

CAM RANH BAY



VIETNAMESE CUISINE



A CULINARY JOURNEY AT BLU LOBSTER

Nestled by the sea, Blu Lobster invites you on a graceful voyage through the art of fine dining in elegance whispers in every detail, from the soft glow of candlelight to the gentle murmur of the waves beyond.

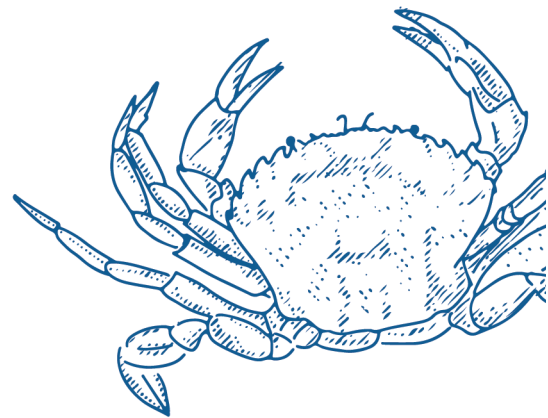
Each dish is a carefully composed symphony of flavor, where the finest local seafood meets inspired global technique. Crafted with precision and passion, every course tells a story of delicate, balanced and unforgettable.

As the evening unfolds, so too does an experience that lingers, not just on the palate, but in memory. At Blu Lobster, dining is not simply a meal, but a moment of timeless refinement.

Operation time
16:00 - 22:00

All prices are in 1.000 VND, includes Service Charge and VAT.

VIETNAMESE STARTERS



FRESH SPRING ROLL WITH SHRIMP & PORK WITH PEANUT SAUCE

Gỏi cuốn tôm thịt với sốt đậu phụng
195

DEEP-FRIED CRAB & SHRIMP SPRING ROLL WITH GARLIC CHILI FISH SAUCE & PICKLES

Chả giò tôm cua với mắm ớt tỏi & đồ chua ngọt
285

BEEF ROLL IN PEPPER LEAF WITH TAMARIND SAUCE

Bò nướng lá lốt chấm mắm me
225

SQUID CAKE

WITH PLUM SAUCE, HERBS
& JULIENED PICKLES

Chả mực với tương xí muội, rau thơm
& đồ chua ngọt
315

VIETNAMESE SALADS

NHA TRANG STYLE JELLY FISH SALAD WITH SHRIMP CHIPS

Gỏi sứa Nha Trang với bánh phồng tôm
195

GRILLED SPICY BEEF SALAD

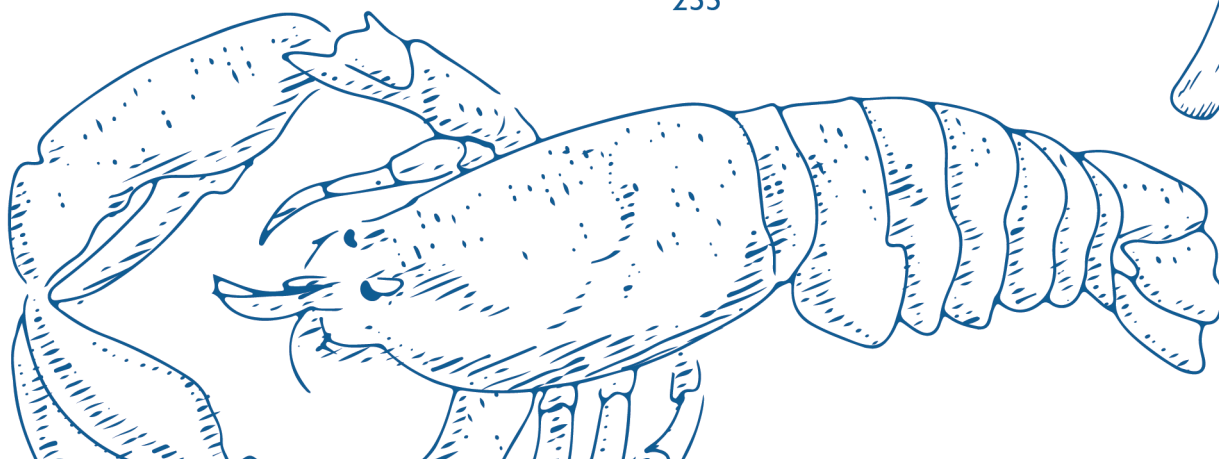
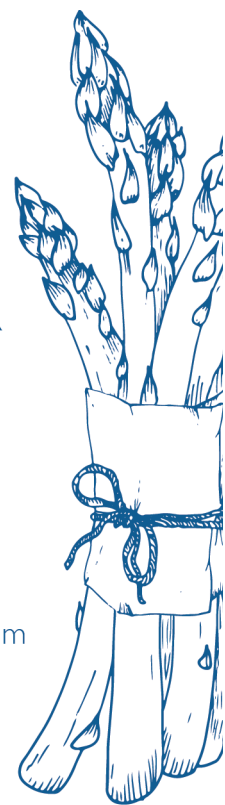
WITH RICE CRACKER, CAPSICUMS & CELERY
Gỏi bò chua cay với ớt chuông, cần tây
& bánh tráng mè
255

CAM LAM MANGO SALAD

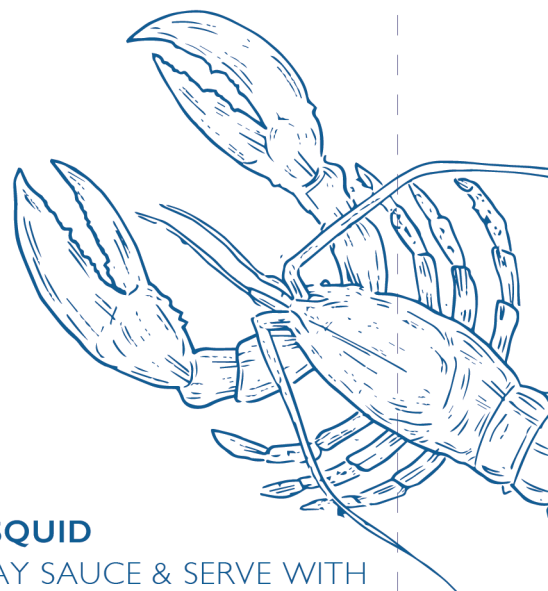
WITH SHRIMPS & RICE CRACKER
Gỏi xoài Cam Lâm với tôm và
bánh tráng mè
255

GUAVA SALAD

WITH ROASTED FRENCH
DUCK BREAST & SHRIMP CHIPS
Gỏi ổi vịt nướng với bánh phồng tôm
255



VIETNAMESE SEAFOOD



CAM RANH LOBSTER & CRAB MEAT FRIED RICE

Cơm chiên tôm hùm & thịt cua
550

GRILLED 350G LOBSTER

WITH LEMONGRASS INFLUENCY
HOLLANDAISE SAUCE & BAKED POTATO
Tôm hùm nướng sốt trứng sả kèm khoai tây
đút lò phô mai
1,050

GRILLED TIGER PRAWNS

WRAP BY SMOKED BACON, BAKED PUMPKIN, SAUTEED BABY VEGETABLE
& SWEET POTATO PUREE
Tôm sú cuộn thịt xông khói, phục vụ kèm bí đỏ nướng, rau củ non xào
& khoai lang nghiền
485

GRILLED OR STEAMED WHOLE GROUPER WITH GINGER & SPRING ONION

SERVED WITH RICE PAPER, HERBS, FRESH NOODLE, SMASHED CHILI & GARLIC
FISH SAUCE
Cá mú nguyên conb hấp hoặc nướng gừng hành, dùng kèm bánh tráng
rau sống & bún tươi, ăn cùng nước mắm tỏi ớt
980/kg

GRILLED SQUID

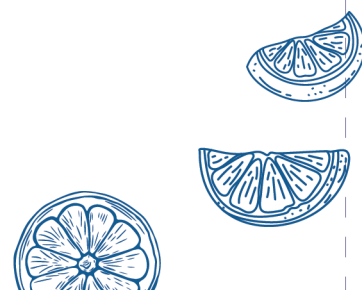
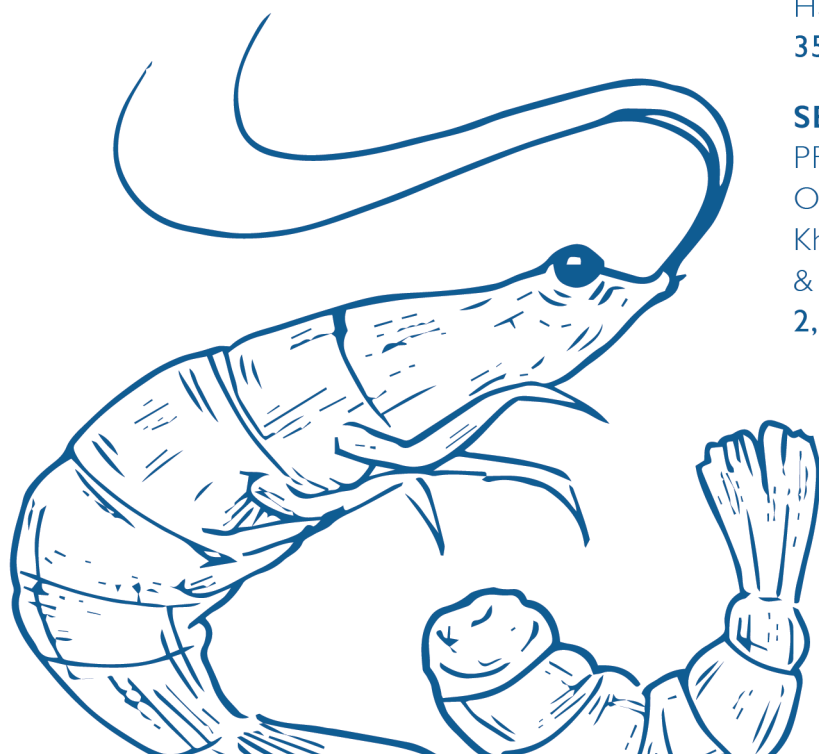
WITH SATAY SAUCE & SERVE WITH
BLACK STICKY RICE, HERBS
Mực nướng sa tế, phục vụ với
xôi nếp cẩm và rau thơm
455

OYSTER VIETNAMESE STYLE

WITH SPRING ONION OR CHEESE
Hàu nướng với mỡ hành hoặc phô mai
355

SEAFOOD TRAY:

PRAWNS, SQUID, FILLETED SEABASS,
OYSTER & LOBSTER
Khay hải sản: tôm, mực, cá chẽm phi lê, hàu
& tôm hùm
2,150



SOUP

PINE APPLE FISH SOUP

WITH FILLETED POMFRET, TOMATO & BAMBOO SHOOT

Canh cá chim phi lê nấu thơm cà và măng chua

325

CRAB MEAT & ASPARAGUS SOUP

Súp măng tây & thịt cua

215

CREAMY VEGETABLE SOUP

WITH CHEESE BREAD

Súp kem rau củ kèm với bánh mì nướng phô mai

255

BORSCHT SOUP

WITH FILETTED CHICKEN LEG & VEGETABLE

Súp Nga với rau củ và đùi gà phi lê

215

KIMCHI SOUP

WITH PORK BELLY & TOFU

Canh kim chi Hàn Quốc với đậu hủ non & thịt ba chỉ

255

PRAWNS TOM YUM GUNG

WITH MUSHROOM, TOMATO & COCONUT MILK

Súp tôm Thái Lan với nấm & cà chua

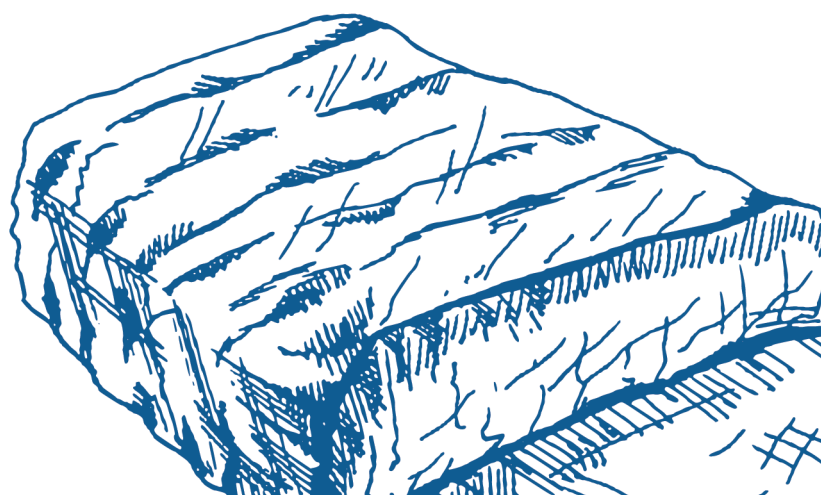
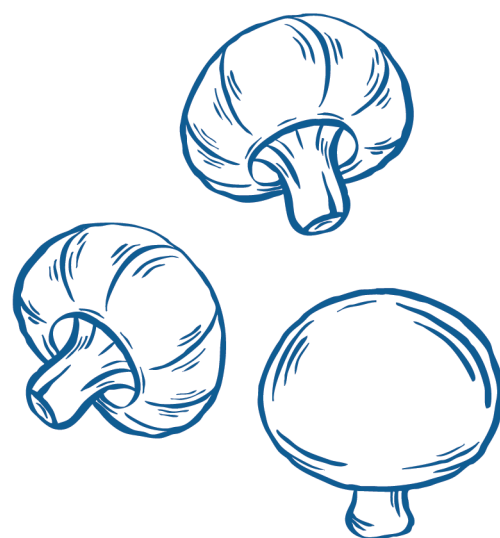
300

PHO

TRADITIONAL NOODLE SOUP WITH
CHOICE OF CONDIMENTS: BEEF OR CHICKEN

Phở bò hoặc gà

325



VIETNAMESE MAIN DISHES

SAUTEED AUSTRALIAN BEEF LUK LAK

WITH MIXED CAPSICUM & BROWN RICE

Bò Úc xào lúc lắc với ớt chuông và cơm gạo lứt

455

GRILLED CHICKEN LEG

WITH TURMERIC RICE, PICKLE &
GINGER FISH SAUCE

Cơ đùi gà phi lê với cơm nghệ, đồ chua ngọt
và mắm gừng

325

GRILLED PORK NOODLES

WITH VEGETABLE, PICKLE, PEANUT &
FRIED PORK SPRING ROLL, SWEET &
SOUR FISH SAUCE

Bún thịt nướng với rau ghém, chả giò
& mắm chua ngọt

285

MINI NHA TRANG PORK SAUSAGE

WITH GREEN PAPAYA SALAD & DRIED SHRIMP STICKY RICE SAUCE

Nem nướng loại Nha Trang kèm với gỏi đu đủ & sốt thính tôm khô

285

SEAFOOD FRIED RICE

WITH VEGETABLE, PRAWNS, SQUID & SCALLOP

Cơm chiên hải sản với rau củ quả, tôm mực & sò điệp

355

CARAMELIZED SHRIMP WITH BACON

WITH STEAMED RICE & FRESH VEGETABLE

Tôm thẻ kho thịt kèm với cơm trắng và rau tươi

325

DEEP FRIED SEABASS

WITH CORIANDER FISH SAUCE, SERVE WITH COCONUT
BLACK STICKY RICE & JULIENT MANGO SALAD

Cá chẽm chiên giòn với mắm ngò, phục vụ kèm cơm dừa nếp cẩm & gỏi xoài băm

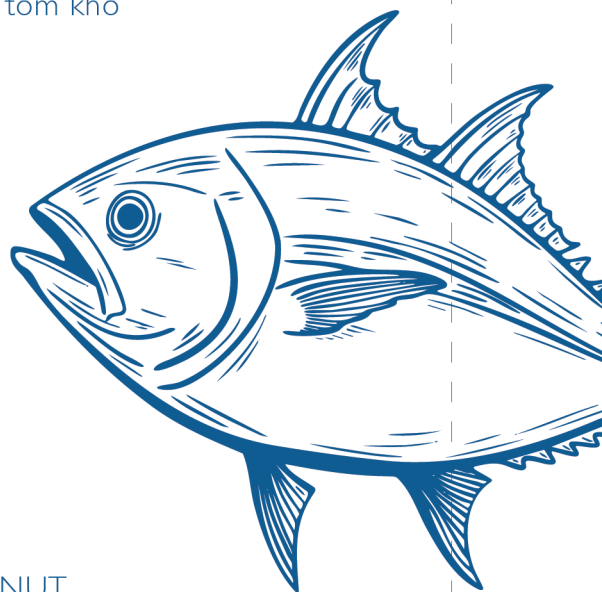
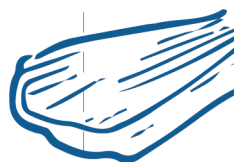
355

WOK FRIED PRAWNS

IN CHILI GARLIC FISH SAUCE

Tôm thẻ chiên mắm xóc tỏi ớt

355



SIDE DISHES

STEAMED JASMINE RICE

WITH LEMONGRASS

Cơm hương lái hấp sả

60

STEAMED BEETROOT LEAVES

Lá củ dền hấp

60

BROWN RICE MIX

WITH AVOCADO & SESAME SEEDS

Cơm gạo lứt với bơ & mè rang

60

ROASTED CAULIFLOWER

WITH BUTTER & MATCHA DUST

Súp lơ trắng nướng bơ & bột matcha

60

CHARED BOK CHOY

WITH GARLIC

Cải thìa xào tỏi

120

SAUTEED MORNING GLORY

WITH OYSTER SAUCE

Rau muống xào dầu hào

120



INTERNATIONAL STARTERS & SALAD

TUNA POKE

WITH FRESH MANGO, ONION & GRAPES SEAWEED

Cá ngừ tái phục vụ kèm với xoài, hành tây & rong nho

285

FRIED CHICKEN WINGS

IN TERIYAKI SAUCE

Cánh gà chiên kèm với sốt Teriyaki

215

CAESAR SALAD

WITH GRILLED PRAWNS, SOUS VIDE EGG, CROUTONS, PARMESAN CHEESE
& SMOKED BACON

Salad ceasar với tôm nướng, trứng lòng đào, bánh mì, thịt xông khói và phô mai

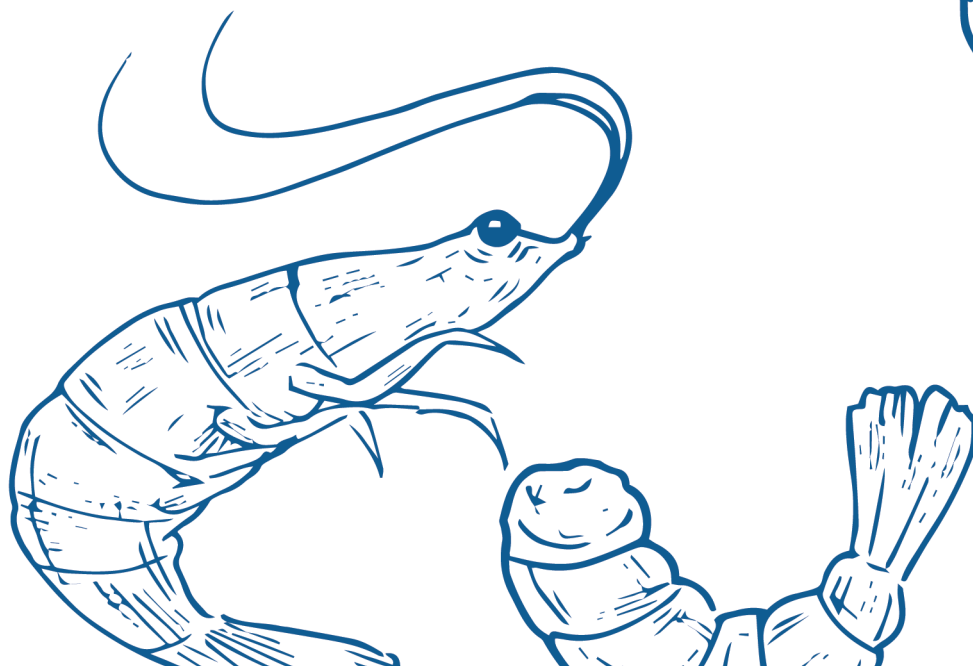
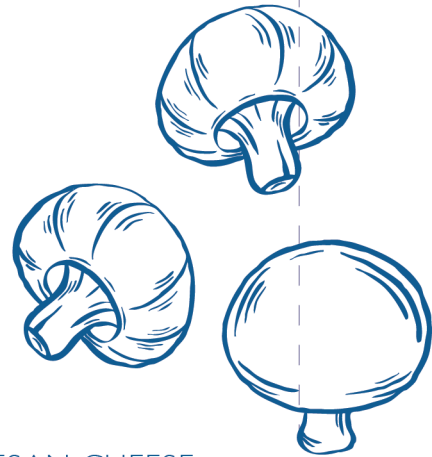
285

CRISPY SALAD

WITH CHICK PEAS, MIXED VEGETABLES, BEANS, POTATOES
AND SESAME DRESSING

Salad rau củ với đậu răng ngựa, khoai tây và sốt mè rang

185



INTERNATIONAL MAIN COURSES

PAN SEARED FRESH SALMON STEAK

WITH MANGO YOGURT SAUCE, MASHED POTATO & BEETROOT RAVIOLI
CREAM CHEESE WALNUT CRUST, STEAMED BABY VEGETABLE

Cá hồi áp chảo, phục vụ với sốt xoài, khoai tây nghiền, phô mai hạt óc chó & rau củ non hấp

650

SAUTEED CHICKEN

WITH CASHEW NUTS & SWEET SOUR PLUM SAUCE

Gà xào hạt điều với ớt chuông & tương xí muội

255

SOUS VIDE DUCK BREAST IN GINGER WINE

SERVE WITH BRAISED CABBAGE & MULBERRY SAUCE

Ức vịt nấu chậm với rượu gừng, phục vụ kèm bắp sú hầm rượu vang & sốt dâu tằm

355

MIXED SEAFOOD & MEAT HOTPOT

WITH FRESH NOODLE & VEGETABLE

Lẩu thập cẩm thịt và hải sản kèm bún tươi và rau củ quả

950

GRILLED ANGUS T-BONE

SERVE WITH BABY VEGETABLE, MASHED POTATO & RED WINE
REDUCTION SAUCE

Bò T-Bone Angus nướng, phục vụ kèm rau củ non, khoai tây nghiền & sốt rượu vang đỏ

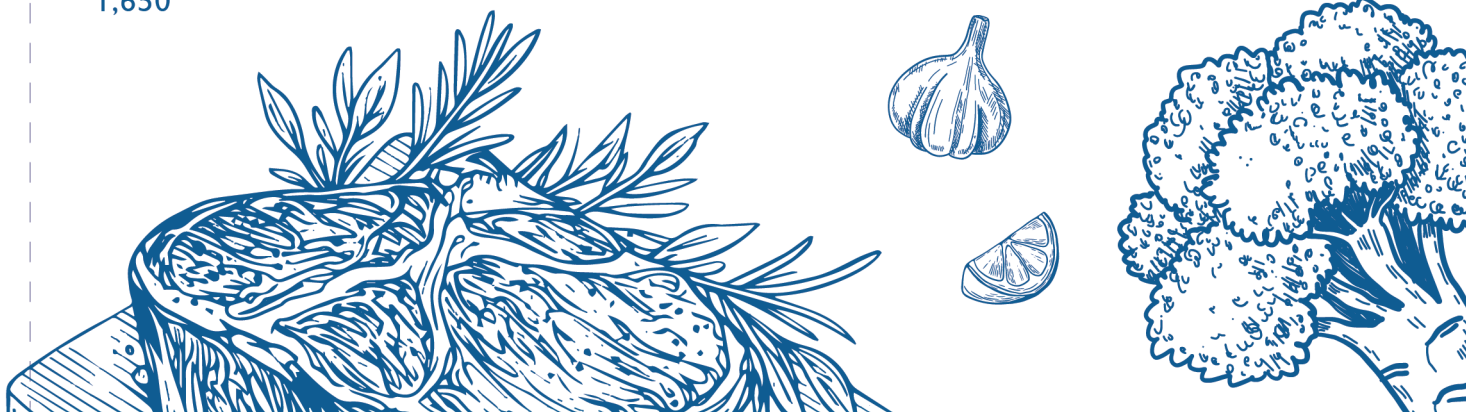
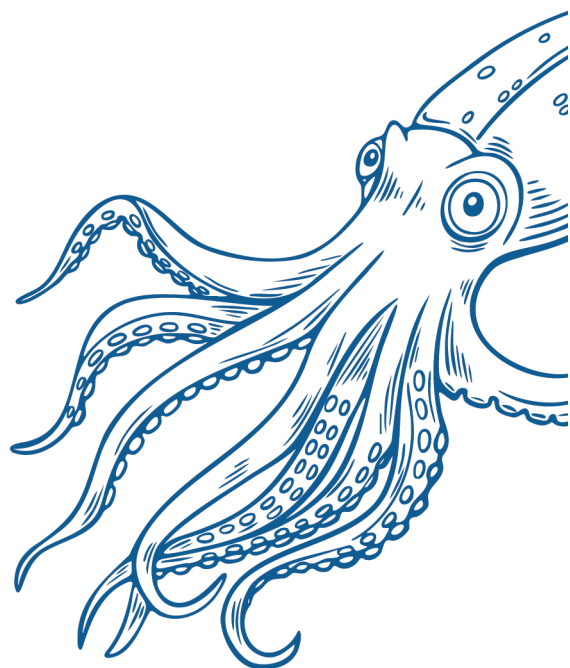
1,450

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN

SERVE WITH MILLE FEUILLE POTATO, BABY VEGETABLE & MOREL MUSHROOM SAUCE

Thăn nội bò Angus phục vụ kèm với khoai tây nghìn lớp, rau củ non & sốt nấm tổ ong

1,650



DESSERT

MANGO STICKY RICE ROLL

WITH COCONUT SAUCE & PEANUT

Xôi xoài kèm nước cốt dừa & đậu phụng rang

135

FLAN PUDDING

WITH COFFEE SAUCE

Bánh flan sốt cà phê

135



PANDANUS CRÈME BRULEE

Crème brulee lá dứa

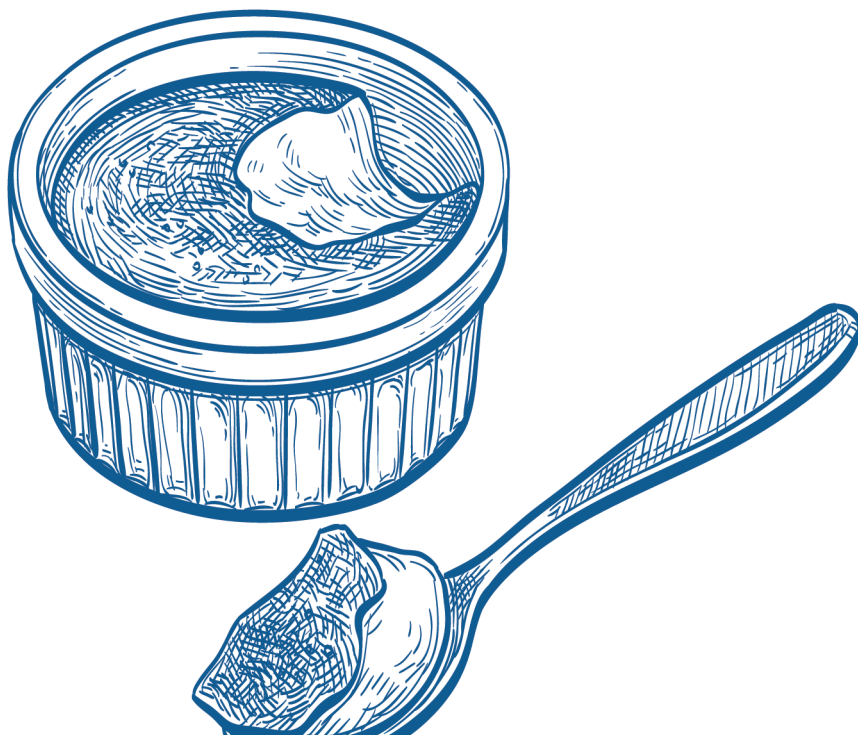
135

CHILLED BLACK & GREEN JELLY

WITH SWEET BASIL SEED, GINGER SYRUP & COCONUT MILK SAUCE

Sương sáo, sâm nam dùng với hạt é, siro gừng & nước cốt dừa

135



SET ØENUS

INCLUDED FOR HALF BOARD / FULL BOARD PACKAGE REDEMPTION
SET MENU ĐÃ ĐƯỢC BAO GỒM TRONG GÓI HALF BOARD / FULL BOARD

AROUND THE WORLD

DEEP-FRIED CRAB & SHRIMP SPRING ROLL

WITH GARLIC CHILI FISH SAUCE & PICKLES
Chả giò tôm cua với mắm ớt tỏi & đồ chua ngọt

CARAMELIZED SHRIMP WITH BACON

WITH STEAMED RICE & FRESH VEGETABLE
Tôm thẻ kho thịt kèm với cơm trắng và rau tươi

1,000 / SET MENU

KIMCHI SOUP

WITH PORK BELLY & TOFU
Canh kim chi Hàn Quốc với
đậu hủ non & thịt ba chỉ

FLAN PUDDING

WITH COFFEE SAUCE
Bánh flan sốt cà phê

EXPERIENCE THE TASTE OF CAM LAO

CAM LAM MANGO SALAD

WITH SHRIMPS & RICE CRACKER
Gỏi xoài Cam Lâm với tôm và
bánh tráng mè

DEEP FRIED SEABASS

WITH CORIANDER FISH SAUCE, SERVE WITH COCONUT
BLACK STICKY RICE & JULIENT MANGO SALAD
Cá chém chiên giòn với mắm ngò, phục vụ kèm cơm dừa nếp cẩm & gỏi xoài băm

MANGO STICKY RICE ROLL

WITH COCONUT SAUCE & PEANUT
Xôi xoài kèm nước cốt dừa & đậu phụng rang

1,230 / SET MENU

FROM OCEAN TO JUNGLE

TUNA POKE

WITH FRESH MANGO, ONION
& GRAPES SEAWEED
Cá ngừ tái phục vụ kèm với xoài, hành tây
& rong nho

SAUTEED AUSTRALIAN BEEF LUK LAK

WITH MIXED CAPSICUM & BROWN RICE
Bò Úc xào lúc lắc với ớt chuông và cơm gạo lứt

1,175 / SET MENU

PRAWNS TOM YUM GUNG

WITH MUSHROOM, TOMATO
& COCONUT MILK
Súp tôm Thái Lan với nấm & cà chua

PANDANUS CRÈME BRULEE

Crème brulee lá dứa