

KHAI VI

Appetizers

**BÁNH MỠ THỊT HEO MUỐI
TÂY BAN NHA
SERRANO BRUSCHETTA**

Rocket salad, balsamic reduction



**XÀ LÁCH CÀ CHUA PHÔ MAI
CAPRESE SALAD**

Mozzarella, tomatoes, Italian basil

**XÀ LÁCH, PHÔ MAI
VÀ SỐT CHANH
BURRATA & ROCKET SALAD**

*Arugula salad, sun-dried tomatoes,
lemon dressing*



KHAI VI

Appetizers

XÀ LÁCH CÁ NGỪ TUNA NICOISE SALAD

Quail eggs, green beans, oliu oil



XÀ LÁCH CAESAR CAESAR SALAD

*Romaine, anchovy, croutons,
parmesan cheese, crispy serrano ham*

XÀ LÁCH TÔM VÀ BƠ AVOCADA & SHRIMP SALAD

*Romaine, feta cheese,
avocado lemon dressing*



MÓN CHÍNH

Main course

CÁ CHẾM NƯỚNG BƠ TỎI GRILLED SEABASS

*Garlic butter sauce,
green mixed salad*



BÁNH MỠ KẸP THỊT BÒ NƯỚNG STEAK BAGUETTE

*Grilled tenderloin, mustard honey,
french fries*

CÁ HỒI HẤP VỚI SỐT TRỨNG CÁ ĐEN STEAMED SALMON

Lumpfish caviar sauce



MÓN CHÍNH

Main course

ỨNG GÀ NƯỚNG
GRILLED CHICKEN SUPREME
Roasted potato, red wine sauce



MỠ Ý HẢI SẢN
SEAFOOD PASTA
Beef, carrot, onion, celery

MỠ Ý SỐT BÒ BẦM
VÀ PHÔ MAI
BOLOGNAISE PASTA
Parmigiano, herb



TRÁNG MIỆNG

Dessert

**BÁNH TART TRÁI CÂY
MIXED FRUIT TARTLET**



**BÁNH SU KEM
CHOUX CREAM**

**BÁNH MỀM VỊ SÔ CÔ LA
DARK CHOCOLATE MOUSSE**



TRÁNG MIỆNG

Dessert

BÁNH PHÔ MAI
BAKE CHEESE CAKE



BÁNH MỀM VỊ MATCHA
MATCHA MOUSSE CAKE

TRÁI CÂY THEO MÙA
SEASONAL FRUIT PLATTER

