



The Story

Câu chuyện

Cuộc nổi dậy trên tàu hải quân Hoàng Gia Anh mang tên HMS Bounty đã diễn ra ở Nam Thái Bình Dương vào ngày 28 tháng 4 năm 1789. Các thủy thủ đoàn đã bất mãn, dẫn đầu bởi quyền - Trung úy Fletcher Christian, đã giành quyền kiểm soát con tàu từ thuyền trưởng của họ, Trung úy William Bligh, và bắt ông cùng mười tám thuyền viên trung thành ra khơi trên chiếc thuyền mỏ cửa của tàu.

Thuyền trưởng Bligh và các thuyền viên trung thành đã bị ép lên một chiếc thuyền nhỏ và phô mặc cho sự sống còn. Thay vì để cho số phận an bài, họ đã thành công điều hướng con tàu vượt qua 4000 dặm để đến được nơi an toàn, băng qua một số vùng biển xa xôi và khắc nghiệt nhất thế giới. Đây vẫn là một trong những kỳ tích sống sót lớn nhất trong lịch sử nước Anh.

Nhà hàng Bounty phục vụ ẩm thực đậm chất hải cảng đa dạng cách chế biến từ Việt Nam đến Quốc tế, mang lại trải nghiệm ẩm thực chân thực và đáng tin cậy từ khắp nơi trên thế giới.

Chúc Quý khách một cuộc săn tìm kho báu đầy trải nghiệm!

The mutiny on the Royal Navy vessel HMS Bounty occurred in the South Pacific Ocean on 28 April 1789. Disaffected crewmen, led by acting-Lieutenant Fletcher Christian, seized control of the ship from their captain, Lieutenant William Bligh, and set him and eighteen loyalists adrift in the ship's open launch.

Captain Bligh and a handful of loyal men were forced into a tiny open boat and left to die. Instead they managed to navigate 4000 miles to safety, through some of the world's most remote and unforgiving seas. It remains one of the greatest survival feats in British history.

The Bounty restaurant features ship cuisine from our Vietnamese and International Chefs Team preparing authentic and locally sourced dishes from around the world.

Enjoy your treasure hunt!



QR Code to our Menu

A'LA CARTE MENU

serves from 11:00hrs to 22:00hrs daily

MOVENPICK SIGNATURE DISHES MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG TẠI MOVENPICK



Beef Tartare | Thịt Bò Tái Kiểu Tat-ta

VND 430,000

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide

Một trong những thành công ẩm thực lớn nhất của Mövenpick, được hoàn thiện bởi các đầu bếp của chúng tôi, Thịt bò tái tat-ta thực sự là món cổ điển, không chỉ ở Thụy Sĩ mà trên toàn thế giới

Zürich-style Veal | Thịt Bê Nấu Kiểu Zürich

VND 610,000

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, quintessential Swiss dish popular at Movenpick restaurant all over the world

Thịt bê ngọt ngào được nấu cùng sốt kem và nấm, ăn kèm với món rösti giòn truyền thống, một món ăn tinh túy của Thụy Sĩ được ưa chuộng tại Nhà hàng Movenpick trên toàn thế giới

Swiss Carrot Cake | Bánh Cà Rốt Thụy Sĩ

VND 220,000

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavor and topped with a smooth and velvety cream cheese glace.

Một phong cách hiện đại dựa trên 'Rüebli Chueche' truyền thống của Thụy Sĩ. Món bánh cà rốt là một món ăn đặc trưng của ẩm thực Thụy Sỹ, hương cà rốt thoang thoảng hòa quyện cùng vị béo ngậy của lớp phô mai kem.



Pork
Thịt heo



Shellfish
Đông yết
cơ và



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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

A'LA CARTE MENU

ENTREES and SALADS Khai vị và SALAD



Queen Anne's Tuna Salad | Salad Cá Ngừ



VND 320,000

Medium cooked tuna with organic mixed salad, julienne carrots
Julienne cucumber, trio of capsicum served with sesame ginger
dressing

Cá ngừ chín tái tẩm ướp hạt vừng với sa lát hỗn hợp, cà rốt cắt sợi
dưa leo cắt sợi, ba loại ớt chuông dùng kèm với giấm vừng và gừng

Captain's Chicken Caesar Salad | Salad Gà Sốt Caesar



VND 280,000

Grilled chicken breast with cherry tomato, boiled egg, bacon,
parmesan cheese, bread croutons, caesar Dressing

Úc gà nướng với cà chua bi, trứng luộc, ba chỉ heo xông khói,
phô mai bột, bánh mì giòn và sốt giấm hoàng đế

Lost Treasure Shrimps Salad | Gỏi Củ Hủ Dừa



VND 280,000

Coconut "Palm Heart" with shrimps, squids, onion, local herbs, carrot,
Phan Thiet caramel fish sauce

Gỏi củ hủ dừa với tôm, mực với hành tây, rau thơm các loại, cà rốt,
và nước mắm.

Avocado Green Salad | Salad Sốt Bơ Mù Tạt Mật Ong



VND 250,000

Mix green lettuce, avocado, cherry tomato, red onion, walnut and honey
mustard dressing

Sả lát rau xanh trái bơ với cà chua bi, hành tây tím, hạt óc chó nướng
và sốt mù tạt mật ong



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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

SOUP SELECTION

MÓN SÚP

Adventure Sweet and Sour Cobia Fish Soup

Cobia Fish, tomato wedges, pineapple, bean sprouts, herbs, served with steamed rice

Cá bớp, cà chua, dứa, giá, rau thơm dùng kèm với cơm trắng



VND 390,000

Pirates Pumpkins Cream Soup

Pumpkin, onion, nuts, olive oil, crispy bacon, croutons, crème

Súp bí đỏ nướng với hành tây, các loại hạt, dầu olive, ba chỉ heo xông khói, bánh mì giòn và kem tươi



VND 170,000

Roasted cauliflower and almond soup



VND 170,000

Súp Bông Cải Trắng Đút Lò

Roasted marinate cauliflower cooked with milk and almond powder served roasted garlic, almond and crouton on the top

Súp bông cải trắng đút lò nấu cùng sữa và bột hạnh nhân phục vụ kèm tỏi phi, hạnh nhân và bánh mì giòn

PIRATES FAVORITES

MÓN BÁNH MÌ KẸP THỊT

Henry Morgan's Beef Burger with Swiss Cheese



VND 360,000

Grilled homemade juicy beef patty with tomato, gherkin, lettuce, bacon, onions with melted swiss cheese served with French fries

Bánh mì kẹp thịt bò nhà làm với cà chua, dưa chuột ngâm, xà lách, thịt ba chỉ xông khói, hành tây và phô mai Thụy Sĩ dùng kèm với khoai tây chiên

Turkey Club Sandwich



VND 280,000

Grilled turkey breast, fresh tomato, eggs, bacon, lettuce, cucumber and lemon mayo in a whole grain bread served with French fries

Bánh mì ngũ cốc kẹp thịt gà Thổ Nhĩ Kỳ, cà chua, trứng, thịt ba chỉ xông khói, xà lách, dưa leo và sốt Mayo chanh dùng kèm với khoai tây chiên



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
cơ xác



Dairy
Chế phẩm
từ sữa



Nuts
Đậu phộng



Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Đã có chứng nhận

If you have food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,

vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.

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

PASTA

Spaghetti, penne with
your choice of favorite sauce

MỲ Ý, MỲ ỐNG VỚI NƯỚC SỐT TỰ CHỌN

Seafood Marinara

Shrimps, squids, black olive, chili, basil and tomato sauce
Tôm, mực, trái oliu đen, ớt, lá quế tây và sốt cà chua

VND 365,000

Carbonara

Sautéed garlic, onion, bacon with milk and cream,
egg yolk on top and parmesan cheese
Xào tỏi, hành tây, thịt ba chỉ xông khói với sữa và kem tươi,
lòng đỏ trứng gà và phô mai bột

VND 285,000

Bolognaisse

Garlic, onion, carrot, minced beef and celery chopped
basil served with parmesan cheese
Tỏi, hành tây, cà rốt, thịt bò băm và cần tây, lá quế tây
thái nhỏ phục vụ với phô mai bột

VND 285,000

Napolitano

Onion, tomato, basil leaf and garlic olive oil
Hành tây, cà chua, lá quế tây và dầu oliu tỏi

VND 192,000



Pork
Thịt heo



Shellfish
Đông vật
cá biển



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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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



FROM ITALIAN PIZZA OVEN

CÁC LOẠI PIZZA



Italian Prosciutto



VND 500,000

Italian prosciutto ham, tomatoes, basil and mozzarella cheese
Pizza Dăm Bông với Cà Chua, Húng Quế và Phô Mai Mozzarella

Hon Gio Chef's Fishing Basket



VND 420,000

"Hon Gio" grilled seafood five spices, spinach, baby tomatoes and mozzarella cheese

Pizza Hải Sản Hòn Gió, Cải Bó Xôi, Cà Chua Bí và Phô Mai Mozzarella

VND 390,000

Caribbean Ham & Grilled Pineapple



Roasted ham, grilled pineapple, red chili, tomatoes sauce
Pizza Dăm Bông với Dứa Nướng, Ớt Đỏ, Sốt Cà Chua

Queen Anne's Margarita



VND 280,000

Parmesan cheese, garlic cream sauce, tomato and mozzarella cheese

Pizza với Các Loại Phô Mai, Sốt Kem Tỏi và Phô Mai Mozzarella



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
có vỏ



Dairy
Chỗ phẩm
từ sữa



Nuts
Bầu phộng



Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

SPECIAL VIETNAMESE ADVENTURES

MÓN CHÍNH ĐẶC SẢN ĐẤT VIỆT

The Bounty - Wok Fried Prawns

Wok fried prawns with Hong Kong salt and green onion, served with steamed rice
Tôm rang muối Hong Kong dùng kèm với cơm trắng

VND 410,000

Pirates Battle - Vietnamese Bo Luc Lac

The dish has its name from constant shaking of the wok to sear
the beef cooked with bell peppers, sautéed onion served with French fries
Lúc Lắc có nghĩa là lắc, món ăn này có tên như vậy từ việc lắc chảo liên tục để cuốn
thịt bò, phục vụ với ớt chuông, hành tây xào kèm với khoai tây chiên

VND 400,000

Phu Quy Island Grilled Marinated Seabass

Grilled marinated seabass fillet wrapped in a banana leaf
with vegetables and jasmine rice
Cá chẽm nướng trong lá chuối, dùng kèm với rau thập cẩm và cơm trắng

VND 360,000

Mermaid Delight - Tamarind Squids

Squids with Vietnamese tamarind sauce, chili, garlic and local herbs
served with steamed rice
Mực nguyên con sốt me chua ngọt với ớt, tỏi và rau thơm dùng kèm với cơm trắng

VND 320,000

Captain James Cook - Grilled Chicken Thigh

Marinated grilled chicken thigh with honey, lemongrass,
red chili served with steamed rice
Đùi gà nướng mật ong với sả, ớt đỏ, dùng kèm với cơm trắng

VND 310,000

Seafood Maniac - Seafood Fried Rice

Shrimps, squids, vegetable, and pineapple
Cơm chiên tôm mực với rau củ và thơm

VND 290,000

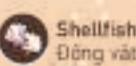
William Kid - Grilled Pork Ribs

Grilled marinated pork ribs, with green salad served with steamed rice
Sườn nướng với mật ong dùng kèm với salad và cơm trắng

VND 290,000



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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

Wok-fried Vietnamese Noodles

Wok-fried yellow noodles with crispy tofu, carrots, shitake mushroom, onions, beansprout, laksa leaves spring onion
 Mì vàng xào đậu hũ chiên cùng với cà rốt, nấm hương, hành tây, giá đỗ, rau răm, hành lá

VND 200,000

Vegetable Fried Rice

Fried rice with cooked carrots, green beans, corn, asparagus, spring onion
 Cơm chiên cùng với cà rốt, đậu xanh, bắp ngọt, măng tây và hành lá

VND 170,000

IMPORTED GRILLED MEATS CÁC LOẠI THỊT NHẬP KHẨU NƯỚNG

Grain-fed Australian Wagyu Tenderloin (250-gram)

Thăn bò phi lê Wagyu Úc (250 gram)

VND 1,960,000

Grain-fed Australian Wagyu Striploin (300-gram)

Thăn bò viên mỡ Wagyu Úc (300 gram)

VND 1,600,000

Choice of sauces: Mushroom, Peppercorn, Chimichurri, Gravy sauce

Lựa chọn nước sốt: Sốt nấm, Sốt tiêu, Chimichurri,

Steaks are served with mixed salad and French fries

Bít tết được phục vụ với rau chân vịt và phô mai parmesan, bánh khoai tây



Pork
Thịt heo

Shellfish
Động vật
có vỏ

Dairy
Chỗ phẩm
từ sữa

Nuts
Bầu phộng

Chilli
Ớt

Vegan
Chay

Local Sourced
Nguồn gốc địa phương

Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have food allergy, please inform our service team to get further assistance.
 Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
 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

FISH CLASSICS

MÓN CÁ CỔ ĐIỂN

Grilled Salmon Steak

Cá hồi nướng



VND 500,000

Grilled Tuna Steak

Cá ngừ nướng



VND 420,000

Grilled Seabass fillet

Cá chẽm nướng



VND 330,000

Blackbeard's Fish and Chips

Golden battered fried seabass fillet with
French fries, tartar sauce and lemon wedge

Cá chẽm phi-lê với khoai tây chiên, sốt Tartar và chanh cắt lát

VND 290,000

The Pirates Deep Fried Squids

Battered fried squids served with tartar sauce and French fries

Mực tẩm bột chiên giòn, dùng kèm với sốt tartar và khoai tây chiên

VND 290,000

SIDES AND SAUCE TO CHOOSE | THÀNH PHẦN VÀ NƯỚC SỐT ĐI KÈM

Choice of Sides: mixed salad, steamed sweet potato, rice or French fries

Dùng kèm với: salad trộn, khoai lang hấp, cơm trắng hoặc khoai tây chiên

Choice of sauces: Tomato salsa, lemon butter sauce, virgin olive oil

Lựa chọn nước sốt: Sốt cà chua salsa, sốt bơ chanh, dầu oliu



Pork
Thịt heo



Shellfish
Đông vật
có vỏ



Dairy
Chỗ phẩm
lửa sữa



Nuts
Bầu phộng



Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

CAPTAIN SPARROW

CHEF RECOMMENDATIONS

MÓN ĐƯỢC ƯA CHUỘNG NHẤT

Anne Bonnie Caramel Cobia Fish 	VND 390,000
Phan Thiet cobia braised with fish sauce and sugar, chili, served with steamed rice	
Cá bớp kho tộ dùng kèm với cơm trắng	
Captain Hook's Chicken Breast	VND 330,000
Rosemary marinated roasted chicken breast, sautéed spaghetti with tomato and onion	
Ức gà ướp nướng với lá hương thảo, mỳ ý xào với cà chua và hành tây	

SIDES | MÓN ĂN KÈM

Sautéed Spinach with garlic 	VND 80,000
Cải bó xôi xào tỏi	
French fries 	VND 80,000
Khoai tây chiên	
Steamed rice 	VND 70,000
Cơm trắng	
Mixed green salad 	VND 70,000
Salát trộn	
Wok fried morning glory 	VND 70,000
Rau muống xào	



Pork
Thịt heo

Shellfish
Đông 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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

SIGNATURE HOT POT

THỰC ĐƠN LẨU



Spicy Thai Hot Pot



VND 990,000

Lẩu Thái cay

Chinese cabbage, lady finger, pineapple, tomato, and local vegetables with prawns, squid, mussels and fish

Served with Phan Thiet fish sauce, chili and noodles

Cải thảo, đậu bắp, thơm, cà chua và các loại rau địa phương với tôm, mực, vẹm xanh và cá

Phục vụ với nước mắm Phan Thiết, ớt và bún hoặc mì trứng

Cobia Hot Pot



VND 940,000

Lẩu cá bớp

Chinese cabbage, lady finger, pineapple, tomato, and local vegetables

Served with Phan Thiet fish sauce, chili and noodles

Cải thảo, đậu bắp, thơm, cà chua và các loại rau địa phương

Phục vụ với nước mắm Phan Thiết, ớt và bún hoặc mì trứng.

Phan Thiet Heaven Hot Pot

VND 880,000

Lẩu thả Phan Thiết

Fresh herbs, slowly cooking pork belly, pan eggs julienne, green mango, cucumber, rice cracker

Phan Thiet white herring marinated with lemon and chili

Peanut - papaya Phan Thiet fish sauce

Delicious stock from onion, tomato and shrimps

Các loại rau thơm từ Phan Thiết, thịt ba chỉ nấu châm, trứng chiên cắt sợi, xoài xanh và dưa leo, bánh tráng mè nướng

Cá mai tươi được tái với chanh

Nước mắm đậu phộng và đu đủ

Nước dùng lẩu thơm ngon từ tôm hành tây và cà chua



Pork
Thịt heo



Shellfish
Đông 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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

DESSERTS

TRÁNG MIỆNG

Pirate's Jewels



Seasonal fruit platter including Phan Thiet famous dragon fruit
Trái cây đĩa theo mùa bao gồm thanh long nổi tiếng của Phan Thiết

VND 200,000

Caribbean Treasure



Coconut and ginger granita, served with half mango,
lychee and mango salsa, raspberry chili jam
Granita dừa và gừng, dùng kèm nửa quả xoài với
salsa vải và xoài, mứt ớt mâm xôi

VND 150,000

Tropical Paradise Chocolate Cream Brule



Kem đốt đường vị sô-cô-la

VND 140,000

Pirates Tiramisu



Bánh Tiramisu

VND 140,000

Iced Cannonballs

VND 80,000

Selection of ice cream or sorbet Vanilla,
chocolate, matcha, strawberry

Lựa chọn kem hoặc sorbet Hương Vani, sô- cô- la, matcha, dâu tây



Pork
Thịt heo



Shellfish
Động vật
cơ thể



Dairy
Chế phẩm
từ sữa



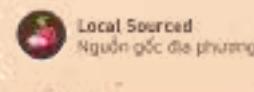
Nuts
Đậu phộng



Chilli
Ớt



Vegan
Chay



Local Sourced
Nguồn gốc địa phương



Certified Fish
Cá có chứng nhận

If you have food allergy, please inform our service team to get further assistance.
Trong trường hợp Quý khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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

PRIVATE BBQ AT THE CABANA

TIỆC NƯỚNG RIÊNG TỰ TẠI CABANA

BBQ in Private Cabana "Grillin' like a Pirate

VND 1,100,000

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 food allergy, please inform our service team to get further assistance.

Trong trường hợp Quý Khách dị ứng với các thành phần món ăn nào,
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



Cảm ơn Quý khách đã ghé thăm nhà hàng Bounty
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