



Thai BBQ
Buffet Nướng & Lẩu Thái Lan

"Tôi luôn tâm huyết mang những tinh hoa ẩm thực Thái Lan - đặc biệt là việc sử dụng những nguyên liệu già vị thiên nhiên tốt cho sức khỏe như hành, tỏi, gừng, xả... kết hợp với khẩu vị tinh tế của Người Việt, để mang đến những món ăn tròn vị nhất!"

Mr.Trai

Bếp trưởng Người Thái - với hơn 10 năm kinh nghiệm.



Món Khai Vị
อาหารเรียกน้ำย่อย
Thưởng thức 3 món salad
đặc trưng và 12 loại salad khác nhau
thay đổi theo ngày tại ThaiBBQ

Bò Tôm Khô
kiều Thái (som tum)

Xoài Thái Ngon

Salad Miền Thái

Salad Hoa Quả

Salad Pattaya

Hình ảnh trên menu có thể khác thực tế

Menu 288.000
(20 món nướng & lẩu)



COMBO Krabi



* Bắp bò nướng muối



* Mực trứng



* Đùi gà sốt cay



* Suôn non



* Ba chỉ heo sốt ThaiBBQ



- Gà bò cuộn nấm kim
- Ba chỉ bò Mỹ
- Gà bò Mỹ
- Rau củ quả nướng
- Nấm dê
- Tôm sú
- Ba chỉ heo



* Cánh gà sốt mật ong



* Bắp bò sốt Thai BBQ



* Ba chỉ bò Mỹ sốt ThaiBBQ



* Tôm Sú



* Bạch Tuộc sốt cay



* Bò cuộn nấm kim chảm



* Ba chỉ heo cuốn hành



* Nấm dê sốt chao đỏ



* Cá thu sốt cay



* Điểm thần



* Luôi bò Úc



* Cổ bò Úc ướp muối



* Gà bò Mỹ



* Nạc đùi bò Mỹ

Lẩu 2 ngăn



thường thức cùng lúc 2 vị lẩu:
lẩu thái và lẩu gà nấm

- Ba chỉ bò mỹ
- Tôm sú
- Đùi gà
- Mực lá
- Cá
- Rau củ quả,
nấm nhung lẩu



* Hình ảnh trên menu có thể khác thực tế

Món Ăn Chơi
อาหารร้าว

* Hơn 20 món ăn chơi thay đổi theo ngày
Quý khách vui lòng lấy tại quầy Buffet

Khoai môn bangkok
ข้าวโพด กุ้งเผา

Khoai tây chiên
ฟrites กุ้งเผา

Cá phile chiên
ปลาทูน่า กุ้งเผา

Xúc xích tươi chiên
ลูกชิ้น กุ้งเผา

Mực vòng chiên xù chấm sốt Thái
หมึก กุ้งเผา

Sushi & Sashimi
握 串串 丼丼 丼

"Những món ăn tuy nhỏ nhắn xinh xắn nhưng lại kèm phần bổ dưỡng, lại thanh khiết - sushi & sashimi từ lâu đã chinh phục được những thực khách, dù là khó tính nhất!"

Đa dạng các món Sushi & Sashimi trên quầy buffet thay đổi theo ngày

Hình ảnh trên menu có thể khác thực tế

HOTDEAL

Hình ảnh trên menu có thể khác thực tế



Các loại Sốt

ຫ່ວຍປົງຈາກສ

Trong thế giới ẩm thực phong phú, đa dạng về sốt, nếu các nước Âu Mỹ thường các loại sốt trắng và sốt nâu như bơ, sữa, kem béo... thì tại nhiều quốc gia châu Á, các loại nước tương, nước mắm và các loại sốt cay, chua, mặn thống trị bàn ăn. Đặc biệt là Thái Lan, với nền ẩm thực lâu đời phong phú và đa dạng kết hợp các loại gia vị bí truyền. Thai BBQ trân trọng mang đến quý khách hàng 4 loại sốt chấm và 6 loại sốt ướp đặc biệt để trải nghiệm thú vị hơn nhiều lần.



* Hình ảnh trên menu có thể khác nhau



Thưởng thức thịt nướng "phong cách Thái Lan"

Chuẩn theo 4 bước sau là ko cần chỉnh đâu bạn nhé! ^.^



"Đợi vi nồng, thoa thật đều
miếng mỡ phần trên bề mặt
vì, những phần thịt dày hơn mình
sẽ tiến cho vào giữa để tránh bị
cháy nhé!"



"Đợi miếng thịt chín hẳn
một mặt, sên lại, mới lật
nướng tiếp mặt còn lại, để
đảm bảo giữ độ ẩm và hương
vị vốn có."



"Hãy thử cuốn miếng thịt thơm ngon, mềm
vita với xà lách hoặc rau thơm, rồi chấm
với từng loại sốt đặc biệt để cảm nhận sự
khác biệt hơn nhé!"



* Hình ảnh trên menu có thể khác nhau