## THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ BẢY, CHỦ NHẬT Buffet Tối : 17:30 -> 21:00

Ciá: 205 000/nav

	Giá: 295.000/pax		
1	GỔI CUỐN	Fresh roll with shrimp and pork meat	
2	BÒ BÍA	Fresh roll with browned shrimp	
3	BÌ CUỐN, CUỐN DIẾP	Fresh roll with pig skin/ Fresh roll with mustard leave	
4	GỔI TÔM BÓNG CÁ	Shrimp, bladder & cashewnut salad	
5	GỔI TÔM RAU MUỐNG	Shrimp and swamp cabbage salad	
6	GỔI CỦ HỦ DỪA	Palm heart salad with shrimp and pork meat	
7	SÀ LÁCH NGA, SÀ LÁCH KHOAI TÂY	Russian salad, Potato salad	
8	GỔI BÒ NƯỚNG (KIỀU GỔI VỊT)	Grilled beef salad	
9	GỔI SỨA THỊT GÀ	Shredded chicken and jelly fish salad	
10	SÀ LÁCH CÁ NGỪ	Tuna salad	
11	BÁNH ƯỚTGẤC	Steamed momordica rice flour paper	
12	BÁNH TÔM	Fried shrimp cake	
13	HỘT VỊT LÔN	Boiled non_hatchable egg	
		Fresh rice vermicelli with ground crab meat soup /	
14	BÚN RIÊU, BÁNH CANH GIÒ HEO	Thick rice noodles with pig leg soup	
15	BÁNH ÐA CUA HẢI PHÒNG	" Hai Phong " style brown noodles soup	
		Salmon noodles soup/	
16	PHỞ CÁ HỒI, BÚN THANG	Fresh rice vermicelli with shrimp and chicken soup	
17	BA CHỈ BÁNH HỎI	Crispy belly of pork with fine rice vermicelli	
		Steamed rice flour cake with browned shrimp/	
		Steamed rice flour cake with pork meat /	
18	BÁNH BÈO NẬM, LỌC	Steamed rice flour cake with shrimp	
19	NEM HẢI SẢN WASABI	WASABI spring rolls	
20	BÁNH KHỌT TÔM	Fried rice flour pancake with shrimp	
21	XÚC XÍCH ĐỨC CHIÊN	Fried sausage	
22	GHỆ HẤP HÀNH GÙNG	Steamed flower crab with ginger and onion	
23	XÔI CHIÊN	Deep fried sticky rice	
24	MỤC SỮA CHIÊN NƯỚC MĂM	Fried squid with fish sauce	
25	CÁ TRỨNG CHIÊN GIÒN	Deep fried shashimo fish	
	BA CHI XONG KHÓI	Smoked belly of pork	
26	CUỘN XÚC XÍCH CHIÊN	Fried smoked belly of pork with sausage	
27	BÁNH MÌ CHIÊN TÔM	Fried bread with shrimp	
28	GIÒ HEO HẢI SÂM (CUỘN)	Braised pig's foot with sea cucumber	
29	SÚP SÒ TÓC TIÊN	Black moss and scallop soup	
30	CHÁO TRẮNG	Plain porridge	

31	GÀ CHIÊN SỐT CAM	Deep fried chicken with orange sauce
32	TÔM NƯỚNG LỤI	Skewered shrimp
33	MÓNG HEO CHIÊN GIÒN	Deep fired pig's foot
34	HỘT VỊT LỘN RANG ME	Sauteed non_hatchable egg with tamarind sauce
35	ÓC HÁP SẢ	Steamed snail with lemon grass
36	NGHÊU SỐT CAY	Sauteed clam with chilli sauce
37	CÁ CHĨM HẤP HỒNG KÔNG	" Hong Kong " style steamed sea bass fish
38	TÔM HẤP NƯỚC DỪA	Steamed shrimp with coconut juice
39	CÁ CHIÊN SỐT CHANH DÂY	Fried fish with passion sauce
40	CÁNH GÀ NƯỚNG SỐT TERIYAKY	Grilled chicken wing with Teriyaky sauce
41	VIÊN TÔM SỐT CAY	Shrimp ball with chilli sauce
42	BÒ RƯỢU VANG	Cooked beef in wine
		Rolled chicken with chinese cabbage kale
43	GÀ CUỘN SỐT CẢI THÌA TÓC TIÊN	and black moss sauce
		Ox offal / anchovy paste,
44	LÒNG BÒ MẮM NÊM, PHÁ LẤU	Simmered Ox offal with five spices
45	BẮP BÒ HẦM THUỐC BẮC	Braised beef with chinese medicinal herbs
46	BÁNH CUỐN ÁP CHẢO SỐT XO	Pan fried rice flour paper with XO sauce
47	MÌ Ý SỐT THỊT BẰM	Spaghetti Bolognese
48	CƠM CHIÊN TÔM TRỨNG	Fried rice with shrimp and egg
		Sauteed yellow noodles
49	MÌ CHIÊN XÀO THỊT NẤM	with pork meat and mushroom
50	GIÒ HEO GIẢ CẦY	Stewed pig leg
51	RAU CẢI XÀO BƠ	Sauteed vegetables with butter
52	BẮP XÀO CON RUỐC	Sauteed corn with mycid shrimp
53	CÀ RY GÀ	Chicken curry
54	HÀU ĐÚT LÒ	Baked oyster
		Grilled chicken with sesame/
		Grilled chicken with soyabean cheese/ Grilled chicken with lemon leaves
55	GÀ NƯỚNG MÈ, GÀ NƯỚNG CHAO, LÁ CHANH	with femon leaves
55	BA RỌI NƯỚNG MUỐI ỚT,	Grilled belly of pork with salt and chilli
56	HEO LỤI, RÂU MỰC NƯỚNG	/ Skewered pork/ Grilled squid
50	CÁ SAPA NHẬT NƯỚNG TỔI,	/ Diversion point Office squite
57	CA SAPA NHẠT NƯƠNG TƠI, RAU MỰC NƯỚNG	Grilled mackerel with garlic / Grilled squid
58	CÁ VIÊN, SÒ MÉO, ỐC TIÊU, SÒ ĐIỆP	Fish ball/ cockles / Snail / Scallop
59	CÀ TÍM, ĐẬU BẮP, BẮP NƯỚNG	Grilled eggplant/ okra/ corn
60	TRÁI CÂY 5 LỌAI	Fruits ( 5 kinds )
61	BÁNH 5 LOẠI	Cakes ( 5 kinds )
62	CHÈ 4 LOẠI	Sweet soup ( 5 kinds )
02		Smoot soup ( 5 kinds )