



BLACK PEARL
CARIBBEAN - INSPIRED CUISINE

The Story

Câu chuyện

Theo truyền thuyết, có một con tàu có thật tên là Ngọc Trai Đen do thuyền trưởng Henry Morgan bị chìm trong một trận chiến. Trong vũ trụ Cướp biển vùng Caribe, con tàu hư cấu cũng không khá hơn là bao, đã bị đánh chìm ba lần. Tuy nhiên, giống như Jack Sparrow, Ngọc Trai Đen nổi tiếng là gần như không thể tiêu diệt.

Đội ngũ Ẩm thực của chúng tôi đã chế biến các món ăn mang âm hưởng từ vùng đảo Caribe trong chuyến hải trình truy tìm kho báu. Họ đã thu thập đa dạng các hương vị và gia vị từ chuyến đi khắp thế giới của họ. Tận hưởng thành quả của hành trình ẩm thực tại nhà hàng Black Pearl của chúng tôi.

There was real ship named the Black Pearl was captained by Sir Henry Morgan, was sank in a battle. In the universe of the Pirates of the Caribbean, the fictional ship hasn't fared much better, having been sunk three times. However, same story with Jack Sparrow, the Black Pearl is notorious for being nearly impossible to destroy.

Our culinary pirate team has created dishes during their treasure hunts at sea from the Caribbean islands. They collected diverse flavors and spices from their globetrotting around the world. Enjoy the journey at our Black Pearl restaurant.



QR Code to our Menu

CARIBBEAN TREASURE FOR FAMILIES

Caribbean Jerk Barbecue Ribs

4 persons | 4 người

2 persons | 2 người

Pork ribs marinated with the Caribbean BBQ sauce, slow cooked in the oven for 8 hours, sevice with coleslaws salad, homemade cucumber pickled and roasted Cajun potato

Sườn heo nướng sốt BBQ kiểu Ca-ri-bê

Sườn heo được tẩm ướp cùng sốt BBQ, nấu chậm trong lò 8 tiếng và được phục vụ kèm sa-lát bắp cải, dưa leo muối nhà làm và khoai tây nướng muối cajun

VND 950,000

VND 650,000

Jamaican Roast Whole Unicorn Leatherjacket En Papillote

2 persons | 2 người

Roasted whole fish, with tomato, onion, herbs, citrus served with creamy lemon butter sauce, mixed salad and sautéed vegetables with herb butter

Cá Bò Da nguyên con nướng kiểu bắc mỹ cùng với cà chua, hành tây, thảo mộc, chanh phục vụ kèm sốt kem bơ chanh, xa-lát trộn và rau củ xào bơ thảo mộc

VND 850,000

150 Days, Grain-fed Australian Black Angus Flank Steak

600 grams for two | 600 grams cho 2 người

45 days of home dry aged, grilled flank beef steak served with grilled mushroom, french fried and mixed salad

Served with sections of 03 sauces: Creamy mushroom, pepper corn or mustard

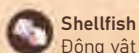
Diềm thăn bụng sấy khô trong 45 ngày và được nướng phục vụ kèm nấm nướng, khoai tây chiên, xa-lát trộn

Dùng kèm cùng 03 loại sốt: sốt kem nấm, sốt tiêu và sốt mù tạt vàng

VND 1,950,000



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
có vỏ



Dairy
Chế phẩm
từ sữa



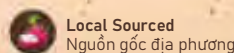
Nuts
Đậu phộng



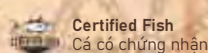
Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.
Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten, xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.

All prices are in Vietnam Dong, inclusive of 8% VAT and 5% Service Charge

BEGINNING OF THE PIRATES JOURNEY

PERU - Prawn Ceviche

Freshly diced prawn, jicama, pomelo and cucumber, marinated in Cajun and lime juice served with crispy sweet potato

Tôm tái chanh dùng kèm cùng ớt cajen, củ sắn, bưởi, dưa leo kiểu Pê-ru và khoai lang chiên giòn

VND 280,000

CUBAN - Mojo Grilled Chicken Salad

Mixed lettuce with grilled chicken breast, red bean, mango, cherry tomato, olive, Feta cheese and lime dressing

Xà lách ức gà nướng, đậu đỏ, xoài, cà chua bi, ô-liu, phô mai feta và sốt chanh xanh

VND 250,000

JAPAN - Traditional Tonkatsu

Panko caught fried pork loin, Japanese pickled ginger, Caribbean purple cabbage salsa, katsu sauce, jalapenos chili

Thăn heo chiên xù kiểu Nhật, gừng hồng, bắp cải tím salsa, sốt katsu, ớt ngâm chua

VND 400,000

MEXICO - Atlantic Seabass Corn Taco

Paprika marinated seabass fillet in tempura beer batter served with red cabbage, avocado, pico de gallo, feta cheese and adobo hot spices mayo

Bánh ngô kẹp Cá chẽm chiên giòn phục vụ kèm bắp cải tím, trái bơ, cà chua trộn kiểu Mê-Xi-Cô, phô mai Feta tươi và sốt mayo cay

VND 280,000

BRAZIL - Bolinho de Bacalhau

Smoked mackerel mixed with mashed potato, eggs, parsley, onions and nutmeg deep fried to golden, served with Brazilian spicy dip

Cá Thu xông khói trộn khoai tây nghiền, trứng, ngò tây, hành tây, hạt nhục đậu khấu chiên vàng phục vụ kèm sốt cay Brazil

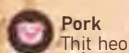
VND 350,000

FRANCE - French Style Mussels

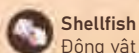
Green mussels cooked in garlic, onion, white wine and cream sauce, served with butter toasted bread

Vẹm Xanh tươi nấu cùng tỏi, hành tây, rượu vang trắng và sốt kem kiểu Pháp, phục vụ kèm bánh mì nướng bơ

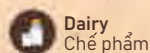
VND 300,000



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
cổ vỏ



Dairy
Chế phẩm
từ sữa



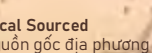
Nuts
Đậu phộng



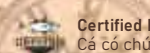
Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.
Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten, xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.

All prices are in Vietnam Dong, inclusive of 8% VAT and 5% Service Charge

CHINA - Deep Fried Spring Rolls

Guangdong style deep fried spring rolls stuffed with squid and prawn rolled in Chinese rice paper, served with tamarind sauce

Chả giò hải sản kiểu Quảng Đông cuộn cùng nhân mực và tôm phục vụ kèm sốt me

VND 220,000

PORT POYAL EXPERIENCE

THAI - Fish and Red Curry

Fresh pom fish in red curry coconut sauce, snow beans, bok choy, carrots served with pandan leaves steamed rice

Cá chim trắng nấu cà ri đỏ, đậu ngọt, cải thìa, cà rốt dùng kèm cơm hấp lá dứa

VND 350,000

ITALY - Neapolitan Aglio e Olio Pasta

Squid ink Linguini pasta cooked with local seafood, parmesan cheese, parsley, chili and garlic sauce

Mỳ Ý mật mực nấu cùng hải sản địa phương, phô mai parmesan, ngò tây, ớt và sốt tỏi

VND 300,000

FRANCE - Classic Tournedos Rossini - 250 grams

Dry aged Black Angus Australian tenderloin and pan-seared Foie gras served with white truffle pomme puree, asparagus, broccoli, French dried mushroom sauce

Thăn nội bò và gan ngỗng áp chảo kiểu Pháp, phục vụ kèm khoai tây nghiền với nấm truffle, măng tây, bông cải xanh, sốt nấm kiểu Pháp

VND 2,200,000

SPAIN - Captain Blackbeard's Gambas al Ajillo

Marinated sautéed tiger prawns with chipotle, pepper, paprika, white wine parsley, butter, accompanied with soft rolls

Tôm sú nấu cùng ớt chipotle, bột ớt cựa gà, tiêu, rượu vang trắng, ngò tây, bơ kiểu Tây Ban Nha phục vụ kèm bánh mì tròn

VND 400,000



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
cổ vỏ



Dairy
Chế phẩm
từ sữa



Nuts
Đậu phộng



Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.
Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten, xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.

All prices are in Vietnam Dong, inclusive of 8% VAT and 5% Service Charge

BLACK PEARL TREATS

Churros with Hot Chocolate Sauce

Deep fried famous Mexican churros, caught with cinnamon sugar served with chocolate Sauce and vanilla ice cream

Bánh churros chiên phủ đờ ng và bột quế phục vụ cùng sốt sô cô la

VND 120,000

Molten Marou Chocolate Cake

Freshly baked to the order, mouth-watering molten chocolate cake, served with Vanilla ice cream and chocolate sauce

Bánh sô-cô-la chảy ăn kèm kem va-ni và dâu tây

VND 150,000

Black Pearl Fried Ice Cream

Vanilla ice cream caught in coconut bread crumbs, deep fried, topped with salted coconut caramel

Kem chiên vị vani dùng kèm sốt caramel dừa muối

VND 120,000

PRIVATE BBQ AT THE CABANA

TIỆC NƯỚNG RIÊNG TƯ TẠI CABANA

BBQ in Private Cabana "Grillin' like a Pirate

VND 1,000,000

Menu options are available with meat or seafood
Inclusive of welcome drink

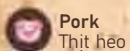
Thực đơn được lựa chọn bao gồm thịt hoặc hải sản
Đã bao gồm đồ uống chào mừng

Private cabana for group of maximum 6 persons,
minimum booking for 2 persons

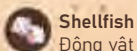
Cabana riêng tư dành cho nhóm tối đa 6 người,
đặt bàn tối thiểu cho 2 người.

Self-BBQ on the table with the assistance of the team
Minimum of 6 hours prior booking required

Tiệc nướng tự phục vụ tại bàn với trợ giúp từ nhân viên
Vui lòng đặt bàn tối thiểu trước 6 tiếng.



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
có vỏ



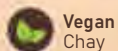
Dairy
Chế phẩm
từ sữa



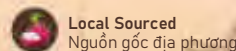
Nuts
Đậu phộng



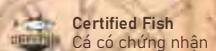
Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.
Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten, xin vui lòng
liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.

All prices are in Vietnam Dong, inclusive of 8% VAT and 5% Service Charge

BEVERAGE MENU

BLACK PEARL SIGNATURE

VND 220,000

Davy Jones Revenge

Limited Edition Brugal Anejo Superior Rum from Dominican of Republic, Freshly Squeezed Pineapple Juice, Locally Grown Pineapple, Lime Juice, Slow Cooked Fresh Pineapple Flavoured in Home-made Simple Syrup

Rượu Rum Brugal Anejo Superior từ Cộng hòa Dominica, nước dừa tươi, dưa địa phương, nước chanh, nước đường được nấu chậm từ dưa tươi

SPECIAL COCKTAILS

VND 200,000

Captain Jack Sparrow's Hobby

Bacardi White Rum, Malibu, Coconut Juice, Lime Juice, Home-made Rosemary Simple Syrup

Rượu Rum trắng, rượu mùi hương dừa, nước dừa, nước chanh, nước đường nấu với lá hương thảo

Blackbeard from the Sea

Smirnoff Vodka, Watermelon Chunks, Cinzano Bianco Vermouth, Lime Juice, Lychee Syrup, Lychee Puree

Vodka Smirnoff, dưa hấu, rượu Vermouth Cinzano Bianco, nước chanh, si rô vải, vải xay nhuyễn

Naughtiest Jack the Monkey

Bacardi White Rum, Kumquat Juice, Red Chilli, Vanilla Syrup, Top with Soda Water

Rượu Rum trắng, nước tắc, ớt đỏ, si rô Va ni la, nước có ga soda

The Adventures of Hector Barbossa

Skyy Raspberry Vodka, Lime Juice, Cranberry Juice, Orange Peel, Raspberry Syrup

Vodka Skyy vị dâu rừng, nước chanh, nước việt quất, vỏ cam vàng, si rô dâu rừng

The Ocean Belong to Tia Dalma

Brugal Anejo Superior Rum, Salt Dry Apricot, Red Chilli, Lime Juice, Butter Pea Flower Homemade Syrup

Rượu Rum Brugal Anejo Superior, xí muối, ớt đỏ, nước chanh, si rô ngâm với trà Hoa đậu biếc

BLACK PEARL RUM SELECTIONS

4CL

Appleton Estate, Rare Blend 21YO

VND 600,000

Brugal 1888 Anejado

VND 410,000

Appleton Estate, Rare Blend 12YO

VND 320,000

Mount Gay Black Barrel

VND 250,000

Brugal Anejo Supervisor

VND 130,000

Brugal Blanco

VND 130,000

Appleton Special

VND 130,000

Bacardi White Rum

VND 115,000

APERITIFS / VERMOUTHS

4CL

Campari

VND 160,000

Aperol

VND 150,000

Cinzano Extra Dry

VND 130,000

Cinzano Bianco

VND 130,000

Cinzano Rosso

VND 130,000

All prices are in Vietnam Dong, inclusive of VAT and 5% Service Charge

LIQUEUR**4CL**

Jägermeister	VND 200,000
Cointreau	VND 130,000
Cherry Brandy	VND 115,000
Malibu	VND 110,000

VODKA**4CL**

Skyy Infusion Passion Fruit	VND 150,000
Skyy Infusion Raspberry	VND 150,000
Smirnoff Vodka	VND 98,000
Skyy Vodka	VND 110,000

GIN**4CL**

Boodles London Dry Gin	VND 150,000
Gordon London Dry Gin	VND 98,000

AMERICAN WHISKEY**4CL**

Wild Turkey Kentucky Bourbon	VND 230,000
Wild Turkey Rye	VND 100,000
Jim Beam Bourbon	VND 95,000

SCOTCH WHISKY**4CL****BLENDED**

The Famous Grouse	VND 120,000
-------------------	-------------

PURE MALT

Naked Malt	VND 250,000
------------	-------------

SINGLE MALT

The Macallan Classic Cut	VND 1,200,000
The Macallan 12 Years Old Double Cask	VND 580,000
Highland Park 12 Years Old	VND 550,000
The Glenrothes 12 Years Old	VND 410,000
Glen Grant 10 Years Old	VND 350,000
Glen Grant The Major's Reserve	VND 300,000

JAPANESE WHISKY SELECTIONS**4CL****PURE MALT**

Matsui Kurayoshi

VND 630,000

BLENDED

Matsui The San-In

VND 450,000

Matsui The Tottori Bourbon

VND 440,000

IRISH WHISKEY**4CL**

Bushmills BlackBush

VND 220,000

CALVADOS**4CL**

Père Magloire Fine VS Calvados

VND 250,000

TEQUILA**4CL**

Reserva 1800 Coconut

VND 230,000

Jose Cuervo Especial Reposado

VND 135,000

BEER**33CL**

Edelweiss

VND 120,000

Corona Extra

VND 104,000

Heineken

VND 93,000

Tiger Brown

VND 93,000

Saigon Special

VND 70,000

WATER

Evian Still (75CL)

VND 171,000

Evian Still (33CL)

VND 98,000

Perrier Sparkling (75CL)

VND 171,000

Perrier Sparkling (33CL)

VND 98,000

SOFT DRINKS**33CL**

Coke, Coke Zero, Fanta Orange, Soda Water

VND 57,000

Tonic Water, Dry Ginger Ale

TEA LEAVES

Jasmine, Butterfly Pea, Camomile, Oolong, Lotus VND 114,000
Trà lài, Trà hoa đậu biếc, Trà hoa cúc, Trà ô long, Trà sen

CEYLON DILMAH TEA SACHETS

English Breakfast, Earl Grey, Classic Green VND 63,000
Peppermint, Peach
Trà đen, Trà bá tước, Trà xanh, Trà bạc hà, Trà đào

ICED TEA SELECTIONS

Matcha Latte Iced Tea VND 125,000

Latte đá Matcha

Peach and Lemongrass Iced Tea VND 125,000

Trà đào và sả

Lychee and Jasmine Iced Tea VND 125,000

Trà lài hương vải

VIETNAMESE COFFEE SELECTIONS

Cà Phê Việt Nam

Vietnamese Hot Black Coffee VND 57,000

Cà phê đen nóng Việt Nam

Vietnamese Hot Coffee with Condensed Milk VND 57,000

Cà phê sữa nóng Việt Nam

Saigonese Style Hot Black Coffee VND 57,000

Cà phê đen nóng Sài Gòn

Vietnamese Iced Black Coffee with Condensed Milk VND 57,000

Cà phê sữa đá

Vietnamese Iced Black Coffee VND 57,000

Cà phê đen đá

MÖVENPICK COFFEE SELECTIONS

Cà Phê Thương Hiệu Mövenpick

Double Espresso VND 91,000

Cappuccino, Café Latte VND 91,000

Mocha VND 91,000

Espresso VND 68,000

Americano VND 68,000

Hot Chocolate VND 91,000

ICED COFFEES

Iced Coffee with Milk, Vanilla Ice Cream VND 99,000

Iced Latte VND 91,000

Iced Black Coffee VND 68,000

TOPPING FLAVORS FOR COFFEE

Vanilla, Caramel, Chocolate, Coconut
Hazelnut, Passion Fruit
Va ni, Ca ra men, Sô cô la, Dừa, Hạt dẻ, Chanh dây

VND 20,000

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Passion Fruit, Watermelon, Orange, Pineapple, Lime
Chanh dây, Dừa hấu, Nước Cam, Nước Dứa, Nước Chanh
Fresh Young Coconut
Dừa tươi

VND 103,000
VND 103,000

MOCKTAILS

VND 103,000

Island Colada
Pineapple, Coconut Ice Cream, Coconut Milk
Dừa, kem dừa, sữa dừa
Virgin Mojito
Lime, Mint Leaves, Soda
Chanh, lá bạc hà, nước có ga soda
Lychee Queen
Lychee, fresh mint leaves, lychee syrup and lemongrass
Vải, lá bạc hà, si rô vải, sả
Shirley Temple
Lemonade, lime juice and grenadine syrup
Nước ngọt có ga vị chanh, nước chanh, si rô lựu

SMOOTHIES

Mango, Avocado, Strawberry, Banana
Xoài, Bơ, Dâu, Chuối

VND 137,000

MILKSHAKES

Chocolate
Chocolate Ice Cream, Chocolate Syrup,
Fresh Milk, Whipped Cream
Kem Sô cô la, si rô Sô cô la, sữa tươi, kem đánh bông

VND 114,000

Vanilla
Vanilla Ice Cream, Vanilla Syrup,
Fresh Milk, Whipped Cream
Kem Va ni, si rô Va ni, sữa tươi, kem đánh bông

VND 114,000

Strawberry
Strawberry Ice Cream, Strawberry Syrup,
Fresh Milk, Whipped Cream
Kem dâu, si rô dâu, sữa tươi, kem đánh bông

VND 114,000

WINES BY THE GLASS

15CL

WHITE WINES

Baron P. de Rothschild "Mapu" Reserva, Chardonnay, Chile VND 258,000
Chilean chardonnay with lemon, citrus, peach,
pear & oak, acidity and fruitiness

Giống nho Chardonnay vùng Chi lê với hương thơm chanh vàng,
vỏ cam chanh, đào, lê và gỗ sồi. Vị chua và hương thơm trái cây.

The Beach House, Sau Blanc, Semillon, South Africa VND 245,000
Passion fruit, ripe figs and some citrus, pineapple
and lively lemon. fresh and dry finish

Mùi hương chanh dây, quả vả tây chín và hương thơm cam chanh,
dứa, chanh vàng. Vị tươi mát. Hậu vị khô.

ROSE WINE

The Beach House, Pinotage, South Africa VND 245,000
Red cherry lollipops, raspberry and
strawberry candy with floral aromas

Vị kẹo mút trái cherry đỏ, kẹo dâu và
dâu rừng với hương hoa.

RED WINES

Baron P. de Rothschild "Mapu" Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile VND 258,000
The mid-palate with soft and elegant tannins
opens with notes of red fruits

Vị chát nhẹ, mềm mại với điểm nhấn từ trái cây đỏ

The Beach House, Shiraz, South Africa VND 245,000
Velvety tannin structure with loads of black fruits
with elegant spices and a hint of oak

Cấu trúc chát, mềm mại với sự thanh tao từ những trái cây
đậm màu với những gia vị tinh tế và một chút điểm nhấn từ gỗ sồi




BLACK PEARL

CARIBBEAN - INSPIRED CUISINE

Cảm ơn Quý khách đã ghé thăm nhà hàng Black Pearl và hy vọng rằng Quý khách sẽ yêu thích Hành trình ẩm thực của đội ngũ Cướp biển chúng tôi. Vui lòng đánh giá Mövenpick Resort Phan Thiet tại Trip Advisor và đăng ký thành viên của Accor ngay để nhận thật nhiều ưu đãi.

Thank you for your visit and we truly hope you have enjoyed our Culinary Pirates Journey. Please rate us on Trip Advisor and join Accor Loyalty Program.



Rate us on
 **Tripadvisor**
★★★★★



Join us on

ACCOR - LIVE LIMITLESS