



AzuraCruise
Delighting your trip

MENU

LUNCH BUFFET



SALADS

Salad Waldorf (Salaf Mỹ: táo Salad Waldorf (salad Mỹ: táo & nho)
Waldorf salad (American-style: apple & grape)

Salad Sicilia (salad cam kiểu Ý)
Sicilian salad (Italian-style: citrus-based)

Salad Niçoise (salad Pháp: cá ngừ, trứng luộc)
Niçoise salad (French-style: tuna & boiled eggs)

Salad German's Lardon (salad Đức: thịt xông khói)
German bacon salad

Salad Chickpeas (salad Địa Trung Hải: đậu gà, rau thơm)
Chickpea salad (Mediterranean style with herbs)

HOT CORNER

Hàu nướng 2 vị (mỡ hành & bơ tỏi)
Grilled oysters 2 styles (scallion oil & garlic butter)

Mực xào ngũ sắc
Stir-fried squid with five-color vegetables

Thịt ba chỉ nướng sốt cam
Grilled pork belly with orange sauce

Gà đùi nướng mật ong
Grilled chicken drumsticks with honey

Tôm hấp nước dừa
Steamed shrimp with coconut water

HOT CORNER

Bê nướng muối ớt
Grilled veal with chili salt

Cơm rang hải sản
Seafood fried rice

Rau xào theo mùa
Stir-fried seasonal vegetables

Súp bí đỏ
Pumpkin soup

Súp gà
Chicken soup

GÓC TRÁNG MIỆNG/DESSERT CORNER

Bánh Tiramisu
Tiramisu

Bánh trà xanh
Pistachio cake

Bánh kem sô cô la
Moist chocolate cake

Caramen vị dừa
Caramel coconut pudding

Bánh Panna Cotta
Panna cotta

QUẦY HOA QUẢ NGHIỆT ĐỜI TROPICAL FRUITES PLATTER

Quả dưa hấu
Watermelon

Quả xoài
Mango

Quả vải
Lychee

Quả mận
Plum

Quả dưa vàng
Cantaloupe

QUẦY CHÈ CUNG ĐÌNH / SWEET SOUP CORNER

Chè nếp cẩm sữa chua
Black sticky rice with yogurt

Chè đậu đỏ hạt sen
Red bean with lotus seeds

Chè trôi nước
Glutinous rice dumplings in ginger syrup

Chè bưởi
Grapefruit sweet soup

Chè khoai môn cốt dừa
Taro with coconut milk

Chè cốm
Spring green sticky rice

THỰC ĐƠN ĂN CHAY BUỔI TRƯA

Salad cam kiểu Ý
Italian-style orange salad

Salad đậu gà phô mai tươi kiểu Ấn
Indian-style chickpea salad with paneer

Súp bí đỏ
Pumpkin soup

Cơm rang ngô non
Fried rice with baby corn

Cà ri
Curry

Đậu sốt cà chua
Beans in tomato sauce

Bánh samosa chiên
Fried samosa

DINNER SET



OPTION 1

Sò điệp áp chảo sốt xoài ăn kèm với củ cải bào sợi
Seared scallops with mango sauce and shredded radish

Súp đậu hà lan kèm bột hương vanilla phô mai
Green pea soup with vanilla-scented cheese powder

Cá tuyết nấu chậm với thì là kèm sốt bơ chanh leo:
Slow-cooked cod with dill and passion fruit butter sauce

Heo đen Iberico bỏ lò ăn cùng sốt nấm truffle
Roasted Iberico pork with truffle mushroom sauce

Bánh kem tiramisu tan chảy ăn kèm kẹo mắc ca
Molten tiramisu dessert with macadamia candy

OPTION 2

Cá hồi ủ muối thảo mộc hương hoa nhài
Herb-cured salmon with jasmine aroma

Súp khoai tây thịt muối ăn kèm bánh mì nướng giòn cùng với ô liu đen ngâm dấm
Potato and bacon soup served with crispy toast and marinated black olives

Papillote hải sản nướng hương vị Địa Trung Hải sốt địa phương
Mediterranean-flavored baked seafood papillote with local sauce

Thăn bò áp chảo sốt tiêu đen ăn kèm rau củ địa phương
Pan-seared beef tenderloin with black pepper sauce and local vegetables

Kem trứng nướng ăn cùng hoa quả nhiệt đới
Crème brûlée with tropical fruits



OPTION 3

Salad râu bạch tuộc với rau vườn địa phương ăn cùng sốt dấm nhật
Octopus salad with local garden greens served with
Japanese vinaigrette

Súp hạt sen ăn cùng cà chua bi om dầu oliu và thảo mộc
Lotus seed soup with olive oil-braised cherry tomatoes and herbs

Cá hồi bỏ lò sốt kem trứng tôm ăn cùng măng tây
Baked salmon with tobiko cream sauce served with asparagus

Đùi gà hầm nấm sốt trái lê cùng rau củ
Braised chicken leg with mushroom and pear sauce, served
with vegetables

Bánh táo ăn cùng kem tươi và cheese
Apple tart served with fresh cream and cheese

OPTION 4

Salad hoàng đế
Caesar salad

Súp nấm rừng ăn kèm với cà chua bi om dầu oliu
Wild mushroom soup served with olive oil-braised cherry tomatoes

Tôm sú măng tây bỏ lò sốt trứng muối
Baked tiger prawns and asparagus with salted egg yolk sauce

Sườn cừu bỏ lò sốt tiêu xanh muối hồng Himalaya
Oven-roasted lamb chops with green peppercorn and pink
Himalayan salt sauce

Bánh bí đỏ ăn cùng socola
Pumpkin cake served with chocolate

THỰC ĐƠN ĂN CHAY ẤN BUỔI TỐI

Súp cà chua
Tomato shoba

Salad ngô kiểu Ấn
Corn chaat

Bánh nướng kiểu Ấn
Roti

Takka daal đậu xanh nấu kiểu Ấn
Takka daal

Cơm rang kiểu Ấn
Indian-style fried rice

Phô mai sốt kiểu Ấn
Paneer tikka masala

Khoai tây và súp lơ xào kiểu Ấn
Allogobi

Cơm nấu kiểu Ấn
Rice kheer

SET VIỆT

OPTION 1

Nộm xoài cá cơm chua ngọt
Sweet and sour mango salad with anchovies

Nem hải sản chiên
Fried seafood spring rolls

Cá vược hấp xì dầu
Steamed sea bass with soy sauce

Bò kho mía
Braised beef with sugarcane

Gà hầm hải sâm
Braised chicken with sea cucumber

Cơm chiên dứa
Pineapple fried rice

Rau xào theo mùa
Stir-fried seasonal vegetables

OPTION 2

Gỏi gà hoa chuối
Banana blossom salad with chicken

Chả mực Hạ Long
Halong-style fried squid cakes

Gà rang gừng
Caramelized chicken with ginger

Sườn bò hầm cà chua
Beef ribs braised with tomato

Cá vược chiên xù
Crispy fried sea bass

Canh ngao nấu chua
Sweet and sour clam soup

Cơm dẻo khoai môn cốt dừa
Sticky taro rice with coconut milk

Tráng miệng hoa quả / bánh ngọt
Seasonal fruit / dessert cake

BREAKFAST BUFFET



Quầy trứng tự chọn
Live egg station

Phở bò, gà
Beef or chicken pho

Quầy bánh ngọt
Pastry counter

Quầy hoa quả (chuối, sữa chua)
Fruit station (banana, yogurt)

BRUNCH BUFFET



SALADS & COLD DISHES

Cà chua, dưa chuột
Tomato and cucumber

Bar tự chọn
Custom salad bar

Hoa quả sữa chua
Fruit and yogurt

Nem tươi
Fresh spring rolls

Mỳ lụi + thịt muối
Rolled noodles with cured meat

Đĩa thịt nguội tổng hợp
Mixed cold cut platter

Đĩa phô mai tổng hợp
Cheese platter

Bắp cải trộn
Cabbage coleslaw

HOT DISHES

Xúc xích + bacon
Sausage and bacon

Há cảo hấp + xiu mai chiên
Steamed dumplings & fried shumai

Cà chua nướng phô mai
Baked tomato with cheese

Thịt kho trứng cút (tương & tiêu)
Braised pork with quail eggs (soy & pepper sauce)

Xôi dừa
Sticky rice with coconut

COLD CORNER

Quầy hải sản đặc biệt kèm 2 loại sốt (kem tươi cốt dừa & rượu vang)
Seafood station with 2 special sauces (coconut cream & wine sauce)

Quầy salad bar và sốt tự chọn
Salad bar with dressing station

Gỏi bưởi tôm thịt
Pomelo salad with shrimp and pork

Nộm sứa biển Hạ Long
Halong-style jellyfish salad