



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

MENU LUNCH - THỰC ĐƠN BỮA TRƯA -

SOUP / SÚP

Halong seafood soup
Súp hải sản Hạ Long

STARTER / KHAI VỊ

Fried squid "Halong" style, lemongrass flavour
Chả mực Hạ Long chiên vị sả

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Steamed chicken with abalone & shiitake mushroom sauce
Gà hấp sốt bào ngư

Grilled sea fish with fresh rice noodle & dill sauce
Cá biển nướng làng chài ăn cùng bún tươi sốt thì là

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Vietnamese traditional dessert "Ba Ba" sago
Chè Bà Bà

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!
Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner/ À la Carte Menu - THỰC ĐƠN BỮA TỐI -

SOUP / SÚP

Chicken ravioli

Súp gà nhồi nhân nấm

Creamy pumpkin soupe with grilled prawn

Súp kem bí đỏ cùng tôm nướng

Creamy mushroom soup with slice of topper bread & parma ham

Súp kem nấm với bánh mì phủ thịt đùi lợn muối

Seacucumber & shiitake mushroom soup

Súp hải sâm nấm đông cô

STARTER / KHAI VỊ

Tuna salad

Sa lát cá ngừ đại dương

Grilled chicken salad, passion fruit sauce

Sa lát gà nướng sốt chanh leo

Seaweed salad with fish egg & crab stick

Sa lát rong biển với trứng cá và thanh cua

Pomelo salad with shrimp & grilled pork

Gỏi bưởi tôm thịt

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner/ À la Carte Menu - THỰC ĐƠN BỮA TỐI -

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

SEAFOOD / HẢI SẢN

Pan-fried salmon with red wine sauce, mashed potatoes & asparagus

Cá hồi áp chảo sốt vang đỏ ăn cùng khoai tây nghiền và măng tây non

Baked seabass fish with passionfruit butter sauce, asparagus, vegetables & pumpkin puree

Thăn cá vược bỏ lò sốt bơ chanh leo, măng tây non, rau củ om bơ và bí đỏ nấu mềm

Grilled oyster with onion sauce

Hàu nướng mỡ hành

Fritto misto with honey sauce

Đĩa hải sản chiên giòn ăn cùng sốt mật ong

Seafood fried with grilled prawn skewer

Cơm chiên hải sản ăn cùng tôm xiên nướng

Fried prawns with salted egg sauce

Tôm Hoàng Kim

MEAT LOVER / CÁC MÓN THỊT

Grilled rack of lamb in parsley crust, rosemary sauce, mashed peas & two type of zucchini

Sườn cừu nướng ăn cùng sốt hương thảo, đậu xanh nghiền và bí ngòi Nhật

Grilled beef tenderloin, pepper corn sauce, mashed potatoes & vegetables in butter

Thăn nội bò ngoại nướng phục vụ cùng sốt tiêu, khoai tây nghiền và rau củ om bơ

Roasted pork tenderloin, cream mushroom sauce, mashed peas, asparagus & grilled vegetables

Thăn lợn tẩm lá thơm bỏ lò, sốt kem nấm, đậu xanh nghiền, măng tây non và rau củ nướng

Roasted chicken breast with herb, mushroom sauce, truffle oil, baked potatoes

Thăn gà nướng lá thơm sốt dầu nấm xuân kim cương ăn cùng khoai tây bỏ lò và bí ngòi non

Grilled pork rib, honey BBQ sauce, steamed rice & vegetables from Da Lat

Sườn heo nướng sốt BBQ mật ong phục vụ với cơm tằm và rau tươi Đà Lạt

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner/ À la Carte Menu - THỰC ĐƠN BỮA TỐI -

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Mango cheese cake

Bánh kem phô mai xoài

Baked pineapple with caramel sauce & cream

Dứa bỏ lò với sốt caramel và kem bông

Banana crepe & chocolate sauce

Bánh kếp nhân chuối sốt sô cô la

Plate of fresh fruit

Đĩa trái cây tươi

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!





ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Breakfast Menu

- THỰC ĐƠN BỮA SÁNG -

Vietnamese noodle soup with beef

Phở bò

White toast, Danish – Croissant

Bánh mì gối trắng, bánh cuộn nhân nho, bánh sừng bò

SELECTION JAM & BUTTER / BƠ VÀ CÁC LOẠI MỨT

Jam – Butter _ Yogurt - Milk

Mứt trái cây – Bơ – Sữa chua – Sữa tươi

SELECTION OF EGG / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Fried Egg - Scrambled Egg – Poached Egg - Omelette

Trứng Rán - Trứng khuấy - Trứng chần - Trứng cuộn

WITH CONDIMENT / ĐỒ ĂN KÈM TRỨNG

Cheese – ham – onion – bell pepper- tomato – spring onion

Phô mai – dăm bông – hành tây - ớt chuông – cà chua – hành hoa

SELECTION OF JUICE / NƯỚC TRÁI CÂY

Pineapple – watermelon – Passion fruit

Nước dừa - Nước dưa hấu - Nước chanh dây

Assorted Fruit of the day

Trái cây tươi theo ngày

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

BRUNCH MENU - BỮA TRƯA NHẸ -

APPETIZER / KHAI VỊ

Smoked duck breast with cinnamon red wine sauce

Lườn vịt xông khói cùng sốt vang đỏ vị quế

SOUP / SÚP

Stewed vegetables soup

Súp rau củ hầm

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Garlic butter bread with prawns cream sauce & mixed salad

Tôm sốt kem ăn cùng bánh mì nướng bơ tỏi & sa lát tổng hợp

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Fresh fruit plate

Đĩa trái cây tươi

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!