

# 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)

## \*\* Heo/Pork

3. Ba chỉ heo nướng  
(Grilled Pig's Belly)
4. Thăn heo nướng  
(Grilled Pig's Tenderloin)

## \*\* Tôm càng/Crayfish

5. Tôm càng nướng  
(Grilled Crayfish)
6. Bạch tuộc nướng (Grilled Octopus)

## \*\* Ốc/Clam

7. Hàu tái chanh (Raw Oysters with Lime Sauce)
8. Sò lông nướng phô mai (Grilled Harf Crenate Ark with Cheese)
9. Sò lông nướng mỡ hành  
(Grilled Harf Crenate Ark with Sautéed Green Onions Topped)
10. Sò lông xào chua ngọt  
(Fried Harf Crenate Ark with Sour Sweet Sauce)
11. Nghêu hấp xả  
(Steamed Clams with Lemongrass)
12. Nghêu hấp gừng  
(Steamed Clams with Ginger)
13. Nghêu xào chua ngọt (Fried Clams with Sweet&Sour Sauce)
14. Sò điệp hấp tiêu (Steamed Scallops with Pepper)
15. Sò điệp nướng phô mai  
(Grilled Scallops with Cheese)

16. Sò điệp hấp gừng  
(Steamed Scallops with Ginger)
17. Sò điệp hấp sả (Steamed Scallops with Lemongrass)
18. Sò điệp nướng mỡ hành  
(Grilled Scallops with Sautéed Green Onions topped)
19. Sò điệp xào chua ngọt  
(Fried Scallops with Sweet&Sour Sauce)
20. Sò sữa nướng mỡ hành (Grilled Milk Cockle with Sautéed Green Onions Topped)
21. Sò sữa nướng phô mai (Grilled Milk Cockles with Cheese)
22. Sò sữa xào chua ngọt  
(Fried Milk Cockles with Sweet & Sour Sauce)
23. Nghêu hai còi nướng  
(Grilled Turgid Venus)
24. Nghêu hai còi xào chua ngọt  
(Fried Turgid Venus with Sweet&Sour Sauce)
25. Ốc bươu hấp tiêu  
(Steamed Snails with Pepper)
26. Ốc bươu hấp sả (Steamed Snails with Lemongrass)
27. Ốc bươu hấp gừng  
(Steamed Snails with Ginger)
28. Ốc móng tay hấp gừng  
(Steamed Solenidae with Ginger)
29. Ốc móng tay hấp sả (Steamed Solenidae with Lemongrass)
30. Ốc móng tay xào chua ngọt  
(Fried Solenidae with Sweet&Sour Sauce)

31. Ốc móng tay xào rau muống  
(Fried Solenidae with Water Morning  
Glory)

32. Ốc lác hấp tiêu  
(Steamed Snail with Pepper)

33. Ốc lác hấp gừng  
(Steamed Snail with Ginger)

34. Ốc lác hấp sả  
(Steamed Snail with Lemongrass)

35. Sò dẹo nướng mỡ hành (Grilled  
Scallops with Sauteed Green  
Onions Topped)

36. Sò dẹo nướng phô mai (Grilled  
Scallops with Cheese)

37. Sò dẹo hấp gừng (Steamed Scallops  
with Ginger)

38. Sò dẹo xào chua ngọt (Fried  
Scallops with Sweet & Sour Sauce)

39. Sò tộ nướng (Grilled Bowl Cockles)

40. Sò tộ hấp sả (Steamed Bowl  
Cockles with Lemongrass)

41. Sò tộ hấp gừng  
(Steamed Bowl Cockles with Ginger)

42. Sò tộ hấp tiêu  
(Steamed Bowl Cockles with  
Pepper)

43. Sò tộ xào chua ngọt  
(Fried Bowl Cockle with  
Sweet&Sauce Sauce)

44. Sò lụ hoa xào chua ngọt  
(Fried Undulated Surf Clams with  
Sweet&Sour Sauce )

45. Sò lụ hoa hấp gừng (Steamed  
Undulated Surf with Ginger)

#### \*\* Gà/Chicken

46. Cánh gà nướng  
(Grilled Chicken Wings)

47. Cánh gà nướng HongKong  
(Grilled Chicken Wings)

48. Chân gà nướng  
(Roasted Chicken Legs)

#### \*\* Cá/Fish

49. Cá kèo nướng mọi  
(Charge-Grilled Elongatus)

50. Cá kèo chiên giòn  
(Fried Elongatus Crunchy)

51. Cá diêu hồng chiên giòn  
(Fried Red Tilapia Crunchy)

52. Cá diêu hồng nướng  
(Grilled Red Tilapia)

#### \*\* Lẩu/Hotpot

53. Lẩu Thái (Thai Hotpot)

54. Lẩu cá chua ngọt  
(Sweet & Sour Fish Hotpot)

#### \*\* Gỏi/Salad

55. Nộm xoài (Mango Salad)

56. Salad dầu giấm (Salad Dressing)

#### \*\* Bún,Cơm/Rice Noodle, Rice

57. Bún/mì ăn lẩu  
(Noodle for Hotpot)

58. Rau ăn lẩu  
(Vegetables for Hotpot)

59. Cơm trắng (Steamed Rice)

60. Cơm chiên gà/bò/hải sản  
(Chicken/Beef/Seafood Fried  
Rice)

#### \*\* Tráng miệng/Dessert

61. Trái cây tráng miệng  
(Fruit Dessert)

62. Sữa chua (Yogurt)

