

THỰC ĐƠN BUFFET TRƯA THỨ BA, NĂM

Buffet trưa : 11:00 -> 21:00

Giá : 180.000đ / 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 khô bò	Immature papaya salad with shrimp and shredded dried beef
5	Gỏi sứa	Jellyfish salad
6	Sà lách cà ngừ	Tuna salad
7	Sà lách Nga	Russian salad
8	Gỏi củ hủ dừa	Palm heart salad with shrimp and pork meat
9	Súp hải sản	Seafood soup
10	Canh bí đỏ nấu tôm băm	Pumpkin with minced shrimp soup
11	Ba chỉ - bánh hỏi	Crispy belly of pork with fine rice vermicelli
12	Bánh bèo	Steamed rice flour cake with browned shrimp
13	Bánh bột lọc	Steamed rice flour cake with shrimp
14	Bánh khọt thịt	Fried rice flour pancake with chopped pork meat
15	Bún riêu	Fresh rice vermicelli with ground crab meat soup
16	Bún bò	"Hue" style noodles soup
17	Phở gà	Chicken noodles soup
18	Xúc xích Đức chiên	Fried sausage
19	Mực TEMPURA	TEMPURA squid
20	Xôi chiên	Deep fried sticky rice
21	Chả giò rế	Net rolls
22	Vây cá hồi rang muối kiểu Hồng Kông	Hong Kong style fried salmon fin with salt
23	Tôm sốt cay	Deep fried shrimp in chilli sauce
24	Cá sapa om cải chua	Simmered mackerel with pickled vegetables
25	Cá diêu hồng hấp đông cô	Steamed red snapper fish with Chinese mushrooms
26	Mực sốt tỏi	Deep fried squid with garlic sauce
27	Đậu hủ nhồi thịt	Stuffed bean curd with meat
28	Viên cá sốt cay	Fish ball with chilli sauce
29	Gà quay hành	Roasted chicken with onion
30	Bò xào chua cay	Sauteed beef with chilli and sour sauce

31	Heo nướng	Grilled pork meat
32	Ốc hấp thuốc bắc	Braised snail with chinese medicinal herbs
33	Nghêu hấp kiểu Thái	" Thai " style steamed clam
34	Há cảo	Harkau
35	Xíu mại	Siew mai
36	Bánh cuốn chả lụa	Steamed rice flour paper with pork paste
37	Lòng bò / mắm nêm	Ox offal / anchovy paste
38	Cháo trắng	Plain porridge
39	Gà xào bông cải	Sauteed chicken with cauliflower
40	Cà ry bò	Beef curry
41	Mì ý sốt thịt băm	Spaghetti Bolognese
42	Khoai chiên	French fries
43	Cơm chiên	Fried rice
44	Mì xào	Sauteed yellow noodles
45	Cải thìa xào	Sauteed chinese cabbage
46	Cà tím nướng sốt tôm băm	Grilled eggplant with minced shrimp sauce
47	Rau củ luộc chấm muối mè	Boiled vegetables with salt and sesame
48	Đậu hủ trứng sốt dầu hào	Egg tofu with oyster oil sauce
49	Gà nướng muối ớt	Grilled chicken with salt and chilli
50	Gà nướng nướng mắm	Grilled chicken with fish sauce
51	Ba rọi nướng muối ớt	Grilled belly of pork
52	Cá sapa Nhật nướng tỏi	Grilled mackerel with garlic
53	Cà tím nướng	Grilled eggplant
54	Đậu bắp nướng	Grilled okra
55	Bắp nướng	Grilled corn
56	Trái cây	Fruit
57	Thơm, Dưa hấu, Mận, Thanh Long	Pineapple, Water melon, Plum, Dragon's eye fruit
58	Bánh đậu xanh, khoai mì, xôi vị	Mung bean cake, Cassava cake, Steamed sticky rice
59	Sương sa hạt lựu, Sương sáo, Rau câu	Diced green jelly sweet soup, Black jelly sweet soup, Agar - agar