

ANDO BISTRO RESTAURANT



ANDO

A LA CARTE
MENU

Operation Hours
Thời Gian Phục Vụ
11:00 am - 09:45 pm

Hotline
0967 450 638
or / hoặc
Internal Phone
122

APPETIZER & SALAD / KHAI VỊ & SALAD

SOUP / XÚP

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

RICE & NOODLE / CƠM & MỠ

PIZZA & PASTA / PIZZA & MỠ Ý

KIDS MENU / THỰC ĐƠN CHO BÉ

SIDE DISH / MÓN PHỤ

DESSERT / TRÁNG MIỆNG



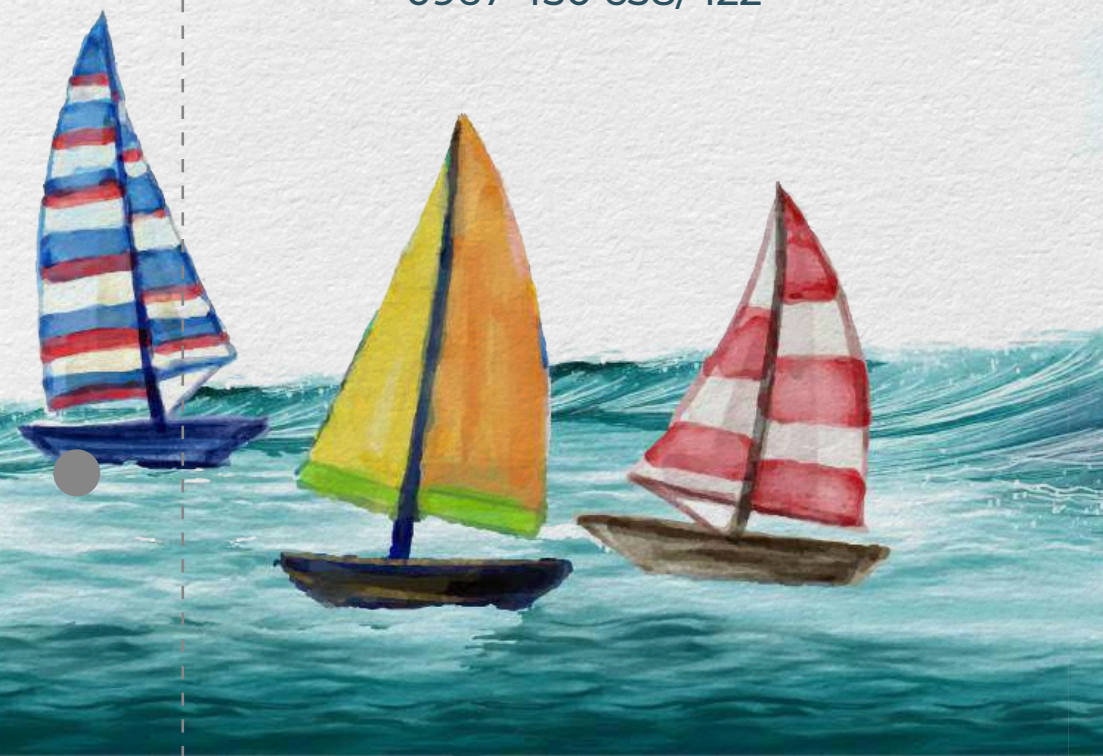


ANCO BISTRO

A LA CARTE MENU

Operation Hours
Thời Gian Phục Vụ
11:00 am - 10:00 pm

Hotline or Internal Phone
Điện thoại hoặc số nội bộ
0967 450 638/ 122



APPETIZER AND SALAD

KHAI VỊ VÀ XA LÁT

SHRIMP SOMTAM

199

GỎI ĐU ĐỦ TÔM KIỂU THÁI

Green papaya, tomato, chilli, shrimp, lime, fish sauce

Đu đủ xanh, cà chua, ớt, tôm, chanh, nước mắm

DRIED BEEF AND GREEN MANGO SALAD

199

GỎI XOÀI XANH KHÔ BÒ

Homemade dried-beef with organic basil, green mango, sweet and sour dressing, prawn cracker

Khô bò làm thủ công, lá húng quế, xoài xanh trộn sốt chua ngọt, bánh phồng tôm

SMOKED SALAD

199

XA LÁT CÁ HỒI XÔNG KHÓI

Smoked salmon, olives, walnuts, avocado, rocket, passion-fruit sauce

Cá hồi xông khói, trái oliu, hạt óc chó, trái bơ, xà lách rocket, sốt chanh dây

OYSTER "PHU QUOC" (5PCS)

220

HÀU "PHÚ QUỐC"

Choosing scallion sauce or oven baked with cheese

Lựa chọn nướng phô mai hoặc mỡ hành

THE FRESH ROLLS

190

GỎI CUỐN TÔM THỊT

Summer rolls with vegetables, shrimp and pork served with dipping sauce and local herbs

Gỏi cuốn tươi với tôm, thịt heo, dùng kèm sốt chấm và rau thơm địa phương

PHU QUOC FRESH HERRING FISH FILLET SALAD

190

GỎI CÁ TRÍCH PHÚ QUỐC

Phu Quoc fresh herring fish fillet served with fresh & organic local herbs, shredded coconut, rice paper and peanut sauce

Cá trích Phú Quốc thái lát trộn với dừa nạo, rau mùi thập cẩm cuốn bánh tráng mềm dùng kèm nước chấm đậu phộng

SEAFOOD SPRING ROLLS

189

CHẢ GIÒ HẢI SẢN

Shrimp, squid, taro, fish sauce, black pepper, shallot

Tôm, mực, khoai môn, nước mắm, tiêu đen, hành tím

HOUSE GARDEN SALAD

109

XA LÁT RAU XANH THẬP CẨM

Hand picked lettuce, garden fresh shaved vegetable mixed with wafu dressing

Xa lát rau xanh thập cẩm với sốt đặc biệt kiểu Nhật

SOUP XÚP

SEAFOOD TOM YAM

159

XÚP CHUA CAY HẢI SẢN KIỂU THÁI

Shrimp, squid, scallop, clams, lemongrass, chilli, mushroom, basil, tomato

Tôm, mực, sò điệp, nghêu, sả, ớt, nấm, húng, cà chua

CREAM PUMPKIN SOUP WITH SCALLOP

129

XÚP KEM BÍ ĐỎ VỚI SÒ ĐIỆP

Pumpkin, scallop, celery, onion, garlic, leeks, cream, butter

Bí đỏ, sò điệp, cần tây, hành tây, tỏi, hành ba rô, kem tươi, bơ lạc

CHICKEN PHO

95

PHỞ GÀ

Chicken noodle soup with fresh & organic herb, fresh chilli, beansprout & lime wedge

Bánh phở tươi, thịt gà, nước dùng xương, giá đỗ, rau mùi, ớt và chanh bồ cau

BEEF PHO

95

PHỞ BÒ

Beef noodle soup with fresh & organic herb, fresh chilli, beansprout & lime wedge

Bánh phở tươi, thịt bò, nước dùng xương, giá đỗ, rau mùi, ớt và chanh bồ cau



MAIN COURSES MÓN CHÍNH

PHU QUOC LOBSTER THERMIDOR 650 TÔM HÙM NƯỚNG KIỂU THERMIDOR

Thermidor style with shrimp mushroom sauce,
Dalat green asparagus and rocket salad
Xốt kem nấm nấu với tôm, Măng tây Đà Lạt, rau củ quả và
xà lách rocket

PAN-SEARED SEA BASS WITH CREAMY TURMERIC SAUCE 320 CÁ CHỀM ÁP CHẢO VỚI XỐT KEM NGHỆ

Seabass, turmeric, cream, carrot, asparagus, mushroom,
green peas

Cá chẽm, nghệ, kem, cà rốt, măng tây, nấm, đậu Hà Lan

PAN-FRIED SMOKED DUCK BREAST 350 WITH HERBAL HOISIN GLAZED ỨC VỊT XÔNG KHÓI ÁP CHẢO VỚI XỐT TƯƠNG HƯƠNG THẢO

Smoked duck breast, thyme, vegetable

Ức vịt xông khói, xạ hương, rau củ non

250GRAM BLACK ANGUS TENDERLOIN 650 THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG

Black angus tenderloin, roasted garlic, truffle oil, vegetable,
pumpkin puree, enoki mushrooms sauce

Thăn nội bò Úc, tỏi nướng, dầu nấm cục đen, rau củ non,

bí đỏ nghiền, xốt nấm

GRILLED RIBEYE STEAK WITH PHU QUOC 550 PEPPER CORN SAUCE

NẠC LŨNG BÒ NƯỚNG VỚI XỐT TIÊU PHÚ QUỐC

Black Angus Ribeye, mashed potato, baby vegetables,
Phu Quoc pepper corn sauce

Nạc lưng bò Úc, khoai tây nghiền, rau củ non,
xốt tiêu xanh Phú Quốc



RICE AND NOODLE CƠM VÀ MỠ

MEE GORENG

230

MỠ XÀO KIỂU MALAYSIA

Stir-fried egg noodle with shrimp, tofu, seasonal mixed vegetable, sambal oelek, egg and sweet soy sauce

Mỳ trứng xào với tôm, đậu hũ, rau thập cẩm, trứng, sốt Sambal và nước tương ngọt

SEAFOOD FRIED RICE

220

CƠM CHIÊN HẢI SẢN

Shrimp, squid, scallop, green peas, carrot, chilli, garlic, rice

Tôm, mực, sò điệp, đậu hà lan, cà rốt, ớt, tỏi, cơm

PAD THAI

220

PAD THÁI

Rice noodles, chicken, shrimp, roasted peanut, sprout and chives, tamarind tangy-sweet sauce

Bánh phở, gà, tôm, đậu phộng, giá, hẹ, sốt me

NASI GORENG KAMPUNG

220

CƠM CHIÊN KIỂU INDONESIA

Village style fried rice, fried sunny side up, chicken satay, shrimp cracker and peanut sauce

Cơm chiên, trứng chiên một mặt, gà xiên nướng, bánh phồng tôm và sốt đậu phộng

BLACK PEPPER BEEF

250

BÒ LÚC LẮC TIÊU ĐEN

Stir-fried beef tenderloin with mixed capsicum, black pepper, onion, oyster sauce and steamed rice

Thăn bò Úc xào với ớt chuông, tiêu đen Phú Quốc, hành tây, dầu hào dùng kèm cơm trắng



PIZZA AND PASTA

PIZZA VÀ MỠ Ý

SEAFOOD PIZZA

280

PIZZA HẢI SẢN

Shrimp, squid, scallop, basil, shallot, garlic, mozzarella cheese, tomato sauce

Tôm, mực, sò điệp, húng tây, hành tím, tỏi, phô mai mozzarella, sốt cà chua

CHICKEN LEMONGRASS PIZZA

200

PIZZA GÀ SẢ ỚT

Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken breast, lemongrass, onion, Vietnamese basil and red chilli

Sốt cà chua, phô mai mozzarella, ức gà, sả, hành, lá quế và ớt đỏ

PIZZA PHU QUOC FRESH HERRING FISH

250

PIZZA GỎI CÁ TRÍCH PHÚ QUỐC

Tomato sauce, mozzarella cheese, Phu Quoc herring fish fillet, local herbs, shredded coconut

Sốt cà chua, phô mai mozzarella, cá trích Phú Quốc phi lê, rau mùi thập cẩm, dừa nạo

FORMAGGI PIZZA

280

Mozzarella cheese, goat cheese, blue cheese, provolone cheese, rocket, honey

Phô mai mozzarella, phô mai dê, phô mai xanh, phô mai provolone, rau rocket, mật ong

MARGHERITA PIZZA

190

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

Sốt cà chua, phô mai mozzarella, húng quế



SPAGHETTI CARBONARA 220

MỠ Ý XỐT KEM VỚI BA RỊ XÔNG KHÓI

Spaghetti pasta, poached egg, cream, butter, bacon, crouton

Mỡ Ý, trứng chần, kem, bơ lạc, ba rị xông khói, bánh mì xắt nướng giòn

SPAGHETTI BOLOGNAISE 220

MỠ Ý XỐT BÒ BẦM

Spaghetti tossed with beef mince, tomato ragout, Italian herb and grated Parmesan cheese

Mỡ Ý với sốt bò bằm, cà chua, rau mùi Ý và phô mai Parmesan bào

SPAGHETTI SEAFOOD 230

MỠ Ý HẢI SẢN

Spaghetti, tomato sauce, salmon, squid, shrimp, clams, garlic, onion, basil, parsley

Mỡ Ý, sốt cà chua, cá hồi, mực, tôm, nghêu, tỏi, hành tây, húng, ngò tây

ANDOCHINE CLUB SANDWICH 209

BÁNH MÌ KẸP KIỂU ANDOCHINE

Toasted white bread with chicken breast, bacon, cheese, omelet, tomato, lettuce and fries

Bánh mì trắng nướng kẹp ức gà, thịt xông khói, phô mai, trứng, cà chua, rau diếp và khoai tây chiên

ANGUS BEEF CHEESE BURGER 219

BÁNH MÌ KẸP NHÂN THỊT BÒ BẦM

Angus beef pattie, bacon, cheese, pickle, lettuce, fries

Bánh burger kẹp thịt bò Angus băm viên, thịt xông khói, phô mai, dưa chuột muối, khoai tây chiên

HAM CHEESE PANINI 209

BÁNH MÌ KẸP GIĂM BÔNG PHÔ MAI

Toasted panini, mustard, ham, Emmental cheese, mayonnaise and fries

Bánh mì kiểu Ý, mù tạt, giăm bông, phô mai Emmental, sốt mayo và khoai tây chiên



KIDS MENU THỰC ĐƠN CHO BÉ

PRAWN TEMPURA TÔM TẮM BỘT CHIÊN

139

Shrimp tempura, mixed salad, tartare sauce
Tôm tẩm bột chiên, xà lách trộn, sốt tartare

CALAMARI MỰC VÒNG CHIÊN

139

Calamari, panko flake, egg, flour, sweet paprika sauce
Mực ống, bột chiên xù, trứng gà, bột mì, sốt ớt ngọt

FRIED CHICKEN TENDER Ức GÀ CHIÊN

109

Chicken breast, panko flake, egg, flour
Ức gà, bột chiên xù, trứng gà, bột mì

FRIED FISH FINGER CÁ CHIÊN GIÒN

109

Fish, panko flake, egg, flour, tartare sauce
Phi lê cá, bột chiên xù, trứng gà, bột mì, sốt tartare



SIDE DISHES MÓN PHỤ

FRENCH FRIES
KHOAI TÂY CHIÊN

80

STIR-FRIED MORNING GLORY
RAU MUỐNG XÀO

89

SAUTÉED MUSHROOM
NẤM XÀO THẬP CẨM

100

STEAMED JASMINE RICE
CƠM GẠO THƠM

40

GARLIC FRIED RICE
CƠM CHIÊN TỎI

89

STIR-FRIED VEGETABLES
RAU CỦ XÀO

89

Broccoli, cauli flower, carrot, bokchoy
Bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt, cải thìa



DESSERT TRÁNG MIỆNG

COCONUT MANGO

BÁNH XOÀI, DỪA MỀM

Coconut, mango, whipping cream
Xoài, dừa, kem sữa

180

CHOCOLATE STRAWBERRY MOUSSE

BÁNH MOUSSE SÔ CÔ LA DÂU

Chocolate (65%), gelatin, whipping cream, strawberry
Sô cô la, gelatin, kem sữa, dâu tây

180

PHU QUOC ROSE MYRTLE CREME-BRULEE

BÁNH TRỨNG KEM ĐỐT MẬT SIM PHÚ QUỐC

A fusion combination of Phu Quoc special fruit with
French twist
Món tráng miệng kết hợp mật sim Phú Quốc và
bánh theo kiểu Pháp

169

PASSION-FRUIT CHEESE CAKE

BÁNH PHÔ MAI CHANH DÂY

Passion fruit, cream cheese, cream, milk, bisque
Chanh dây, kem phô mai, kem, sữa, bánh qui

169

SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY

Fresh tropical fruits
Trái cây tươi theo mùa

169

ICE CREAM

KEM

Coconut, mango, strawberry, vanilla, chocolate,
passion fruit
Vị dừa, xoài, dâu, va ni, sô cô la, chanh dây

65/2CUP

