

Menu Buffet 259.000 vnd

** Cua/Crab

1. Cua bể hấp sả (Steamed Crab Citronella)
2. Cua bể xào me (Fried Crab Tamirind)
3. Cua bể Marvel (Fried Crab Marvel)

** Cá hồi/Salmon

4. Cá hồi nướng (Grilled Salmon)
5. Cá hồi trộn gỏi (Raw Salmon Vegetable)
6. Cá hồi chiên nước mắm ((Fried Salmon with Fish Sauce)

** Bò Úc/Australian Beef

7. Ba chỉ bò úc nướng (Grilled Beef Plate)
8. Thăn bò úc nướng (Grilled Beef Tenderloin)
9. Gân bò hầm ngũ vị (Beef Tendon Stewed 5-spices)
10. Vai bò nướng (Grilled Beef Chuck)
11. Sách bò hầm trái khóm (Stewed Beef Tripe Pineapple)
12. Thịt đùi bò nướng (Grilled Beef Shank)

** Heo/Pork

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

** Tôm càng/Crayfish

21. Tôm càng nướng (Grilled Crayfish)
22. Tôm càng sốt chua ngọt (Fried Crayfish with Sweet & Sour Sauce)
23. Bạch tuộc nướng (Grilled Octopus)

** Ốc/Clam

24. Hàu nướng mỡ hành (Grilled Oysters with Lard, Peanut & Chopped Green Onions)
25. Hàu nướng phô mai (Grilled Oysters with Cheese)
26. Hàu tái chanh (Raw Oysters with Lime Sauce)
27. Nghêu nướng mỡ hành (Grill Clams with Lard, Peanut & Chopped Green Onions)
28. Nghêu xào chua ngọt (Fried Clams with Sweet & Sour Sauce)
29. Sò huyết nướng (Grilled Blood Cockles)
30. Sò huyết xào chua ngọt (Fried Blood Cockles with Sweet & Sour Sauce)
31. Sò điệp nướng (Grilled Scallops)
32. Sò điệp xào chua ngọt (Grilled Scallops with Sweet & Sour)
33. Nghêu hấp xả (Steamed Clams with Lemongrass)

34. Nghêu nướng
(Grilled Clams)
35. Ốc bươu hấp tiêu
(Steamed Snails with Pepper)
36. Ốc bươu hấp gừng
(Steamed Snails with Gingers)
37. Ốc móng tay xào chua ngọt
(Fried Solenidae with Sweet & Sour Sauce)
38. Ốc đỏ nướng (Grilled Red Clams)
39. Ốc đỏ xào chua ngọt
(Fried Red Clams with Sweet & Sour Sauce)
40. Ốc bông nướng
(Grilled Tiger Moon Snails)
41. Ốc bông hấp gừng
(Steamed Tiger Moon Snail with Gingers)
42. Ốc mỡ hấp (Steamed Winkles)
43. Ốc mỡ nướng (Grilled Winkles)
44. Ốc cà na nướng (Grilled "Cana" Snails)
45. Ốc cà na xào chua ngọt
(Fried "Cana" Snails with Sweet & Sour Sauce)

** Gà/Chicken

47. Cánh gà nướng chua cay
(Grilled Chicken Wings
with Spicy Sour Sauce)
48. Cánh gà nướng HongKong
(Grilled Chicken Wings)
49. Cánh gà rút xương nộm
chua ngọt
(Boneless Chicken Wings
Salad with Sweet & Sour
Sauce)
50. Chân gà nướng chua cay
(Spicy Sour Roasted
Chicken Legs)
51. Chân gà rút xương nộm
chua ngọt (Boneless
Chicken Legs Salad with
Sweet & Sour Sauce)
52. Đùi gà nướng BBQ
(Roasted BBQ Chicken
Legs)
53. Tim gan gà hầm trái khóm
(Stewed Chicken's
heart,liver with Pineapple)
54. Sụn gà rang muối (Fried
Cartilage with Salt)
55. Sụn gà chiên giòn (Fried
Cartilage Crunch)

**Cá/Fish

56. Cá bớp nướng
(Grilled Cobia Fish)
57. Cá bớp nấu lá lốt
(Cobia Fish and Piper Lolot Leaves Soup)
58. Cá Lăng xào dưa (Fried Hemibagrus with Cucumber Pickle)
59. Cá Lăng nướng (Grilled Hemibagrus)
60. Vây Cá Lăng chiên giòn
(Fried Hemibagrus Fins Crunchy)
61. Cá kèo nướng mọi
(Charge-Grilled Elongatus)
62. Cá kèo chiên giòn
(Fried Elongatus Crunchy)
63. Cá diêu hồng chiên giòn
(Fried Red Tilapia Crunchy)

**Chim/Vịt

64. Chim câu hầm thuốc bắc
(Stewed pigeon with Chinese traditional herbs)
65. Vịt trời hấp (Steamed duck)
66. Vịt trời luộc (Boiled duck)
67. Vịt trời nấu măng
(Duck with Bamboo Shoot Soup)
68. Tiết vịt trời (Duck Blood Soup)
69. Hải sâm hầm thuốc bắc
(Stewed Sea Cucumbers with Chinese Traditional Herbs)

** Lẩu/Hotpot

70. Lẩu Thái (Thai Hotpot)
71. Lẩu cá chua ngọt (Sweet & Sour Fish Hotpot)
72. Lẩu đuôi bò (Beef Tail Hotpot)
73. Lẩu cá hồi (Salmon Hotpot)
74. Lẩu cá lăng (Hemibagrus Hotpot)

** Gỏi (Salad)

75. Nộm xoài ướp băng
(Iced Mango Salad)
76. Nộm cà rốt, su hào
(Cabbage Turnip & Carrot Salad)
77. Khoai lang nướng phở
(Fried Sweet Potato)
78. Kim Chi (Kimchi)
79. Salad Nga (Russian Salad)

** Bún, cơm (Rice noodle/Rice)

80. Bún miến ăn lẩu
(Glass Noodle for Hotpot)
81. Rau ăn lẩu (Vegetables for Hotpot)
82. Cơm trắng (Steamed Rice)
83. Cơm chiên gà/bò/hải sản
(Chicken/Beef/Seafood Fried Rice)

**Tráng miệng/Dessert

84. Hoa quả tráng miệng (Fruit Dessert)
85. Chè (Sweet Soup)
86. Caramen (Caramel)
87. Sữa chua (Yogurt)