

SET LUNCH MENU

ABALONE SOUP (KING'S SPECIAL)

Súp bào ngư

BANANA FLOWER SALAD WITH SHRIMP AND PORK

Salad hoa chuối với tôm và giò

ROASTED KING CRAB WITH TAMARIND SAUCE

Cua rang me

ROASTED GEESE'S BREAST SERVED WITH EGG NOODLES AND GINGER HONEY SAUCE

Lườn ngan nướng sốt gừng mật ong ăn kèm với mì trứng

DESSERT

TRADITIONAL VIETNAMESE SWEET SOUP WITH LOGAN AND LOTUS SEEDS

Chè cổ truyền của Vietnam long nhãn với hạt sen

A LA CARTE DINNER MENU

SOUP

PUMPKIN SOUP

Súp bí đỏ

POTATO SOUP

Súp khoai tây

CRAB SOUP

Súp cua

SOUR AND SPICY TIGER PRAWN SOUP WITH COCONUT MOUSSE

Súp hải sản Ha Long với nước cốt dừa

SPECIAL KING AND QUEEN SOUP

Súp yến (đặc biệt cho Vua chúa)

SALAD

FRESH GARDEN SALAD

Salad rau xanh

GREEN PAPAYA SALAD

Salad đu đủ

BANANA FLOWER SALAD WITH SHRIMP

Salad hoa chuối với tôm

ROLLED SMOKED SALMON WITH CHEESE AND DILL SAUCE

Cá hồi hun khói cuộn pho mai và sốt thì là

RUSSIAN SALAD WITH BACON

Xà lách Nga với thịt hun khói

MAIN ENTREE

OYSTER VOL AUX VENT

Hàu nướng

KING AND QUEEN SWAN CAKE

Chả Phụng

TRADITIONAL HA LONG SQUID CAKES SERVED WITH LOCAL HERBS AND PICKLES

Chả mực Hạ Long

FRESH SPRING ROLLS

Nem tươi cuộn

MAIN COURSE

GRILLED LAMB CHOPS SERVED WITH BAKED BEANS AND GARLIC SAUCE

Sườn cừu nướng ăn kèm đậu hầm và sốt tỏi

GRILLED GOOSE BREAST SERVED WITH NOODLES AND GINGER HONEY SAUCE

Lườn ngan nướng ăn với mì trứng xào và sốt mật ong gừng

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN SERVED WITH MASHED POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

Thăn bò Úc nướng ăn kèm với khoai tây nghiền và sốt tiêu xanh

GRILLED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

Sườn lợn nướng sốt BBQ

STEAMED FISH WITH FRESH CREAM SERVED WITH BAKED POTATOES AND BUTTER SAUCE

Cá hấp kem tươi ăn kèm với khoai tây nướng và sốt bơ

SEAFOOD GRATIN WITH BBQ SAUCE

Hải sản nướng ăn với sốt BBQ

FRIED GARLIC PRAWNS SERVED WITH RICE AND HONEY SAUCE

Tôm cháy tỏi ăn với cơm trắng và sốt mật ong

DESSERT

OPERA CHOCOLATE CAKE WITH MANGO

Bánh Opera Chocolate ăn kèm với xoài

MANGO ICE CREAM

Kem xoài

PASSIONFRUIT ICE CREAM

Kem chanh leo

FRESH FRUIT

Hoa quả

FLAMBÉ BANANA CAKE WITH CHOCOLATE

Bánh chuối đốt rượu RUM ăn kèm với sốt chocolate.

OR SET DINNER MENU FOR MEATLOVER

POTATO SOUP WITH BUTTER AND CREAM

Súp khoai tây với bơ và kem tươi

BANANA FLOWER SALAD WITH SHRIMP AND PORK

Salad hoa chuối ăn kèm với tôm và giò

ROASTED GEESE'S BREAST SERVED WITH EGG NOODLES AND GINGER HONEY SAUCE

Lườn ngan nướng sốt gừng mật ong ăn kèm với mì trứng

GRILLED AUSTRALIAN BEEF SERVED WITH MASHED POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

Thịt bò Úc nướng ăn kèm với khoai tây nghiền và sốt tiêu xanh

Followed by DESSERT

Và kết thúc bằng tráng miệng

OR SET DINNER MENU FOR SEAFOOD LOVER

TIGER PRAWNS IN A SOUR AND SPICY SOUP

Súp hải sản chua cay

POMELO AND SEAFOOD SALAD

Salad bưởi trộn hải sản

ROASTED KING CRAB WITH TAMARIND SAUCE

Cua rang me

STEAMED FISH ROLLED IN DILL AND HERBS, SERVED WITH RICE AND GRILLED CLAMS

Cá hấp cuộn rau củ quả sốt thì là ăn kèm với cơm và tù hải nướng

Followed by DESSERT

Và kết thúc bằng tráng miệng