

# THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ BA, NĂM

Buffet Tối (17:30 – 21:00)

Giá: 245.000/pax

1	<b>GỎI CUÓN</b>	Fresh roll with shrimp and pork meat
2	<b>BÒ BÍA</b>	Fresh roll with browned shrimp
3	<b>BÌ CUÓN</b>	Fresh rolls with pig skin
4	<b>GỎI BÒ CẢI MÀM</b>	Beef and immature radish salad
5	<b>GỎI BUỒI</b>	Grapefruit salad
6	<b>GỎI CỬ HỦ DỪA</b>	Palm heart salad with shrimp and pork meat
7	<b>SÀ LÁCH NGA, SÀ LÁCH TRÁI CÂY</b>	Russian salad, Fruit salad
8	<b>GỎI VỊT QUAY</b>	Roasted duck meat salad
9	<b>GỎI GIÒN</b>	Crispy taro salad
10	<b>SÀ LÁCH CÁ NGỪ</b>	Tuna salad
11	<b>BÁNH CUÓN THỊT</b>	Steamed momordica rice flour paper with pork meat
12	<b>BÚN ĐẬU MẮM TÔM</b>	Fresh rice vermicelli with tofu and fermented shrimp paste sauce
13	<b>HỘT VỊ LÔN</b>	Boiled non_hatchable egg
14	<b>BÚN RIÊU, BÁNH CANH GÀ</b>	Fresh rice vermicelli with ground crab meat soup / Thick rice noodles soup with chicken
15	<b>BÁNH ĐA CUA HẢI PHÒNG</b>	" Hai Phong " style brown noodles soup
16	<b>PHỞ CÁ HỒI, BÚN MĂNG VỊT</b>	Salmon noodles soup / Fresh rice vermicelli with duck meat and bamboo shoot
17	<b>BA CHỈ BANH HỎI</b>	Crispy belly of pork with fine rice vermicelli
18	<b>BÁNH BÈO, NẬM, LỘC</b>	Steamed rice flour cake with browned shrimp/ Steamed rice flour cake with pork meat / Steamed rice flour cake with shrimp
19	<b>BÁNH KHỌT TÔM</b>	Fried rice flour pancake with shrimp
20	<b>XÚC XÍCH ĐỨC CHIÊN</b>	Fried sausage
21	<b>CHẢ GIÒ RÉ</b>	Net rolls
22	<b>XÔI CHIÊN</b>	Deep fried sticky rice
23	<b>MỰC SỮA CHIÊN NƯỚC MẮM</b>	Fried squid with fish sauce
24	<b>CÁ TRÚNG CHIÊN BỘT XÙ</b>	Fried shashimo fish
25	<b>HEO CHIÊN SỐT CHANH DÂY</b>	Deep fried pork with passion sauce
26	<b>MỰC KÌ KÙ WA</b>	KIKUWA squid
27	<b>KHOAI CHIÊN</b>	French fries
28	<b>SÚP BÓNG CÁ VỊT QUAY</b>	Bladder and roasted duck meat soup

29	<b>CHÁO TRẮNG</b>	Plain porridge
30	<b>GÀ CUỘN HẤP ĐÔNG CÔ</b>	Steamed chicken with Chinese mushrooms
31	<b>TÔM SỐT CAY</b>	Fried shrimp in chilli sauce
32	<b>MÓNG HEO CHIÊN NƯỚC MẮM</b>	Fried pig foot with fish sauce
33	<b>HỘT VỊT LỘN RANG ME</b>	Sauteed non_hatchable egg with tamarind sauce
34	<b>ỐC HẤP HẤP SẢ</b>	Steamed snail with lemon grass
35	<b>NGHÊU SỐT KIỂU THÁI</b>	" Thai " style steamed clam
36	<b>ỐC ĐÌNH XÀO DỪA</b>	Sauteed snail with coconut milk
37	<b>TÔM HẤP NƯỚC DỪA</b>	Steamed tiger-shrimp with coconut juice
38	<b>CÁ CHỄM HẤP CAY</b>	Steamed sea bass fish with chilli
39	<b>GÀ QUAY SINGAPORE</b>	Singapore style Roasted chicken
40	<b>VIÊN TÔM SỐT TRỨNG</b>	Shrimp ball with egg sauce
41	<b>BÒ TỨ QUÝ</b>	Four delicious OX rib
42	<b>LÒNG BÒ PHÀ LÁU</b>	Simmered Ox offal with five spices
43	<b>LÒNG BÒ MẮM NÊM</b>	Ox offal / anchovy paste
44	<b>GÀ HƠ MONG TIỀM THUỐC BẮC</b>	Braised chicken with chinese medicinal herbs
45	<b>BÁNH CUỐN ÁP CHẢO SỐT XO</b>	Pan fried rice flour paper with XO sauce
46	<b>MÌ Ý SỐT HẢI SẢN</b>	Spaghetti Seafood
47	<b>CƠM CHIÊN HẢI SẢN</b>	Fried rice with seafood
48	<b>MIẾN XÀO THỊT CUA</b>	Sauteed Transparence vermicelli with crab meat
49	<b>GIÒ HEO GIẢ CÀY</b>	Stewed pig leg
50	<b>RAU CẢI XÀO TỎI</b>	Sauteed vegetables with garlic
51	<b>BẮP XÀO BƠ</b>	Sauteed corn with butter
52	<b>GÀ NƯỚNG MÈ, GÀ NƯỚNG CHAO, LÁ CHANH</b>	Grilled chicken with sesame / Grilled chicken with soyabean cheese / Grilled chicken with lemon leaves
53	<b>BA RỌI NƯỚNG MUỐI ỚT, BÒ LỤI, RÂU MỰC NƯỚNG</b>	Grilled belly of pork / Skewered beef / Grilled squid
54	<b>CÁ SAPA NHẬT NƯỚNG TỎI</b>	Grilled mackerel with garlic
55	<b>CÁ VIÊN, SÒ MÉO, ỐC TIÊU, SÒ ĐIỆP</b>	Fish ball, cockles , snail, Scallop
56	<b>CÀ TÍM, ĐẬU BẮP, BẮP NƯỚNG</b>	Grilled eggplant / Grilled okra / Grilled corn
57	<b>TRÁI CÂY 4 LOẠI</b>	Fruit ( 4 kinds )
58	<b>BÁNH 4 LOẠI</b>	Cakes ( 4 kinds )
59	<b>CHÈ 4 LOẠI</b>	Sweet soup ( 4 kinds )