LIBERTY CENTRAL
SAIGON RIVERSIDE HOTEL

DINNER MENU MONDAY TO THURSDAY

CARVING STATION
Roasted Pork roll and vegetable served with gravy sauce and roasted baby potato
Thịt heo cuộn đút lò,rau củ nướng, khoai tây baby đút lò

DEEP- FRIED STATION
Seafood spring rolls
Shrimp mousse on sugar cane.
Traditional condiments
Chả giò hải sản và chạo tôm

HAINANESE CHICKEN RICE STATION
Chicken rice, chicken and traditional condiments
Cơm gà Hải Nam và gia vị truyền thống

BARBECUES
FRESH SEAFOOD
Fresh Crab
Octopus
Frog leg
Pork loin
Eggplant
Okra
Quầy nướng tự chọn với cua Cà Mau, thăn heo, đùi ếch, bạch tuộc, cá phi lê, gà, đậu bắp, cà tím

SUSHI & SASHIMI STATION (W)
Salmon, Tuna, Sea bass, , Squid
Assorted Maki
Sushi các loại

CHEESES (W)
Selection of International Cheeses with Traditional Condiments
Walnuts, Grapes, Dried Apricot, Dried Kiwi, Celery Sticks, Carrot Sticks,
Assorted Bread, Cheese Crackers
Quầy phô mai tự chọn với hoa quả khô, bánh qui và các loại hạt

BREAD STATION (W)
Assorted bread rolls with salted and unsalted butter
Bánh mì các loại với bơ lạt và bơ mặn

STEAMED BOAT STATION (A)
Tiger Prawn, Squid, Sea Bass Fillet, Chicken,
Egg Noodle, Fresh Rice Noodle, Dry Rice Noodle, Bok Choy, Fresh Mixed Mushroom,
Broccoli, Carrot, Chinese cabbage with Chicken Stock or Thai Tom yum Stock
Quầy lẩu tự chọn với tôm, mực, gà, cá chẽm, thịt heo, cá viên, các loại mì bún rau củ, nấm
Hai loại nước dùng: chua cay và ngot

GREEN SALAD, CONDIMENT & DRESSING (W)
Lettuces: Roman, Lolo, Frisee, Orient, Rocket, Vietnamese Fresh Herb
Fresh Vegetables: Cherry Tomatoes, Cucumbers, Red Kidney Beans Broccoli, French beans, Kim Chee
Dressings: Thousand Island, Italian, Cocktail, Anchovy Dressing, Vinaigrette and French Dressings,

Condiments: with Parmesan, Olives, Gherkin Chicken Egg, Bacon, Prawn Cracker
Marinated Artichokes, Pickled Chili, Pickled Shallot, Pickled Garlic, Pickled Scallion Heads
Quầy xà lách tự chọn với dầu giấm và các loại sốt cùng với ô liu, dưa chuột, phô mai parmesan và bánh phồng tôm

APPETIZERS
Squid salad Thai style
Xà lách mực kiểu Thái (A)
Seafood, coconut salad
Gỏi hải sản dừa (A)
Grilled chicken asparagus salad
Xà lách gà nướng với măng tây (W)
Roasted duck lychee salad
Xà lách vịt quay trái vải (W)
Beef salad
Xà lách thịt bò và rau cải mầm (A)
Tiến vua prawn salad
Gỏi tiến vu tôm (A)
Russian salad
Xà lách Nga (W)
Buffalo Mozzarella tomato, virgin olive
Xà lách cà chua phô mai Ý

SOUP
Beef chowder soup
Súp kem thịt bò (W)
Seafood and crab meat soup
Súp hải sản thịt cua (A)

HOT FOOD
Chicken charmoula with harisa sauce
Gà nướng kiểu bắc phi dùng với sốt kem ớt (w)
Bbq pork russian style
Thịt heo nướng kiểu nga (w)
Mashed potatoes
Khoai tây nghiền (w)
Wok -fried tiger prawn with black peper sauce
Tôm xào sốt tiêu đen (a)
Simmer beef in coconut
Bò rim dừa
Steamed sea bass with chili, miso
Cá chẽm hấp với tương đậu nhật bản (a)
Wok fried crab
Cua rang me (a)
Stir fried vegetables with oyster sauce
cải ngòng xào sốt dầu hàu
Stir fried rice noodles singapore style
Bún gạo xào kiểu singapore
seafood fried rice
Cơm chiên hải sản (a)

DESSERTS
Brownies cheese cake
Bánh sô cô la hạnh nhân
Passion cheese cake
Bánh chanh dây
Trio chocolate cake
Bánh sô cô la ba màu
Carrot cake
Bánh cà rốt
Lemon tart
Bánh tạrt chanh

Gato caramel cake
Bánh flan bông lan
Fuji cake
Bánh phú sĩ
Cassava cake
Bánh khoai mì

Assorted Mini Cake in Bowl
Pandan pudding
Thạch lá dứa
Sweet soup
Lotus seed sweet soup
Chè hạt sen
Fruit cocktail
Cocktail trái cây
Almond lychee sweet soup
Chè khúc bạch
Chinese apple,fungus mushroom
Chè táo đỏ, nấm tuyết
Banana sweet soup
Chè chuối
Strawberry ice-cream
Kem dâu
Passion fruit ice-cream
Kem chanh dây
Chocolate ice-cream
Kem socola
Assorted fresh fruit
Trái cây các loại