

# MENU

## BỮA TRƯA 1 MÓN ÂU VÀ Á

- \* Súp hải sản (Seafood soup)
- \* Nộm gà hoa chuối (Chicken and banana inflorescence salad)
- \* Chả mực Hạ Long (Ha Long squid patties)
- \* Gà xào nấm và hành tây (Stir-fried chicken with mushroom and onion)
- \* Cơm trắng ăn cùng sườn nướng (Rice with grilled pork ribs)
- \* Rau, củ, quả luộc theo mùa (Seasonal boiled vegetable)
- \* Canh ngao nấu chua và cà muối (Sour clam broth and pickled garden egg)
- \* Tráng miệng hoa quả theo mùa (Seasonal fruit for desserts)



## BỮA TỐI 1

- \* Súp gà ngô kem (Chicken corn cream soup)
- \* Nộm xoài tôm (Mango and shrimp salad)
- \* Tôm leo ly (Well-decorated shrimps)
- \* Hàu nướng phô mai (Cheese baked oyster)
- \* Nem hoa dăng (Spring rolls)
- \* Cơm trắng ăn cùng thịt hầm nấm (Rice and stewed pork with mushroom)
- \* Rau xào theo mùa (Seasonal stir-fried vegetable)
- \* Canh hà nấu chua và cà muối (Sour barnacle broth and pickled garden egg)
- \* Tráng miệng hoa quả theo mùa (Seasonal fruit for desserts)

# MENU

## BỮA SÁNG NHẸ

- \* Trứng ốp la (**Sunny-side up fried eggs**)
- \* Bánh mì gối ăn kèm bơ và mứt viên (**Bread with butter and fruit jam**)
- \* Sữa chua (**Yogurt**)
- \* Trà, cà phê (**Tea, coffee**)
- \* Hoa quả theo mùa (**Seasonal fruit**)



## BỮA TRƯA 2 VẼ

- \* Ngô chiên (**Crispy fried corn**)
- \* Nộm đu đủ thịt bò (**Green papaya salad with beef**)
- \* Cá phi lê chiên giòn (**Crispy fried fish**)
- \* Bò xào bông cải hoặc cần tây (**Stir-fried beef with broccoli or celery**)
- \* Mực xào cần tỏi (**Stir-fried squid with celery**)
- \* Cơm trắng (**Rice**)
- \* Rau, củ luộc theo mùa (**Seasonal boiled vegetable**)
- \* Canh rau cải thịt băm và cà muối (**Leaf mustard broth and pickled garden egg**)
- \* Tráng miệng hoa quả theo mùa (**Seasonal fruit for desserts**)

