilled sweet corn

MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERT

Trái cây theo mùa
Seasonal fresh fruits

Chè đậu xanh trân châu
Mung bean and tapioca sweet
soup

