

# THỰC ĐƠN BUFFET TRƯA THỨ BẢY, CHỦ NHẬT

Buffet Trưa : 11:00 → 14:00

Giá: 245.000/ pax

1	<b>GỎI CUỐN</b>	Fresh roll with shrimp and pork meat
2	<b>BÒ BÍA</b>	Fresh roll with browned shrimp
3	<b>BÌ CUỐN</b>	Fresh rolls with pig skin
4	<b>GỎI MIẾN HẢI SẢN</b>	Transparence vermicelli with seafood salad
5	<b>GỎI TÔM ĐU DỨ KHÔ BÒ</b>	Immature papaya salad with shrimp and shredded dried beef
6	<b>GỎI CỬ HỮ 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 XÒAI TÔM KHÔ</b>	Mango with dried shrimp salad
9	<b>NÔM NGŨ SẮC</b>	Five colors salad
10	<b>SÀ LÁCH CÁ NGỪ</b>	Tuna salad
11	<b>BÁNH ƯỚT THỊT NƯỚNG</b>	Steamed thin rice pancake with grilled pork meat
12	<b>BÚN ĐẬU MẮM TÔM</b>	Fresh rice vermicelli with tofu and fermented shrimp paste sauce
13	<b>HỘT VỊT LỘN</b>	Boiled non_hatchable egg
14	<b>BÚN RIÊU, MIẾN GÀ</b>	Fresh rice vermicelli with ground crab meat soup Transparence vermicelli with chicken soup
15	<b>BÁNH ĐA CUA HẢI PHÒNG</b>	" Hai Phong " style brown noodles soup
16	<b>PHỞ CÁ HỒI, BÚN THANG</b>	Salmon noodles soup/ Fresh rice vermicelli with shrimp and chicken soup
17	<b>BA CHỈ BÁNH 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>ĐẬU HỮ CHIÊN BẮC THẢO</b>	Fried bean curd with thousand years old egg
20	<b>BÁNH KHỌT HẢI SẢN</b>	Fried rice flour pancake with seafood
21	<b>XÚC XÍCH ĐỨC CHIÊN</b>	Fried sausage
22	<b>CHẢ GIÒ CÁ HỒI</b>	Salmon spring rolls
23	<b>XÔI CHIÊN</b>	Deep fried sticky rice
24	<b>MỰC SỮA RANG MUỐI HK</b>	" Hong Kong " style fried squid with salt
25	<b>CÁ TRỨNG CHIÊN NƯỚC MẮM</b>	Fried shashimo with fish sauce
26	<b>HEO TẨM BỘT CHIÊN SÓT MÈ</b>	Deep fried pork meat fritter with sesame sauce
27	<b>BÁNH MÌ CHIÊN TÔM (BÁNH MÌ LẠT)</b>	Fried bread with shrimp
28	<b>KHOAI CHIÊN</b>	French fries
29	<b>SÚP SÒ ĐIỆP THANH CUA</b>	Scallop soup with surimi
30	<b>CHÁO TRẮNG</b>	Plain porridge

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