



SUNDAY Brunch Menu

STARTERS

Crispy Vietnamese pancake – Bánh Xèo
Vegetable tempura – Rau củ chiên
Vietnamese turmeric seafood pancake –
Bánh khọt hải sản
Condiments: sour & sweet fish sauce, chili,
ketchup – Gia vị dùng kèm: nước mắm chua
ngọt, tương ớt, tương cà

CARVING STATION

Herb marinated chicken with chili salt – Gà
Ướp Thảo Mộc Xối Dầu Ăn Kèm Với Muối Ớt
& Chanh
Grilled Amberjack with tamarind sauce
fresh vegetable and fresh rice vermicelli – Cá
Cam nướng sốt me dùng kèm với rau thơm
& bún tươi
Vietnamese steamed meatloaf – Chả đùm
bò trứng bắc thảo

SEAFOOD STATION

Giant freshwater prawn, Black tiger shrimp,
Hakf crenate ark, Clam, Apple snail, Saddle
oyster, Scallop – Tôm càng, Tôm sú, Sò lông,
Nghêu, Ốc bươu, Sò dẹt, Sò điệp
Condiments: soy sauce, fish sauce, lemon
pepper salt, black pepper sauce, onion
vinegar sauce, tabasco
Gia vị: nước tương, nước mắm mặn, muối
tiêu chanh, sốt tiêu đen, sốt giấm hành tím,
tabasco

SOUP STATION

Crab stick and seaweed soup – Súp thanh
cua rong biển
Minced pork congee served with three
types of eggs – Cháo thịt băm dùng kèm 3
loại trứng
Soup of the day – Súp trong ngày

SUSHI STATION

Chuka wakame gunkan – Sushi rong biển
California maki roll – Sushi cuộn California
Korea Kimbap – Cơm cuộn kiểu Hàn Quốc
Condiments: Japanese soy sauce, ginger,
wasabi – Gia vị dùng kèm: nước tương Nhật,
gừng hồng, wasabi.

SALAD STATION

Fresh spring roll – Gỏi cuốn
Shredded chicken and banana blossom
salad – Gỏi hoa chuối gà xé
Marinated rare beef salad with herbs – Gỏi bò
bóp thảo
Green mango salad with dried fish – Gỏi xoài
cá khô
Mushroom & asparagus salad – Nấm &
măng tây
Kale and apple salad – Salad cải Kale & táo
Tropical fruit salad – Salad trái cây nhiệt đới

HOT STATION

XO Seafood fried rice – Cơm chiên hải sản sốt
X.O
Stir-fried noodles with razor clams – Mì xào
ốc móng tay
Steamed Napa cabbage with egg sauce –
Cải thảo hấp sốt trứng
Crispy fried taro tossed with apricot fish
sauce – Khoai môn chiên giòn lắc mắm mớ
Steamed ocean squid with lemongrass and
lime – Mực ống đại dương hấp chanh sả
Steamed apple snails with fermented rice –
Ốc bươu hấp mẻ
Stir-fried corn with dried shrimp – Bắp xào
tép khô
Stir-fried beef tendon with satay sauce – Gân
bò xào saté
Clay Pot Braised Frog –Ếch Sapo

DESSERT STATION

Tropical fresh fruit – Trái cây theo mùa
Coconut Vietnamese jelly – Rau câu dừa
Caramelized flan cake – Bánh flan
Assorted sweet cake – Hỗn hợp bánh ngọt
(Bánh muffin chuối, mouse trái cây)
Fruit Panna Cotta – Bánh thạch trái cây kiểu Ý
Vietnamese dessert sweet soup – Chè Việt