

EFFORTLESS NIGHT

TỐI THỨ HAI - THỨ NĂM/ MON - THU (18:00 - 22:00)

VND 898,000++/ khách , bao gồm 1/2 con tôm hùm (*including 1/2 lobster*)

(*) Hơn 25 món ăn khác được trình bày tại quầy để quý khách tự phục vụ

(*) More than 25 other dishes are presented at the counter for your self-service

Khẩu phần ăn được chuẩn bị để chia sẻ cũng nhau, mong quý khách gọi món vừa đủ, tránh lãng phí
Each portion is good for sharing (2 guest) – please kindly order moderately and avoid wasting

CÁC MÓN KHAI VỊ/ STARTER

1. Súp tôm hùm & cảo tôm thượng hạng

Lobster Bisque with Shrimp Dumpling

2. Xà lách cua và bơ

Nha Trang crab tartare with avocado

3. Xà lách tôm với bánh kếp mỏng

Prawn cocktails on blinis

TRY MORE @

Healthy

Salad Bar “Buffet”

HẢI SẢN/ SEAFOOD

4. Sashimi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc Nhật, cơm cuộn

Assortment of salmon, tuna, octopus, maki roll

5. Tôm hùm nướng bơ tỏi kiểu Pháp (1/2 con mỗi khách)

Lobster “ Café De Paris” Butter sauce (1/2 lobster per guest)

6. Cua rang tiêu xanh “ Phú Quốc ” với ớt chuông song sắc (1 con mỗi khách)

Crab Sauteed with Green peppercorn “ Phu Quoc” Sauce (one crab per guest)

7. Cá chẽm kiểu Nhật ăn với cải thìa xào và bắp ủ xay nhuyễn.

Seabass Teriyaki , stir fried Bok choy and Miso Corn Puree

EFFORTLESS NIGHT

TỐI THỨ HAI - THỨ NĂM/ MON - THU (18:00 - 22:00)

VND 898,000++/ khách , bao gồm 1/2 con tôm hùm (including 1/2 lobster)

(*) Hơn 25 món ăn khác được trình bày tại quầy để quý khách tự phục vụ

(*) More than 25 other dishes are presented at the counter for your self-service

Khẩu phần ăn được chuẩn bị để chia sẻ cùng nhau, mong quý khách gọi món vừa đủ, tránh lãng phí
Each portion is good for sharing (2 guest) – please kindly order moderately and avoid wasting

8. Cá ngừ vẫn áp chảo “ sốt Mojito” với củ cải

Nhật xào dầu hào

Tuna Tataki “Mojito Sauce” Sauteed Daikon

Oyster sauce

9. ”Burger” cá hồi với khoai tây chiên

Salmon Burger with French Fries

10. Tôm nướng dùng kèm với mì Ý

Spaghetti tiger prawn

11. Cừu hầm kiểu Ý

Lamb Osso Bucco, Cumin, Coriander & Polenta

12. Bò Úc nướng ,sốt nấm ăn kèm với măng tây

và khoai tây nghiền(một phần 200gr /khách)

Australian beef steak with mushroom sauce ,

Chinese asparagus and mashed potatoes.

(one portion 200gr per guest)

NƯỚC UỐNG/ DRINK

Vang Ý / House Italian wine 375

Ad Astra, IGT Rubicone, Sangiovese /

Chardonnay - Trebbiano

Vang Chile / House Chile wine 425

Concha Y Toro, Casa subercaseaux,

Cabernet Sauvignon / Sauvignon Blanc

Vang Úc / House Australian wine 460

Wolfblass Bilyara, Shiraz / Chardonnay

Bia / Beer 75

Bia Heineken tươi / Draught beer 80

Nước ngọt / Soft drink 35

Nước trái cây / Juice 50

TRÁNG MIỆNG/ SWEET STUFFS

13. Kem cháy vị chuối kiểu Pháp

Banana crème brûlée

14. Bánh phô mai bơ sáp

Avocado Cheese Cake

15. Bánh kem sô-cô-la chanh dây, gừng

Chocolate Passion Ginger Mousse

16. Bánh pudding nhân quả mọng hỗn hợp

Zupa Anglaise with mix berry