



BEL MARINA  
HOIAN RESORT

# HUNG KINGS MEMORIAL DAY

VND **789.000** NET/  
GUEST

Local Wine, Local Beer, Soft Drinks & Juices  
Live performance by our Filipino duo

SUNDAY  
26th April, 2026

MARINA  
GARDEN

18:00 - 21:00

Save **20%** with our Early Bird Special

FOR BOOKING: PLEASE CONTACT US AT

E [info@belmarinahoian.com](mailto:info@belmarinahoian.com) T +84 (0) 235 393 8888 W [Belmarinahoian.com](http://Belmarinahoian.com)

# MENU

## SALADS &

### LOCAL APPETIZERS

#### Gỏi - Khai Vị Chợ Quê (8 Món)

- Gỏi ngó sen tôm thịt  
*Lotus stem salad with shrimp & pork*
- Gỏi gà xé phay rau răm  
*Vietnamese chicken salad*
- Gỏi xoài cá khô  
*Green mango salad with dried fish*
- Gỏi hoa chuối thịt heo  
*Banana blossom salad with pork*
- Gỏi đu đủ bò khô  
*Green papaya salad with dried beef*
- Chả lụa & chả bò Huế  
*Vietnamese pork & Hue beef sausage*
- Dưa món chợ quê  
*Traditional Vietnamese pickles*
- Cà pháo muối ớt  
*Pickled baby eggplant*

## LOCAL SPECIALTIES

### Món Chợ Quê Việt Nam (10 Món)

- Nem lụi sả nướng  
*Grilled Lemongrass pork skewers*
- Chả giò miền Nam  
*Southern fried spring rolls*
- Ram tôm đất  
*Crispy shrimp spring rolls*
- Bắp nướng mỡ hành  
*Grilled corn with scallion oil*
- Khoai lang nướng than  
*Charcoal-roasted sweet potatoes*
- Cá cơm chiên giòn  
*Crispy fried anchovies*
- Đậu hũ chiên sả ớt  
*Fried tofu with lemongrass & chili*
- Bánh bột lọc  
*Tapioca dumplings with shrimp & pork*
- Bánh bèo chén  
*Steamed rice cakes with shrimp*
- Bánh nậm Huế  
*Hue steamed flat rice dumplings*

## LIVE COOKING STATIONS

### Quầy Biểu Diễn Món Việt (3 Món)

- Bún bò Huế  
*Hue spicy beef noodle soup*
- Bún chả Hà Nội  
*Hanoi-Style grilled pork noodles*
- Bánh xèo miền Trung  
*Central coast crispy pancake*

## BBQ SEAFOOD & MEAT GRILL

### Quầy Nướng (16 Món)

- Tôm sú nướng muối ớt  
*Grilled tiger prawns with chili salt*
- Hàu nướng mỡ hành  
*Grilled oysters with scallion oil*
- Sò điệp nướng phô mai  
*Grilled scallops with cheese*
- Mực nướng sa tế  
*Grilled squid with sate sauce*
- Cá chim nướng muối ớt  
*Grilled pomfret with salt & chili*
- Sườn heo nướng mật ong  
*Honey-grilled pork ribs*
- Ba rọi nướng kiểu Hàn  
*Korean-style grilled pork belly*
- Bò nướng lá lốt  
*Grilled beef wrapped in betel leaves*
- Bò xiên nướng BBQ  
*BBQ beef skewers*
- Gà nướng sả  
*Chargrilled chicken with lemongrass*
- Cánh gà nướng mật ong  
*Honey-grilled chicken wings*
- Vịt nướng ngũ vị  
*Five-spice roasted duck*
- Cừu nướng tảng  
*Charcoal grilled lamb meat*
- Xúc xích Đức nướng  
*Grilled German Sausages*
- Rau củ nướng than  
*Charcoal grilled vegetables*

## HOT VIETNAMESE DISHES

### Món Nóng Truyền Thống (7 Món)

- Thịt kho trứng  
*Caramelized pork and eggs*
- Cá kho tộ  
*Braised fish in a clay pot*
- Gà kho gừng  
*Ginger braised chicken*
- Bò lúc lắc  
*Vietnamese shaking beef*
- Tôm rim nước mắm  
*Savoury shrimp in fish sauce*
- Rau muống xào tỏi  
*Stir fried morning glory with garlic*
- Canh chua cá  
*Sweet and sour fish soup*

## RICE & NOODLES

### Cơm & Mì (3 Món)

- Cơm trắng  
*Steamed jasmine rice*
- Cơm chiên trứng  
*Egg fried rice*
- Mì xào rau củ  
*Stir-fried noodles with vegetables*

## CENTRAL COAST

### TRADITIONAL CAKES

#### Bánh Dàn Dã Miên Trung (4 Món)

- Bánh ít lá gai  
*Black sticky rice dumpling with coconut*
- Bánh tổ Quảng Nam  
*Quang Nam sticky rice cake*
- Bánh thuẫn Hội An  
*Hoi An traditional sponge cake*
- Bánh đậu xanh nướng  
*Baked mung bean cake*

## VIETNAMESE SWEET DESSERTS

### TRÁNG MIỆNG (7 món)

- Chè đậu xanh nước cốt dừa  
*Mung bean sweet soup with coconut milk*
- Chè bắp  
*Hoi An sweet corn pudding*
- Chè trôi nước  
*Sticky rice balls in ginger syrup*
- Bánh chuối nướng  
*Vietnamese baked banana cake*
- Trái cây nhiệt đới  
*Seasonal tropical fruits*
- Kem dừa  
*Coconut ice cream*
- Thạch rau câu lá dứa  
*Pandan jelly*

MARINA  
GARDEN