

DINNER MENU AT THE GRILL
SALAD BAR

Mixed leaf, Cucumber, Cauliflower, Slice Carrot, French bean, Kidney bean, Cherry tomatoes, Baby corn
Crouton, bacon chip, black olive, green olive, parmesan cheese, onion pickle, gherkin and sun dried tomato
French dressing, thousand dressing, Italian dressing, Caesar dressing, balsamic and Vinaigrette olive oil

Rau diếp hỗn hợp, dưa leo, bông cải xanh, cà rốt thái sợi, đậu que Pháp, đậu lũa, cà chua bi và bắp non
Bánh mì nướng bơ, ba rọi xông khói, ô liu đen, ô liu xanh, phô mai, dưa chuột ngâm chua, hành tây ngâm chua, cà chua phơi nắng
Sốt dầu giấm kiểu Pháp, sốt thousand, Sốt dầu giấm kiểu ý, Sốt dầu giấm kiểu hoàng đế, giấm nho, Dầu Ô liu và giấm

DINNER MENU AT THE GRILL
CAVING

Spare rib with chili & lemon grass
Oven baked Roulade chicken
Baked fish with Szechuan sauce
Roasted beef
Roasted duck
Pork Char siew
5 spices beef shank
BBQ pork rib
Char-coal grilled US beef
Crispy pork knuckle

Sườn nướng sả ớt
Gà cuộn ớt lò
Cá nướng sốt Tứ Xuyên
Bò nướng lò
Vịt quay
Xá xíu
Bắp bò hầm ngũ vị
Sườn heo nướng sốt BBQ
Bò Mỹ ớt lò
Giò heo chiên giòn

DINNER MENU AT THE GRILL
BBQ @ SHOW KITCHEN

Phu Quoc king clam, Akigai, Scallop in shell, Salmon head and belly, Tiger Prawn, Octopus, and Mekong prawn, Baked or Tappan, Oyster
Beef steak, Marinated beef skewer, Pork skewer, Chicken sate, chicken wing, Chicken skewer, Lamb T. bone, Veal sausage

Nghêu Phú Quốc, sò lông, cò điệp, đầu cá hồi, cá hồi áp chảo kiểu Nhật, mực, tôm sú nướng, mực ướp sate
Bò bích tểch, bò xiên que, heo ướp gia vị xiên que, gà sa tế, cánh gà nướng, gà xiên que, T-bone cừu, xúc xích bê

DINNER MENU AT THE GRILL
APPETIZER

Crispy Bon Bon with poached pork & prawn salad
Mixed fresh herb & lettuce with tuna salad
Green mango with tiger prawn salad
Poached chicken with marinated kohlrabi salad
Cold cut with agar-agar salad
Lotus root with prawn & pork salad
Greek salad
Shredded poached chicken & cabbage salad
Grilled abalone mushroom, french bean & crab stick salad
Cous-cous salad
Poached prawn with white fungus salad
Bitter melon with chicken salad
Spices clam salad
Broccoli & cauliflower with tuna salad
Macaroni, ham mayonnaise salad

Gỏi Tiễn Vua tôm thịt
Xà lách tổng hợp trộn cá ngừ
Gỏi xoài tôm tươi
Su hào gà bóp thảo
Agar thịt nguội
Củ sen tôm thịt
Xà lách kiểu Hy Lạp
Gà xé phay
Đậu Pháp, nấm và thanh cua
Xà lách mì tròn
Gỏi nấm tuyết tôm
Gỏi gà khổ qua
Gỏi nghêu chua cay
Bông cải cá ngừ
Jambon, nui mayo

DINNER MENU AT THE GRILL
SUSHI, SOUP

Fat choy with crab meat soup
Baked bean cream soup
Sweet corn ham soup
Tomatoes cream soup
Asparagus & chicken soup
Carrot cream soup
ABC soup
Potatoes cream soup
Seaweed & crab meat soup
Mushroom cream
Onion soup
Baked Pumpkin cinnamon cream soup
Sushi, Kim Bak, Cali roll and Sashimi

Súp tóc tiên nấu cua
Súp đậu trắng nấu kem sữa
Súp bắp và jambon
Súp cà chua nấu với kem sữa
Súp măng tây gà xé
Súp kem cà rốt
Súp rau củ nấu thịt băm
Súp khoai tây nấu kem
Súp cua rong biển
Súp kem nấm
Súp hành tây
Súp kem bí đỏ và quế
Quầy sushi, Cơm cuộn Maki và Kim Bak, Cơm cuộn Cali và cá Sashimi

DINNER MENU AT THE GRILL

DESSERT

Opera cream slice, strawberry mousse slice, hollander slice, passion mousse cup, Lychee beancurd	
Pandan cream slice, bluberry cheese slice, apple holander, chocolate mousse, dried longan	
Semolina yoghurt slice, chocolate roll, dark cherry crumble, strawberry mousse cup, lotus seed in rock sugar soup	
Marble cheese cake, brownies slice, pineapple slice, moka mousse cup, lychee in syrup	
Green tea mousse slice, mini fruit tart, chocolate cream slice, grape mousse cup, suong sam thach dua	
Mango mousse slice, pandan cream cake, moka butter cream roll, fruit cocktail, cream caramel	
Taro mousse cake, peach mousse slice, chocolate sour cream slice, sago pudding with coconut milk, mint mousse cup, apple cocktail, red rubies	
Ice Cream counter: with Sauce and Condiment	Ice Cream counter: with Sauce and Condiment
Cut Fruits: Water Melon, Guava Passion Fruit, Pineapple	Trái cây cắt: theo mùa
Whole Fruits: On Season	Trái cây nguyên: theo mùa