

# Menu buffet 200.000 vnd

## \*\* Bò Úc/Australian Beef

1. Ba chỉ bò úc nướng (Grilled Beef Plate)
2. Thăn bò úc nướng (Grilled Beef Tenderloin)
3. Gân bò hầm ngũ vị (Beef Tendon Stewed 5-spices)
4. Vai bò nướng (Grilled Beef Chuck)
5. Sách bò hầm trái khóm (Stewed Beef Tripe Pineapple)
6. Thịt đùi bò nướng (Grilled Beef Shank)

## \*\* Heo/Pork

7. Ba chỉ heo nướng (Grilled Pig's Belly)
8. Thăn heo nướng (Grilled Pig's Tenderloin)
9. Sườn heo nướng BBQ (Roasted BBQ Pork Rib)
10. Sụn heo chiên giòn (Fried Crunchy Pig's Cartilage)
11. Sụn heo rang muối (Fried Pig's Cartilage Salted)
12. Tim cật heo hầm trái khóm (Stew Pig's Heart & Kidney with Pineapple)
13. Tai mũi heo chua ngọt (Stir-Fried Pig's Snout & Ears with Sour & Sweet Sauce)
14. Nầm heo nướng (Grilled Pig's Breast)

## \*\* Tôm càng/Crayfish

15. Tôm càng nướng
16. Tôm càng sốt chua ngọt
17. Bạch tuột nướng

## \*\* Ốc/Clam

18. Hàu nướng mỡ hành (Grilled Oysters with Lard, Peanut & Chopped Green Onions)
19. Hàu nướng phô mai (Grilled Oysters with Cheese)
20. Hàu tái chanh (Raw Oysters with Lime Sauce)

21. Nghêu nướng mỡ hành (Grill Clams with Lard, Peanut & Chopped Green Onions)
22. Nghêu xào chua ngọt (Fried Clams with Sweet & Sour Sauce)
23. Sò huyết nướng (Grilled Scallops)
24. Sò huyết xào chua ngọt (Grilled Scallops with Sweet & Sour)
25. Sò điệp nướng (Grilled Scallops)
26. Sò điệp xào chua ngọt (Grilled Scallops with Sweet & Sour)
27. Nghêu hấp xả (Steamed Clams with Lemongrass)
28. Nghêu nướng (Grilled Clams)
29. Ốc bươu hấp tiêu (Steamed Snails with Pepper)
30. Ốc bươu hấp gừng (Steamed Snails with Gingers)
31. Ốc móng tay hấp gừng (Steamed Solenidae with Gingers)
32. Ốc móng tay xào chua ngọt (Fried Solenidae with Sweet & Sour Sauce)
33. Ốc đỏ nướng (Grilled Red Clams)
34. Ốc đỏ xào chua ngọt (Fried Red Clams with Sweet & Sour Sauce)
35. Ốc bông nướng (Grilled Tiger Moon Snails)
36. Ốc bông hấp gừng (Steamed Tiger Moon Snail with Gingers)
37. Ốc mỡ hấp (Steamed Winkles)
38. Ốc mỡ nướng (Grilled Winkles)
39. Ốc cà na nướng (Grilled "Cana" Snails)
40. Ốc cà na xào chua ngọt (Fried "Cana" Snails with Sweet & Sour Sauce)

## **\*\* Gà**

41. Cánh gà nướng chua cay (Grilled Chicken Wings with Spicy Sour Sauce)
42. Cánh gà nướng hongkong (Grilled Chicken Wings)
43. Cánh gà rút xương nộm chua ngọt (Boneless Chicken Wings Salad with Sweet & Sour Sauce)
44. Chân gà nướng chua cay (Spicy Sour Roasted Chicken Legs)
45. Chân gà rút xương nộm chua ngọt (Boneless Chicken Legs Salad with Sweet & Sour Sauce)
46. Đùi gà nướng BBQ (Roasted BBQ Chicken Legs)
47. Tim gan gà hầm trái khóm (Stewed Chicken's heart,liver with Pineapple))
48. Sụn gà rang muối (Fried Cartilage with Salt)
49. Sụn gà chiên giòn (Fried Cartilage Crunchy)

## **\*\* Cá**

50. Cá bớp nướng (Grilled Cobia Fish)
51. Cá bớp nấu lá lốt (Cobia Fish and Piper Lolot Leaves Soup)
52. Cá kèo nướng mọi (Charge-Grilled Elongatus)
53. Cá kèo chiên giòn (Fried Elongatus Crunchy)
54. Cá diêu hồng chiên giòn (Fried Red Tilapia Crunchy)

## **\*\*Lẩu/Hotpot**

55. Lẩu Thái (Thai Hotpot)
56. Lẩu cá chua ngọt (Sweet & Sour Fish Hotpot)
57. Lẩu đuôi bò (Beef Tail Hotpot)

## **\*\* Gỏi/Salad**

58. Nộm xoài ướp băng (Iced Mango Salad)
59. Nộm cà rốt, su hào (Cabbage Turnip & Carrot Salad)
60. Khoai lang nướng phở (Fried Sweet Potato)
61. Kim Chi (Kimchi)
62. Salad Nga (Russian Salad)

## **\*\* Bún/Cơm (Rice Noodle/Rice)**

63. Bún miến ăn lẩu (Glass Noodle for Hotpot)
64. Rau ăn lẩu (Vegetables for Hotpot)
65. Cơm trắng (Steamed Rice)
66. Cơm chiên gà/bò/hải sản (Chicken/Beef/Seafood Fried Rice)

## **\*\* Tráng miệng/Dessert**

67. Hoa quả tráng miệng (Fruit Dessert)
68. Chè (Sweet Soup)
69. Caramen (Caramel)
70. Sữa chua (Yogurt)

