

# Menu buffet 259.000 vnd

## \*\* Cua/Crab

1. Cua bẻ hấp sả  
(Steamed Crab Citronella)
2. Cua bẻ xào me  
(Fried Crab Tamirind)3
3. Cua bẻ 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  
(Stewed 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 Melted Lard, Peanut & Chopped Green Onions)
25. Hàu nướng phô mai  
(Grilled Oysters with Cheese)
26. Hàu tái chanh  
(Raw Oysters with Lime Sauce)
27. Sò huyết nướng  
(Grilled Blood Cockles)
28. Sò huyết xào chua ngọt  
(Fried Blood Cockles with Sweet & Sour Sauce)
29. Sò lông nướng phô mai (Grilled Harf Crenate Ark with Cheese)
30. Sò lông nướng mỡ hành  
(Grilled Harf Crenate Ark with Sauteed Green Onions Topped)
31. Sò lông xào chua ngọt  
(Fried Harf Crenate Ark with Sour Sweet Sauce)
32. Nghêu hấp xả  
(Steamed Clams with Lemongrass)
33. Nghêu hấp gừng (Steamed Clams with Ginger)
34. Nghêu xào chua ngọt  
(Fried Clams with Sweet&Sour Sauce)
35. Sò điệp hấp tiêu  
(Steamed Scallops with Pepper)
36. Sò điệp hấp gừng  
(Steamed Scallops with Ginger)
37. Sò điệp hấp xả  
(Steamed Scallops with Lemongrass)
38. Sò điệp nướng phô mai  
(Grilled Scallops with Cheese)
39. Sò điệp nướng mỡ hành  
(Grilled Scallops with Sauteed Green Onions Topped)
40. Sò điệp xào chua ngọt  
(Grilled Scallops with Sweet&Sour Sauce)
41. Sò sữa nướng mỡ hành  
(Grilled Milk Cockle with Sauteed Green Onions Topped)
42. Sò sữa nướng phô mai  
(Grilled Milk Cockle with Cheese)
43. Nghêu hai còi nướng  
(Grilled Turgid Venus)
44. Nghêu hai còi xào chua ngọt  
(Fried Turgid Venus with Sweet&Sour Sauce)
45. Ốc bươu hấp tiêu  
(Steamed Snails with Pepper)
46. Ốc bươu hấp gừng  
(Steamed Snails with Gingers)
47. Ốc móng tay xào chua ngọt  
(Fried Solenidae with Sweet&Sour Sauce)
48. Ốc móng tay xào rau muống  
(Fried Solenidae with Water Morning Glory)
49. Ốc lác hấp tiêu  
(Steamed Snail with Pepper)
50. Ốc lác hấp gừng  
(Steamed Snail with Ginger)
51. Ốc lác hấp xả  
(Steamed Snail with Lemongrass)
52. Ốc lác xào chua ngọt  
(Steamed Snail with Sweet&Sour Sauce)

53. Sò dẻo nướng mỡ hành  
(Grilled Scallops with Sauteed Green Onions Topped)
54. Sò dẻo nướng phô mai  
(Grilled Scallops with Cheese)
55. Sò dẻo hấp gừng  
(Steamed Scallops with Ginger)
56. Sò dẻo xào chua ngọt  
(Fried Scallops with Sweet & Sour Sauce)
57. Sò tộ nướng  
(Grilled Bowl Cockles)
58. Sò tộ hấp sả  
(Steamed Bowl Cockles with Lemongrass)
59. Sò tộ hấp gừng  
(Steamed Bowl Cockles with Ginger)
60. Sò tộ hấp tiêu  
(Steamed Bowl Cockles with Pepper)
61. Sò tộ xào chua ngọt  
(Fried Bowl Cockle with Sweet&Sauce Sauce)
62. Sò lựa hoa xào chua ngọt  
(Fried Undulated Surf Clams with Sweet&Sour Sauce )
63. Sò lựa hoa hấp gừng  
(Steamed Undulated Surf with Ginger)
64. Ốc đỏ nướng  
(Grilled Red Clams)
65. Ốc đỏ xào chua ngọt  
(Fried Red Clams with Sweet&Sour Sauce)
66. Ốc mỡ hấp  
(Steamed Winkles)
67. Ốc mỡ nướng  
(Grilled Winkles)

## **\*\*Gà/Chicken**

68. Cánh gà nướng chua cay  
(Grilled Chicken Wings with Spicy Sour Sauce)
69. Cánh gà nướng HongKong  
(Grilled Chicken Wings)
70. Cánh gà rút xương nộm chua ngọt  
(Boneless Chicken Wings Salad with Sweet & Sour Sauce)
71. Chân gà nướng chua cay  
(Spicy Sour Roasted Chicken Legs)
72. Chân gà rút xương nộm chua ngọt  
(Boneless Chicken Legs Salad with Sweet & Sour Sauce)
73. Đùi gà nướng BBQ  
(Roasted BBQ Chicken Legs)
74. Tim gan gà hầm trái khóm  
(Stewed Chicken's heart,liver with Pineapple)
75. Sụn gà rang muối (Fried Cartilage with Salt)
76. Sụn gà chiên giòn (Fried Cartilage Crunchy)

**\*\* Cá/Fish**

- 77. Cá bớp nướng  
(Grilled Cobia Fish)
- 78. Cá bớp nấu lá lốt  
(Cobia Fish and Piper Lolot Leaves  
Soup)
- 79. Cá kèo nướng mọi  
(Charge-Grilled Elongatus)
- 80. Cá kèo chiên giòn  
(Fried Elongatus Crunchy)
- 81. Cá diêu hồng chiên giòn  
(Fried Red Tilapia Crunchy)

**\*\* Chim, Vịt/ Pigeon, Duck**

- 82. Chim câu hầm thuốc bắc  
(Stewed pigeon with Chinese  
traditional herbs)

**\*\* Lẩu/Hotpot**

- 83. Lẩu Thái (Thai Hotpot)
- 84. Lẩu cá chua ngọt  
(Sweet & Sour Fish Hotpot)
- 85. Lẩu đuôi bò (Beef Tail Hotpot)
- 86. Lẩu cá hồi (Salmon Hotpot)

**\*\* Gỏi (Salad)**

- 87. Salad cà rốt, su hào  
(Cabbage Turnip & Carrot Salad)
- 88. Salad dầu giấm (Salad Dressing)
- 89. Salad Nga (Russian Salad)

**\*\* Bún, cơm**

**(Rice noodle/Rice)**

- 90. Bún miến ăn lẩu  
(Glass Noodle for Hotpot)
- 91. Rau ăn lẩu  
(Vegetables for Hotpot)
- 92. Cơm trắng (Steamed Rice)
- 93. Cơm chiên gà/bò/hải sản  
(Chicken/Beef/Seafood Fried  
Rice)

**\*\* Tráng miệng/Dessert**

- 94. Hoa quả tráng miệng  
(Fruit Dessert)/Sữa chua (Yogurt)