

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ HAI, TƯ, SÁU

Buffet Tối : 17:30 → 21:00

Giá: 245.000/pax

1	GỎI CUỐN	Fresh roll with shrimp and pork meat
2	BÒ BÍA	Fresh roll with browned shrimp
3	BÌ CUỐN	Fresh rolls with pig skin
4	GỎI MIÊN HẢI SẢN	Transparence vermicelli with seafood salad
5	GỎI TÔM ĐU DỨ KHÔ BÒ	Immature papaya salad with shrimp and shredded dried beef
6	GỎI CỬ HỮ DỪA	Palm heart salad with shrimp and pork meat
7	SÀ LÁCH NGA, SÀ LÁCH TRÁI CÂY	Russian salad, Fruits salad
8	GỎI XÒAI TÔM KHÔ	Mango with dry shrimp salad
9	NÔM NGŨ SẮC	Five colors salad
10	SÀ LÁCH CÁ NGŨ	Tuna salad
11	BÁNH ƯỚT THỊT NƯỚNG	Steamed thin rice pancake with grilled pork meat
12	BÚN ĐẬU MẮM TÔM	Fresh rice vermicelli with tofu and fermented shrimp paste sauce
13	HỘT VỊT LỘN	Boiled non_hatchable egg
14	BÚN RIÊU, MIÊN GÀ	Fresh rice vermicelli with ground crab meat soup / Transparence vermicelli with chicken soup
15	BÁNH ĐA CUA HẢI PHÒNG	" Hai Phong " style brown noodles soup
16	PHỞ CÁ HỒI ,BÚN THANG	Salmon noodles soup/ Fresh rice vermicelli with shrimp and chicken soup
17	BA CHỈ BANH HỎI	Crispy belly of pork with fine rice vermicelli
18	BÁNH BÈO NẬM, LỘC	Steamed rice flour cake with browned shrimp/ Steamed rice flour cake with pork meat / Steamed rice flour cake with shrimp
19	ĐẬU HỮ CHIÊN BẮC THẢO	Fried bean curd with thousand years old egg
20	BÁNH KHỌT HẢI SẢN	Fried rice flour pancake with seafood
21	XÚC XÍCH ĐỨC CHIÊN	Fried sausage
22	CHẢ GIÒ CÁ HỒI	Salmon spring rolls
23	XÔI CHIÊN	Deep fried sticky rice
24	MỰC SỮA RANG MUỐI HK	" Hong Kong " style fried squid with salt
25	CÁ TRỨNG CHIÊN NƯỚC MẮM	Fried shashimo with fish sauce
26	HEO TÂM BỘT CHIÊN SÓT MÈ	Pork meat fritter with sesame sauce
27	BÁNH MÌ CHIÊN TÔM (BÁNH MÌ LẠT)	Fried bread with shrimp
28	KHOAI CHIÊN	French fries

29	SÚP SÒ ĐIỆP THANH CUA	Scallop soup with surimi
30	CHÁO TRẮNG	Plain porridge
31	GÀ CHIÊN SỐT MAI QUẾ LỘ	Deep fried chicken with cinnamon spices sauce
32	TÔM RANG ME	Sauteed shrimp with tamarind sauce
33	MÓNG HEO CHIÊN GIÒN	Deep fired pig' s foot
34	HỘT VỊT LỘN RANG ME	Sauteed non_hatchable egg with tamarind sauce
35	ỐC HẤP THUỐC BẮC	Braised snail with chinese medicinal herbs
36	NGHÊU SỐT CAY	Sauteed clam with chilli sauce
37	ỐC ĐÍNH XÀO DỪA	Sauteed snail with coconut milk
38	TÔM HẤP NƯỚC DỪA	Steamed shrimp with coconut juice
39	CÁ HẤP KỶ LÂN	Steamed seabass
40	GÀ CUỘN LEGHIM SỐT HẠT ĐIỀU	Roll chicken with vegetables with cashew nuts sauce
41	VIÊN TÔM SỐT TRỨNG TÓC TIÊN	Shrimp ball with egg and black moss sauce
42	BÒ NẤU RƯỢU VANG	Cooked beef in wine
43	GÀ SỐT SỮA KHOAI TÂY	Chicken with potato and milk sauce
44	LÒNG BÒ MẮM NÊM	Ox offal / anchovy paste
45	BẮP BÒ HẦM THUỐC BẮC	Braised beef with chinese medicinal herbs
46	BÁNH CUỐN ÁP CHÁO SỐT XO	Pan fried rice flour paper with XO sauce
47	MÌ Ý SỐT THỊT BẦM	Spaghetti Bolognese
48	CƠM CHIÊN TÔM TRỨNG	Fried rice with shrimp and egg
49	MÌ XÁO XÁ XÍU	Sauteed yellow noodles with char seiw
50	GIÒ HEO GIẢ CÀY	Stewed pig leg
51	RAU CẢI XÀO BƠ	Sauteed vegetables with butter
52	BẮP XÀO CON RUỐC	Sauteed corn with mycid shrimp
53	GÀ NƯỚNG MÈ, GÀ NƯỚNG CHAO, LÁ CHANH	Grilled chicken with sesame/ Grilled chicken with soyabean cheese/ Grilled chicken with lemon leaves
54	BA RỌI NƯỚNG MUỐI ỚT, HEO LỤI, RÊU MỰC NƯỚNG	Grilled belly of pork with salt and chilli / Skewered pork/ Grilled squid
55	CÁ SAPA NHẬT NƯỚNG TỎI	Grilled mackerel with garlic
56	CÁ VIÊN, SÒ MÉO, ỐC TIÊU, SÒ ĐIỆP	Fish ball/ cockles / Snail/ Scallop
57	CÀ TÍM, ĐẬU BẮP, BẮP NƯỚNG	Grilled eggplant/ okra/ corn
58	TRÁI CÂY 4 LOẠI	Fruits (4 kinds)
59	BÁNH 4 LOẠI	Cakes (4 kinds)
60	CHÈ 4 LOẠI	Sweet soup (4 kinds)