

VND 1,500,000++

## BBQ MEAT IN VILLAS DINING

Gỏi hoa chuối rừng với gà xé Ba Vi  
*Banana flower salad with shredded Ba Vi chicken*  
Sa lát rau xanh tổng hợp  
*Mixed green salad*

Đồ ăn kèm: cà chua bi, oliu muối/ *Condiments: cherry tomatoes, olives*  
Giỏ bánh mì và bơ, mứt / *Bread basket with portion butter, jam*

### GRILLED STATION AND HOT CHAFING

Vịt nướng nguyên con với ngũ vị  
*Whole Duck with five spices*  
Thịt heo Ba Vi nướng xiên lá mắc mật  
*Ba Vi pork belly skewer, "mac mat" leaves*  
Dê sườn bò Úc nướng sốt tiêu  
*AUS Beef rack with pepper sauce*  
Cánh gà nướng sốt BBQ  
*Marinated chicken wings with BBQ sauce*  
Củ quả nướng: ngô, khoai, hành tây, bí ngòi, cà tím, cà chua  
*Vegetables: corn, sweet potatoes, onion, zucchini, eggplant, tomatoes*  
Cơm lam nước cốt dừa  
*Local bamboo stuffed rice*

### CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Hoa quả theo mùa (3 loại)  
*Seasonal Fresh Fruit Platter (3 types)*  
Chè hạt sen long nhãn táo đỏ  
*Sweet lotus seed with logan and dried red apple*

## BBQ SEAFOOD IN VILLAS DINING

Nem tươi cuốn tôm thịt  
*Fresh spring rolls with pork and prawn*  
Sa lát rau xanh tổng hợp  
*Mixed green salad*

Đồ ăn kèm: cà chua bi, oliu muối/ *Condiments: cherry tomatoes, olives*  
Giỏ bánh mì và bơ, mứt / *Bread basket with portion butter, jam*

### GRILLED STATION AND HOT CHAFING

Mực nướng muối ớt  
*Squid with chili and salt sauce*  
Cá tầm nướng truyền thống kiểu Việt Nam  
*Sturgeon Vietnamese fish*  
Sò lông nướng mỡ hành  
*Furry clam with spring onion sauce*  
Tôm nướng sa tế  
*Tiger prawn with satay sauce*  
Củ quả nướng: ngô, khoai, hành tây, bí ngòi, cà tím, cà chua  
*Vegetables: corn, sweet potatoes, onion, zucchini, eggplant, tomatoes*  
Cơm lam nước cốt dừa  
*Local bamboo stuffed rice*

### CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Hoa quả theo mùa (3 loại)  
*Seasonal Fresh Fruit Platter (3 types)*  
Sữa chua nếp cẩm Ba Vi  
*Sweet sticky rice soup with Bavi yoghurt*

### MAKE IT EXTRA SPECIAL

Tạo thêm sự đặc biệt, bằng cách thêm 1 chai rượu Castano wine  
(750ml) cho buổi tiệc nướng của bạn  
*Add a bottle of Castano wine (750ml) to your BBQ: VND 1.000.000++*

VND 1,900,000++

## BBQ MEAT IN VILLAS DINING

Gỏi đu đủ với thịt bò hương húng quế  
*Green papaya salad with Vietnamese beef tenderloin, basil local flavor*  
Sa lát rau xanh tổng hợp  
*Mixed green salad*  
Đồ ăn kèm: cà chua bi, oliu muối/ *Condiments: cherry tomatoes, olives*  
Giỏ bánh mì và bơ, mứt / *Bread basket with portion butter, jam*

### GRILLED STATION AND HOT CHAFING

Gà nướng kiểu Tây Bắc  
*Whole Chicken with Sichuan pepper*  
Sườn heo nướng BBQ  
*Marinated pork ribs with BBQ sauce*  
Bê non Ba Vì nướng tảng  
*Ba Vi veal, local special taste*  
Thăn ngoại bò Úc nướng sốt tiêu  
*AUS beef with pepper sauce*  
Củ quả nướng: ngô, khoai, hành tây, bí ngòi, cà tím, cà chua  
*Vegetables: corn, sweet potatoes, onion, zucchini, eggplant, tomatoes*  
Cơm lam nước cốt dừa  
*Local bamboo stuffed rice*

### CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Hoa quả theo mùa (3 loại)  
*Seasonal Fresh Fruit Platter (3 types)*  
Bánh qui hoa với hương thảo  
*Cookies flower and herbs*

## BBQ SEAFOOD IN VILLAS DINING

Xà lách hải sản kiểu Thái  
*Seafood salad Thai style*  
Sa lát rau xanh tổng hợp  
*Mixed green salad*  
Đồ ăn kèm: cà chua bi, oliu muối/ *Condiments: cherry tomatoes, olives*  
Giỏ bánh mì và bơ, mứt / *Bread basket with portion butter, jam*

### GRILLED STATION AND HOT CHAFING

Bạch tuộc nướng sa tế  
*Grilled Octopus with satay sauce*  
Cá sông Ba Vì nướng riêng mẻ  
*Traditional grilled "Da" river fish*  
Vẹm xanh New zealand nướng sốt mỡ hành  
*New zealand green mussel with spring onion sauce*  
Đùi cừu nướng hương thảo sốt nấm  
*Lamb leg with rosemary, mushroom sauce*  
Củ quả nướng: ngô, khoai, hành tây, bí ngòi, cà tím, cà chua  
*Vegetables: corn, sweet potatoes, onion, zucchini, eggplant, tomatoes*  
Cơm lam nước cốt dừa  
*Local bamboo stuffed rice*

### CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Hoa quả theo mùa (3 loại)  
*Seasonal Fresh Fruit Platter (3 types)*  
Bánh sô cô la  
*Chocolate cup cake*

### MAKE IT EXTRA SPECIAL

Tạo thêm sự đặc biệt, bằng cách thêm 1 chai rượu Castano wine  
(750ml) cho buổi tiệc nướng của bạn  
*Add a bottle of Castano wine (750ml) to your BBQ: VND 1.000.000++*

# Menu BBQ DINING

VND 2,500,000++

Sa lát bắp cải với vịt quay và rau thơm  
*Cabbage salad with roasted duck and local herbs*

Sa lát rau xanh tổng hợp  
*Mixed green salad*

Đồ ăn kèm: cà chua bi, oliu muối / *Condiments: cherry tomatoes, olives*  
Giỏ bánh mì và bơ, mứt / *Bread basket with portion butter, jam*

## GRILLED STATION AND HOT CHAFING

Thăn ngoại bò Úc nướng sốt tiêu  
*AUS beef with pepper sauce*

Dê nướng tảng Tây Bắc với rau thơm Việt Nam  
*Goat "Tay Bac" flavor, serve with Vietnamese herbs.*

Lợn mán nướng sốt ngũ vị  
*Boar marinated five spices sauce*

Tôm hùm baby nướng sốt bơ tỏi  
*Lobster with garlic butter sauce*

Cơm lam nước cốt dừa  
*Local bamboo stuffed rice*

Củ quả nướng: ngô, khoai, hành tây, bí ngòi, cà tím, cà chua  
*Vegetables: corn, sweet potatoes, onion, zucchini, eggplant, tomatoes*

## CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG/ DESSERT

Hoa quả theo mùa (3 loại)  
*Seasonal Fresh Fruit Platter (3 types)*

Bánh cà rốt  
*Carrot cake*

## MAKE IT EXTRA SPECIAL

Tạo thêm sự đặc biệt, bằng cách thêm 1 chai rượu Castano wine  
(750ml) cho buổi tiệc nướng của bạn

*Add a bottle of Castano wine (750ml) to your BBQ: VND 1.000.000++*