pullman
DANANG BEACH RESORT



SEASIDE GRILL ESCAPE

SAVOR A PRIVATE BBQ EXPERIENCE WITH PRIVATE CHEF
TRẢI NGHIỆM TIỆC BBQ THÂN MẬT CÙNG ĐẦU BẾP RIÊNG
ПРИВАТНОЕ BBQ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ

11:00 – 22:00

OCEAN SELECTION

For seafood lover/ Dành cho tín đồ hải sản
Для ценителей морепродуктов
VND **1,350,000** net/ Person/ Khách/ чел

Beachfront exclusive/ Phục vụ tại khu vực biển
Доступно только на пляже
*Min **4** pax/ Phục vụ từ **4** khách/ От **4** гостей*

SURF & TURF

For seafood & meat lover/ Dành cho tín đồ hải sản & thịt
Для любителей морепродуктов и мяса
VND **1,350,000** net/ Person/ Khách/ чел

Beachfront exclusive/ Phục vụ tại khu vực biển
Доступно только на пляже
*Min **4** pax/ Phục vụ từ **4** khách/ От **4** гостей*

SIGNATURE ESCAPE

Premium package/ Lựa chọn cao cấp
Премиальный пакет
VND **2,400,000** net/ Person/ Khách/ чел

Beach & Cottage Available
Phục vụ tại khu vực biển hoặc biệt thự
Доступно на пляже и в коттедже
*Min **4** pax/ Phục vụ từ **4** khách/ От **4** гостей*

COTTAGE ESCAPE

Private package/ Lựa chọn riêng tư
Частный пакет
VND **2,400,000** net/ Person/ Khách/ чел

Cottage exclusive/ Phục vụ tại khu vực biệt thự
Доступно только в коттедже
*Min 2 pax/ Phục vụ từ 2 khách/ / От **2** гостей*

• All prices are inclusive of tax and service charge/ Giá đã bao gồm thuế & phí phục vụ/
Все цены включают налоги и сервисный сбор
• Advanced reservations are required 24 hours ahead/ Dịch vụ này cần đặt chỗ trước 24 giờ/
Бронирование необходимо оформить минимум за 24 часа.

For inquiries & reservations/ Liên hệ đặt dịch vụ
E: Hoai.VO@accor.com - T: + 84 (0236) 395 8888



OCEAN SELECTION

For seafood lover/ Dành cho tín đồ hải sản/ *Для ценителей морепродуктов*

VND **1,350,000** net/ Person/ Khách/ чел

SALAD/ XA-LÁT/ *САЛАТЫ*

Watermelon, mint & shiso leaf, sesame & ponzu dressing

Xa-lát dưa hấu, lá bạc hà & lá tía tô Nhật, phục vụ kèm sốt mè & sốt cam quýt ponzu

Салат из арбуза, мяты и листьев периллы с кунжутной заправкой и соусом понзу

Pomelo salad with local squid

Gỏi bưởi với tôm địa phương

Салат из помело с местным кальмаром

Green mango salad with prawn

Gỏi xoài xanh với tôm

Салат из зелёного манго с креветками

Guacamole

Homemade guacamole, virgin olive oil, crispy sesame crackers

Bơ nghiền, dầu ô-liu, phục vụ kèm bánh tráng mè

Домашний гуакамоле, оливковое масло первого отжима, хрустящие кунжутные крекеры

LOCAL FRESH SEAFOOD/ HẢI SẢN TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG *СВЕЖИЕ МЕСТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ*

Fresh seabass wrapped in banana leaf

Cá chẽm tươi bọc lá chuối nướng

Свежий сибас, запечённый в банановом листе

Local prawn & squid

Tôm & mực địa phương

Местные креветки и кальмары

Sea clams & local oyster

Ngao lớn & hàu địa phương

Морские моллюски и местные устрицы

Served with grilled eggplant, okra, sweet potato & mixed vegetable skewers

Phục vụ kèm cà tím nướng, đậu bắp & xiên rau củ nướng

Подаются с жареными баклажанами, бамией, бататом и овощными шашлычками

BREAD & CRACKERS/ BÁNH MÌ & BÁNH PHỒNG/ *ХЛЕБ И КРЕКЕРЫ*

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers

Bánh mì lên men tự nhiên nhà làm, bánh phồng tôm mè, bánh phồng tôm truyền thống

Тёплый домашний хлеб на закваске, кунжутные крекеры с креветками, традиционные креветочные крекеры

BBQ DIPPING SAUCES/ SỐT CHẤM BBQ/ *СОУСЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ*

Green chili sauce/ Sốt ớt xanh/ *Зелёный соус чили*

Sweet & sour fish sauce/ Nước mắm chua ngọt/ *Кисло-сладкий рыбный соус*

Red chili sauce/ Sốt ớt đỏ/ *Красный соус чили*

Salt & pepper with lime/ Muối tiêu chanh/ *Соль и перец с лаймом*

Wasabi soy sauce/ Nước tương mù tạt Nhật/ *Соевый соус с васаби*

DESSERT/ TRÁNG MIỆNG/ *ДЕСЕРТ*

A fine selection of petit fours & seasonal fresh fruits

Bánh ngọt các loại & trái cây theo mùa

Изысканный ассортимент миниатюрных пирожных петифур и свежие сезонные фрукты



SURF & TURF

For seafood & meat lover/ Dành cho tín đồ hải sản & thịt
Для любителей морепродуктов и мяса

VND **1,350,000** net/ Person/ Khách/ чел

SALAD/ XA-LÁT/ *САЛАТЫ*

Watermelon, mint & shiso leaf, sesame & ponzu dressing
Xa-lát dưa hấu, lá bạc hà & lá tía tô Nhật, phục vụ kèm sốt mè & sốt cam quýt ponzu/ *Салат из арбуза, мяты и листьев периллы с кунжутной заправкой и соусом понзу*

Pomelo salad with local squid/ Gỏi bưởi với tôm địa phương/ *Салат из помело с местным кальмаром*

Green mango salad with prawn/ Gỏi xoài xanh với tôm/ *Салат из зелёного манго с креветками*

Guacamole
Homemade guacamole, virgin olive oil, crispy sesame crackers/ Bơ nghiền, dầu ô-liu, phục vụ kèm bánh tráng mè/ *Домашний гуакамоле, оливковое масло первого отжима, хрустящие кунжутные крекеры*

LOCAL FRESH SEAFOOD & MEAT
HẢI SẢN & THỊT TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG
СВЕЖИЕ МЕСТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ И МЯСО

Local prawn & squid/ Tôm & mực địa phương/ *Местные креветки и кальмары*

Sea clams with peanut & spring onion
Ngao lớn nướng mỡ hành & đậu phộng
Морские моллюски с арахисом и зелёным луком

Grilled Australian ribeye/ Thăn ngoại bò Úc
Жареный рибай из австралийской говядины

Grilled marinated pork belly with soya sauce & 5 spices/ Ba chỉ ướp nước tương & ngũ vị hương nướng/ *Жареная маринованная свиная грудинка с соевым соусом и смесью из 5 специй*

Chicken satay skewers
Xiên gà sa tế nướng/ *Куриные шашлычки сатей*

Served with grilled eggplant, okra, sweet potato & mixed vegetable skewers
Phục vụ kèm cà tím nướng, đậu bắp & xiên rau củ nướng/ *Подаются с жареными баклажанами, бамией, бататом и овощными шашлычками*

BREAD & CRACKERS/ BÁNH MÌ & BÁNH PHỒNG/ ХЛЕБ И КРЕКЕРЫ

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers
Bánh mì lên men tự nhiên nhà làm, bánh phồng tôm mè, bánh phồng tôm truyền thống/ *Тёплый домашний хлеб на закваске, кунжутные крекеры с креветками, традиционные креветочные крекеры*

BBQ DIPPING SAUCES/ SỐT CHẤM BBQ/ СОУСЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Green chili sauce/ Sốt ớt xanh/ *Зелёный соус чили*
Sweet & sour fish sauce/ Nước mắm chua ngọt/ *Кисло-сладкий рыбный соус*
Red chili sauce/ Sốt ớt đỏ/ *Красный соус чили*
Salt & pepper with lime/ Muối tiêu chanh/ *Соль и перец с лаймом*
Wasabi soy sauce/ Nước tương mù tạt Nhật/ *Соевый соус с васаби*

DESSERT/ TRÁNG MIỆNG/ *ДЕСЕРТ*

A fine selection of petit fours & seasonal fresh fruits
Bánh ngọt các loại & trái cây theo mùa
Изысканный ассортимент миниатюрных пирожных петифур и свежие сезонные фрукты

ADD-ON OPTION/ LỰA CHỌN THÊM / ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Angus OP Ribs MB 4-5/ Sườn bò Úc Angus MB 4-5/ Говяжьи ребра с показателем мраморности 4-5
VND 2,800,000 net/ pcs/ phần/ шт (1 kg – 1,2 kg)



SIGNATURE ESCAPE

Premium package/ Lựa chọn cao cấp / *Премиальный пакет*

VND **2,400,000** net/ Person/ Khách/ чел

SALAD/ XA-LÁT/ *САЛАТЫ*

Tomato, Watermelon & Thai Basil Gazpacho Shooter
Súp lạnh cà chua, dưa hấu & húng quế phục vụ trong ly nhỏ
Шот гаспачо из томатов, арбуза и тайского базилика

Fresh Papaya & Mango Salad with Local Touch
Gỏi đu đủ & xoài tươi mang hương vị địa phương
Салат из свежей папайи и манго с местным колоритом

Pomelo salad with local squid/ Gỏi bưởi với tôm địa phương/ *Салат из помело с местным кальмаром*

Guacamole

Homemade guacamole, virgin olive oil, crispy sesame crackers / Bơ nghiền, dầu ô-liu, phục vụ kèm bánh tráng mè
Домашний гуакамоле, оливковое масло первого отжима, хрустящие кунжутные крекеры

Organic Black Rice Salad with Local Herbs, Aged Balsamic, Extra Virgin Olive Oil & Crumbled Feta
Xa-lát gạo lứt hữu cơ, rau thơm địa phương, giấm balsamic ủ lâu năm, dầu ô-liu nguyên chất & phô mai feta giòn
Салат из органического чёрного риса с местными травами, выдержанным бальзамическим уксусом, оливковым маслом первого холодного отжима и крошкой сыра фета

LOCAL FRESH SEAFOOD/ HẢI SẢN TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG/ *СВЕЖИЕ МЕСТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ*

Grilled Premium Australian Angus OP Ribs MB 4-5
Sườn bò Úc Angus MB 4-5/ *Жареные премиальные говяжьи рёбра с показателем мраморности 4-5*

Selection of Local Seafood: Tiger Prawns, Squid, Large Clams & Oysters/ Tuyển chọn hải sản địa phương: tôm sú, mực, sò tộ & hàu/ *Ассорти из местных морепродуктов: тигровые креветки, кальмары, крупные моллюски и устрицы*

Grilled Fresh Lobster (Half Lobster/ guest)
Tôm hùm nướng (phục vụ nửa con/ thực khách)
Жареный свежий лобстер (1/2 лобстера на гостя)

Fresh Seabass, Served Two Ways: Sashimi & Banana Leaf-Wrapped Grilled Fillet/ Cá chẽm chế biến 2 cách: sashimi & nướng lá chuối/ *Свежий сибас, подаваемый двумя способами: сашими и филе на гриле, запечённое в банановом листе*

Served with grilled eggplant, okra, sweet potato & mixed vegetable skewers/ Phục vụ kèm cà tím nướng, đậu bắp & xiên rau củ nướng/ *Подаются с жареными баклажанами, бамией, бататом и овощными шашлычками*

BREAD & CRACKERS/ BÁNH MÌ & BÁNH PHỒNG/ *ХЛЕБ И КРЕКЕРЫ*

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers & dipping eggplant mash/ Bánh mì lên men tự nhiên nhà làm, bánh phồng tôm mè, bánh phồng tôm truyền thống & sốt cà tím nghiền/ *Тёплый домашний хлеб на закваске, кунжутные крекеры с креветками, традиционные креветочные крекеры, пюре из запеченных баклажанов для макания*

BBQ DIPPING SAUCES/ SỐT CHẤM BBQ/ *СОУСЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ*

Green chili sauce/ Sốt ớt xanh/ *Зелёный соус чили*
Sweet & sour fish sauce/ Nước mắm chua ngọt/ *Кисло-сладкий рыбный соус*
Red chili sauce/ Sốt ớt đỏ/ *Красный соус чили*
Salt & pepper with lime/ Muối tiêu chanh/ *Соль и перец с лаймом*
Wasabi soy sauce/ Nước tương mù tạt Nhật/ *Соевый соус с васаби*

DESSERT/ TRÁNG MIỆNG/ *ДЕСЕРТ*

A fine selection of petit fours & seasonal fresh fruits
Bánh ngọt các loại & trái cây theo mùa/ *Изысканный ассортимент миниатюрных пирожных петифур и свежие сезонные фрукты*



COTTAGE ESCAPE

Private package/ Lựa chọn riêng tư/ *Частный пакет*

VND **2,400,000** net/ Person/ Khách/ чел

SALAD/ XA-LÁT/ *САЛАТЫ*

Watermelon, mint & shiso leaf, sesame & ponzu dressing
Xa-lát dưa hấu, lá bạc hà & lá tía tô Nhật, phục vụ kèm sốt mè & sốt cam quýt ponzu
Салат из арбуза, мяты и листьев периллы с кунжутной заправкой и соусом понзу

Pomelo salad with local squid
Gỏi bưởi với tôm địa phương
Салат из помело с местным кальмаром

LOCAL FRESH SEAFOOD/ HẢI SẢN TƯƠI ĐỊA PHƯƠNG/ *СВЕЖИЕ МЕСТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ*

Selection of Local Seafood: Tiger Prawns, Squid, Large Clams & Oysters
Tuyển chọn hải sản địa phương: tôm sú, mực, sò tộ & hàu
Ассорти из местных морепродуктов: тигровые креветки, кальмары, крупные моллюски и устрицы

Grilled Fresh Lobster (Half Lobster/ guest)
Tôm hùm nướng (phục vụ nửa con/ thực khách)
Жареный свежий лобстер (1/2 лобстера на гостя)

Fresh Seabass: Banana Leaf-Wrapped Grilled Fillet
Cá chẽm nướng lá chuối/ *Свежий сибас, запечённый в банановом листе*

Served with grilled eggplant, okra, sweet potato & mixed vegetable skewers
Phục vụ kèm cà tím nướng, đậu bắp & xiên rau củ nướng
Подаются с жареными баклажанами, бамией, бататом и овощными шашлычками

BREAD & CRACKERS/ BÁNH MÌ & BÁNH PHỒNG/ ХЛЕБ И КРЕКЕРЫ

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers, traditional prawn crackers & dipping eggplant mash
Bánh mì lên men tự nhiên nhà làm, bánh phồng tôm mè, bánh phồng tôm truyền thống & sốt cà tím nghiền
Тёплый домашний хлеб на закваске, кунжутные крекеры с креветками, традиционные креветочные крекеры, пюре из запеченных баклажанов для макания

BBQ DIPPING SAUCES/ SỐT CHẤM BBQ/ *СОУСЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ*

Green chili sauce/ Sốt ớt xanh/ *Зелёный соус чили*

Sweet & sour fish sauce/ Nước mắm chua ngọt/ *Кисло-сладкий рыбный соус*

Red chili sauce/ Sốt ớt đỏ/ *Красный соус чили*

Salt & pepper with lime/ Muối tiêu chanh/ *Соль и перец с лаймом*

Wasabi soy sauce/ Nước tương mù tạt Nhật/ *Соевый соус с васаби*

DESSERT/ TRÁNG MIỆNG/ *ДЕСЕРТ*

A fine selection of petit fours & seasonal fresh fruits
Bánh ngọt các loại & trái cây theo mùa
Изысканный ассортимент миниатюрных пирожных петифур и свежие сезонные фрукты