

LUNCH SET MENU - DAY 1

APPETIZER

**Fresh rice noodle vegetarian rolls
/ fried vegetarian sushi**

Phở tươi cuốn chay/ sushi chay chiên

SOUP

Vegetable mushroom soup

Soup nấm rau củ

SALAD

Caesar salad

Salad hoàng đế

MAIN COURSE

Baked vegetable pizza

Pizza rau củ bỏ lò

Golden fried tofu

Đậu chiên hồng bào

Braised vegetables with pepper sauce served with pandan leaf rice and grilled vegetables

Rau củ kho sốt tiêu dùng kèm cơm lá dứa và rau củ nướng

DESSERT

HaLong pearl yogurt, fresh fruit

Sữa chua trân châu Hạ Long, hoa quả tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

SET MENU DINNER - DAY 1

Time: 19h30 to 21h00

APPETIZER

Avocado toast with oregano

Bánh mì nướng bơ với lá kinh giới

SOUP

Asparagus soup with refreshing vegetable broth

Soup măng tây với nước hầm rau củ thanh mát

SALAD

Coconut root and young coconut salad mixed with late season red peanuts

Salad củ hũ dừa và củ dừa non kết hợp lạc đỏ cuối vụ

MAIN COURSE

Grilled eggplant with sweet sour sauce & pan seared oyster mushrooms

Cà tím nướng sốt chua ngọt ăn cùng nấm đùi gà áp chảo

Baked pumpkin with chickpea hummus sauce

Bí đỏ bỏ lò nướng sốt đậu gà

Pan seared tofu with pepper sauce, baked potatoes & grilled vegetables

Đậu hũ trộn mỡ hành áp chảo sốt tiêu, ăn kèm khoai tây bỏ lò và rau củ nướng

DESSERT

Fruity panna cotta with rum-flamed bananas with fresh orange juice

Panna cotta vị hoa quả và chuối đốt rượu rum với nước cam tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

BRUNCH MENU

APPETIZER

Avocado toast

Bánh mì nướng bơ

SOUP

Mushroom vegetable soup

Súp nấm rau củ

SALAD

Pan seared apple salad with fresh fruits

Salad táo áp chảo với hoa quả tươi

MAIN COURSE

Vegetarian spring rolls with chef's special sauce

Nem cuộn chay ăn kèm với nước sốt đặc biệt của bếp trưởng

Baked corn cake with cheese & french fries

Bánh ngô bỏ lò nướng phô mai và khoai tây chiên

Braised peas and baby vegetables in coconut curry sauce

Đậu hà lan và rau củ non kho nước dừa hương vị cà ri

Stuffed tofu & mushrooms with soy tomato sauce, fried rice & vegetables

Đậu hũ và nấm nhồi cà chua sốt nước tương cùng cơm chiên và rau củ

DESSERT

Fruity panna cotta with rum-flamed bananas with fresh orange juice

Panna cotta vị hoa quả và chuối đốt rượu rum với nước cam tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

DINNER SET MENU - DAY2

Time: 19h30 to 21h00

APPETIZER

Avocado toast with oregano

Bánh mì nướng bơ với lá kinh giới

Crispy fried sweet potato rolls with sweet sour sauce

Nem khoai lang rán giòn cùng nước sốt chua ngọt

SOUP

Baked pumpkin soup with coconut flavor

Súp bí đỏ bỏ lò hương thơm dừa

SALAD

Nam roi pomelo salad with fresh mint

Salad bưởi nam roi với rau húng

MAIN COURSE

Crispy fried mushroom cake served with sweet and sour pickled vegetables

Bánh nấm chiên giòn phục vụ kèm rau củ muối chua ngọt

Spaghetti with tomato sauce, tofu, and cheese

Mì ý sốt cà chua và đậu hũ phomai

DESSERT

Crème brûlée with fresh fruit

Kem brûlée ăn kèm hoa quả tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào