CATHERINE CRUISES

# vegan

## menu

FINE DINING

day 1 - vegan

# menu

## appertizer

FRESHLY-BAKED HEAD CHEF BREAD SERVED WITH HERBAL BUTTER AND OLIVE GRIND

## món mời

BÁNH MỲ VỪA RA LÒ CỦA BẾP TRƯỞNG PHỤC VỤ KÈM BƠ THẢO MỘC VÀ Ô LIU XAY

## soup

RICH AND NUTTY PUMPKIN AND ALMOND SOUP WITH COCONUT FLAVOUR

## súp

SÚP BÍ ĐỎ HẠNH NHÂN BÉO NGẬY HƯƠNG DỪA NON

## salad

DRIED MOUNTAIN JELLY VEGETABLE SALAD WITH ROASTED SESAME SAUCE, A SYMPHONY OF COLORS AND FLAVORS

## sa lát

SALAD RAU XANH & TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

## maincourse

- STUFFED EGGPLANT WITH VEGETABLES & LENTILS, SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE
- HERB-INFUSED BRAISED TOFU WITH MUSHROOMS
- PASTA WITH TOMATO SAUCE AND ROASTED VEGETABLES

## món chính

- CÀ TÍM NHỒI RAU CỦ & ĐẬU LĂNG SỐT MẬT ONG MÙ TẠT
- ĐẬU HŨ NON OM NẤM THẢO MỘC
- MỲ Ý VỚI SỐT CÀ CHUA VÀ RAU CỦ NƯỚNG

## dessert

SWEET LOTUS COCONUT PUDDING

## tráng miệng

BÁNH PUDDING NHÂN DỪA HẠT SEN NGỌT NGÀO

day 2 - vegan

# menu

## appertizer

FRESHLY-BAKED HEAD CHEF BREAD SERVED WITH HERBAL BUTTER AND OLIVE GRIND

## món mời

BÁNH MỲ VỪA RA LÒ CỦA BẾP TRƯỞNG PHỤC VỤ KÈM BƠ THẢO MỘC VÀ Ô LIU XAY

## soup

CAULIFLOWER SOUP WITH ONIONS AND FRESH CREAM

## súp

SÚP HOA LƠ NẤU VỚI HÀNH TÂY VÀ KEM TƯƠI

## salad

SPROUT AND ALMOND SALAD

## sa lát

SA LÁT RAU MẦM HẠNH NHÂN

## maincourse

- STUFFED BELL PEPPERS WITH TOFU AND MUSHROOMS
- VEGETABLE CURRY WITH STEAMED RICE

## món chính

- ỚT CHUÔNG NHỒI ĐẬU HŨ VÀ NẤM
- RAU CỦ NẤU CARI PHỤC VỤ CÙNG CƠM TRẮNG

## dessert

ICE CREAM AND FRUIT

## tráng miệng

KEM MÁT LẠNH & TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI