



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner Menu - Day 01

- THỰC ĐƠN BỮA TỐI 1 -

APPERTIZE/ Khai vị

Grilled vegetarian "Nem Lụi"

Nem lụi chay nướng

SOUP/ Súp

Seaweed & fresh tofu soup

Súp rong biển đậu hũ tươi

Deep fried spring roll

Nem chay chiên

MAIN COURSE/ Món chính

Vegetables tower & mango salsa

Tháp rau củ nướng pho mai ăn cùng sốt xoài

Pan fried rice Roasted Cauliflower & Sweet potato Curry

Cơm chiên ăn cùng bông cải nướng, khoai lang và tàu hũ ky nấu cary

DESSERT/ Tráng miệng

Mango mousse cake

Bánh kem xoài

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner Menu – Day 02

- THỰC ĐƠN BỮA TỐI 2 -

APPERTIZE/ Khai vị

Beetroot & baked almond salad

Sa lát củ dền với hạnh nhân nướng

SOUP/ Súp

Mushroom Ravioli soup

Súp há cảo nhân nấm

Grilled vegetables skewer

Rau củ xiên nướng

MAIN COURSE/ Món chính

Stir - fried noodle 'Thai' style

Mỳ xào thổ đá kiểu Thái

Potatoes Rissoto, herb sauce

Khoai tây nấu kiểu cơm ý sốt rau thơm

DESSERT/ Tráng miệng

Coconut pudding

Bánh pudding dừa

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Brunch Menu

- THỰC ĐƠN BỮA TRƯA NHẸ -

APPERTIZE/ Khai vị

Summer apples salad

Sa lát táo mùa hè

SOUP/ Súp

Leek & potatoes soup, croutons

Súp kem khoai tây với bánh mì giòn

MAIN COURSE/ Món chính

Sweet corn & bell pepper cake

Bánh ngô non với ớt chuông

Penny with Napolitan sauce

Mỳ ý ống sốt cà chua

DESSERT/ Tráng miệng

Fresh fruit Plate

Trái cây tươi

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng