



STEAK HOUSE THE FAN, FURAMA RESORT DANANG

103 Vo Nguyen Giap,
Ngu Hanh Son Ward, Danang City
Hotline: 0236 651 9999
Email: fb@furamavietnam.com

MENU



MÓN KHAI VỊ

APPETIZERS

GAN NGỔNG ROUGIE KEP SẢ NƯỚNG, 349
ĂN KÈM TÁO, BÁNH MÌ VÀ SỐT RƯỢU CÔ ĐẶC
pan-fried rougie foie gras with apple, bread, and port wine reduction
infused with lemongrass

SÒ ĐIẾP HOKKAIDO ÁP CHẢO, CÀ CHUA NGÂM TRUYỀN THỐNG, 299
TRỨNG CÁ VÀ SỐT TÁO LÊN MEN
Hokkaido scallop and heirloom tomato lacto with caviar and fermented apple sauce

THỊT CUA VỚI RAU CỦ GIÒN KEP BÁNH PHO-MÁT GIÒN, 269
TRỨNG CÁ VÀ SỐT MAYO NẤM TRUFFLE
crab meat salsa with pickles, truffle mayo, caviar and cheese tacos

PASTA NHỎI HẢI SẢN NƯỚNG VỚI BƠ THẢO MỘC VÀ SỐT SẢ TÔM HÙM 259
baked shellfish pasta with herb butter and lemongrass lobster sauce

CÁ HỎI NA-UY TÁI DÙNG VỚI SỐT CHANH NHẬT, KEM ĐÁ TIÊU HỒNG 299
Norwegian salmon tartare with yuzu and pink pepper sorbet

THĂN NỘI BÒ ÚC THẢO MỘC THÁI LÁT MÔNG VỚI SỐT CHANH 319
HƯƠNG NẤM TRUFFLE THƯỢNG HẠNG VÀ PHO-MÁT BÀO
Australian herb beef carpaccio with lemon truffle dressing and parmesan cheese

DĨA PHO-MÁT & THỊT NGUỘI 529
ASSORTED CHEESE AND COLD CUTS PLATTER
blue cheese, manchego truffle, smoked gouda, salami, chorizo, parma ham

XÀ LÁCH

SALAD

XÀ LÁCH RAU XANH THEO MÙA VỚI SỐT GIẤM Ý 169
seasonal mixed green salad with Italian vinegar dressing

XÀ LÁCH KIỂU THE FAN, RONG BIỂN VỚI TRÁI BƠ, 189
CÀ CHUA NƯỚNG VÀ SỐT MÈ RANG
The Fan-styled salad with seaweed, avocado, tomato confit and sesame dressing

XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ 199
CHỌN: GIẤM BÔNG, CÁ HỎI XÔNG KHÓI, TÔM NƯỚNG
caesar salad with choice of protein: parma ham, smoked salmon, or grilled prawn

SALAD PHO-MÁT TƯƠI BURRATA VỚI CÀ CHUA, 239
GIẤM BÔNG, RAU HÒA TIỀN VÀ SỐT GIẤM ĐEN
fresh burrata salad with parma ham, rocket, and vinegar dressing

SÚP

SOUPS

SÚP KEM BÍ NGÔ VỚI TÔM ÁP CHẢO 179
pumpkin cream soup with seared prawn

SÚP KEM KHOAI TÂY VỚI NẤM TRUFFLE, 199
CÁ HỎI XÔNG KHÓI VÀ BÁNH MÌ NƯỚNG GIÒN
potato truffle cream soup served with smoked salmon and crouton

SÚP HẢI SẢN KIỂU PHÁP VỚI BÁNH MÌ NƯỚNG GIÒN 219
French seafood soup with crouton

MỠ Ý

PASTAS

MỠ Ý SỐT BÒ ÚC BẮM 249
spaghetti bolognese

MỠ ĐEN HẢI SẢN VÀ SỐT BƠ HƯƠNG TÔM THỊT CUA 299
black fettuccine with seafood and crab meat-flavored butter sauce

ĐẶC SẢN THE FAN

SPECIALTIES

PHI LÊ THĂN NGOẠI WAGYU NHẬT BẢN 1390
NƯỚNG VỚI GIA VỊ ĂN KÈM
char-grilled Japanese bushu oguma wagyu beef striploin A5 (100gr)

CÁ HỎI NA – UY ÁP CHẢO VỚI KHOAI TÂY NGHIÊN, 599
RAU CỦ XÀO VÀ SỐT TRỨNG CÁ CAVIAR
pan seared Norwegian salmon fillet
with mashed potato, sautéed vegetables
and caviar sauce



All prices are in thousand Vietnam dong and subject to 5% service charge and Value-Added Tax
Giá tính theo đơn vị ngàn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế VAT.

MÓN NƯỚNG TRÊN THAN

FROM THE CHAR GRILL

AUSTRALIAN CHILLED WAGYU - RANGERS VALLEY			
• THĂN NGOẠI AUS MB3+	200gr		599
Striploin steak AUS MB3+	300gr		879
• ĐẦU THĂN NGOẠI AUS MB3+	200gr		799
Rib-eye steak AUS MB3+	300gr		1159
• THĂN NỘI AUS MB3+	200gr		859
Tenderloin steak AUS MB3+	300gr		1259
• SƯỜN BÒ TOMAHAWK CAB USDA	100gr		469
Tomahawk CAB USDA			
• ĐẦU THĂN NGOẠI (CAB) USDA	200gr		879
Rib-eye CAB USDA	300gr		1289
• SƯỜN CHỮ T (T-BONE)	800gr		1899
Porterhouse (T-Bone)			
• THĂN NGOẠI WAGYU 9+	200gr		1489
Striploin Wagyu 9+	300gr		2189
• SƯỜN CỪU NEW ZEALAND	200gr		669
NZ lamb rack			

HẢI SẢN THẬP CẨM 899
baked oysters, grilled king prawns, sweet and sour mussels,
spiced octopus, calamari, shellfish, and condiments

HẢI SẢN THẬP CẨM OM GIA VỊ, BẮP MỸ, 999
KHOAI TÂY VÀ SỐT BƠ CHANH
sautéed mixed seafood with cajun spice, corn, potato
and lemon butter sauce

SỐT

SAUCES

SỐT TIÊU XANH
green peppercorn sauce

SỐT MÙ TẠT HẠT
pommery mustard sauce

SỐT NẤM TRUFFLE THƯỢNG HẠNG
truffle sauce

SỐT PHO-MÁT KEM KIỂU PHÁP
blue cheese cream sauce

MÓN ĂN KÈM

SIDE DISHES

KHOAI TÂY NGHIÊN VỚI NẤM TRUFFLE THƯỢNG HẠNG 99
mashed truffle potato

KHOAI TÂY CHIÊN 99
potato fries

KHOAI TÂY CẮT LÁT ĐÚT LÒ VỚI PHO-MÁT 99
baked gratin cream potato

MĂNG TÂY NƯỚNG VỚI CÁC LOẠI RAU MÙI 99
grilled asparagus

NẤM XÀO VỚI BƠ TỎI 99
sautéed shiitake mushroom

RAU CHÂN VỊT XÀO VỚI DẦU OLIU 99
sautéed garlic spinach

MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

BÁNH PHO-MÁT HƯƠNG CÀ PHÊ 219
TRUYỀN THỐNG KIỂU Ý
tiramisu

XOÀI CÁT ĐỐT RƯỢU VODKA VÀ KEM DỪA 199
mango flambé vodka with coconut icecream

BÁNH TRỨNG SỮA VỊ SẦU RIÊNG, 169
PHỦ LỚP CARAMEL NƯỚNG GIÒN
durian crème brûlée

KEM NEW ZEALAND (VIÊN) 59
KEM VANI | KEM DẦU | KEM SÔ CÔ LA
KEM CHUỐI D LITE | KEM MUỐI BIỂN CARAMEL | KEM RƯỢU NHO
New Zealand ice cream (scoop)
Classic Vanilla | Strawberry | Chocolate Ecstasy
Cool Bananas D Lite | Sea Salt Caramel | Rum & Raisin

TRÁI CÂY THEO MÙA 239
seasonal fresh fruit

