



# SUNDAY ROAST MENU

## QUẦY RAU TRỘN TỰ CHỌN

Rau diếp, xà lách Hà Lan, Hạt sồi đỏ và Xà lách Rocket

Rau sống và gia vị

Cà rốt, Cần tây, Giá, Cà chua bi, Đậu, Hành tím, Bắp cải, Dưa leo, Bắp, Thịt heo xông khói, Olive, Phô mai bào, Rau củ muối chua, Bánh mì nướng, Chanh

*Nước Xốt:*

*Pháp, Ý, Thousand Island, Ranch*

*Giấm Balsamico, Dầu olive, Muối và Tiêu*

Xà lách bắp và đậu trộn với bơ trái  
Xà lách Cà Chua và Phô Mai với Nước sốt Pesto  
Dưa Leo và Cà Chua bi với Nước sốt Cilantro Lime  
Xà lách Rau Củ Nướng Trộn với Nước sốt Hành Cay

## QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Thịt heo quay

*Nước sốt Mojo Rojo*

Thăn bò Úc nướng với sốt Phô mai – Dầu O-liu  
*Nụ bạch hoa, Hành tím thái nhỏ*

“Pollo a la Bras” Gà nướng kiểu Pe-ru  
*“Aji Verde” Nước sốt xanh*

Đùi cừu ướp thảo mộc

Cá chẻm ủ muối nướng  
*Nước sốt cà chua*

*Sốt nâu, Sốt trắng, Sốt táo, Sốt bạc hà, Mù tạt*

## QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

Quầy “Tacos and Nachos”

## SÚP TRONG NGÀY

Sườn heo nấu đậu  
Súp thịt bò Hồ Tây

## MÓN ĂN KÈM

Bắp nướng bơ  
*Patatas Brava*  
*Rau củ trộn với sốt o-liu nghiền*

Cơm chiên thập cẩm (Nước tương, tôm, Giá)  
*Khoai tây nghiền với hành và ớt*

Nui xoắn với sốt Alfredo

Mì ý với sốt cà chua Chorizo

Salami Pizza

## ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

Bò Kho  
Cơm Tấm

## QUẦY BÁNH MÌ

Toppings và đồ ăn kèm đa dạng

## QUẦY MÓN NƯỚC

Món mì trong ngày

## QUẦY TRÁNG MIỆNG

Bánh trái cây  
Bánh Phô mai đậu  
Bánh tart trái cây  
Bánh Puff ca-phê  
Bánh bông lan cuộn  
Bánh Phô mai cháy  
Tráng miệng Việt Nam đầu bếp tự chọn  
Trái cây cắt ba loại





# SUNDAY ROAST MENU

## SALAD BAR

Romaine Salad Leaves, Red and Green Coral, Red Oak and Rocket

Crudités and Condiment

Carrot, Celery, Sprout, Tomato Cherry, Beans, Red Onion, Cabbage, Cucumber, Sweet Corn, Bacon, Olives, Parmesan Cheese, Pickled Vegetables, Croutons, Lemon Wedges

*Dressings:*

*French, Italian, Thousand Island, Ranch Aceto di Balsamico, Olive Oil, Salt and Pepper Mill*

Corn and Bean Salad with Avocado  
Tomato and Mozzarella Salad with Pesto Dressing  
Cucumber and Cherry Tomato with Cilantro Lime Dressing  
Mixed Grilled Vegetable Salad with Spicy Onion Dressing

## CARVERY

Crispy Crackling Roasted Pork Belly  
*Mojo Rojo Sauce*

Whole Roasted Australian Rib Eye with Blue Cheese  
*Olive Oil Sauce*  
*Capers, Red Chopped Onion*

“Pollo a la Bras” Roasted Chicken Peruvian Style  
*“Aji Verde” Green Sauce*

Leg of Lamb with Herbs

Roasted Seabass in Salt Crust  
*Tomato Salsa*

*Brown Gravy, White Gravy, Apple Sauce, Mint Sauce, Mustard*

## LIVE STATION

Tacos and Nachos Station

## SOUP OF THE DAY

Pork and Bean Stewed Soup  
West Lake Beef Soup

## SIDE DISHES

Grilled Corn on the cob with Butter  
*Patatas Brava*  
*Market Vegetables in Olive Oil mixed with Tapenade*

Chino Cuban Fried Rice (Soya Sauce, Shrimp, Bean Sprouts)  
*Mashed Potatoes with Cumin and Chili*

Fusilli on Alfredo Sauce

Pasta with Chorizo Tomato Sauce

Salami Pizza

## LOCAL

Braised Beef with Carrots  
Com Tam

## BANH MI STATION

Lots of Condiments and Toppings

## NOODLE STATION

Noodles of the Day

## SWEETS

Fruit Cake  
Mini Raspberry Cheese Cake  
Mini Fruit Tart  
Coffee Puffs  
Swiss Rolls  
Basque Burnt Cheese Cake  
Vietnamese Dessert by Chef's Choice  
Fresh Fruit Cut 3 Types