

## BANQUET MENU / SET MENU

### TASTE OF ASIAN

#### SET 1

##### APPERTIZER

Gỏi hoa chuối tôm thịt

Banana flower salad with tiger prawn and pork meat

##### SOUP

Súp hải sản thập cẩm với rong biển

Seafood soup with dried seaweed

##### MAIN

Gà đồi Ba Vì tiềm sen nấm

Stewed Ba vi chicken with lotus and mushroom

Cá quả sốt kiểu Thái

Crispy snake fish with sweet and sour Thai style

Sườn heo chiên muối ớt

Fried pork ribs with salted chili sauce

Rau củ chấm kho quẹt

Boiled vegetables dip "kho quet"

Cơm chiên hải sản

Seafood fried rice

##### DESSERT

Trái cây thập cẩm theo mùa

Seasonal fruits platter

#### SET 2

##### APPERTIZER

Gỏi bò bóp thấu

Beef salad with sweet and sour sauce

##### SOUP

Súp thịt cua với nấm tuyết, đông cô

Crab meat soup with snow and shiitake mushroom

##### MAIN

Vịt quay giòn da

Grilled duck whole

Cá tầm nướng riềng mẻ

Grilled sturgeon fish with galangal and "me"

Cải thìa xào sò điệp sốt dầu hào

Sauteed bok choy with scallop, oyster sauce

Canh chua hải sản

Sweet and sour seafood soup

Cơm hấp lá dứa

Steamed rice with pandan leaf

##### DESSERT

Chè lê, tuyết nhĩ, táo đỏ

Pear, snow mushroom, dried apple sweet soup

#### SET 3

##### APPERTIZER

Gỏi dê tái chanh

Goat salad with lime fruits, Vietnamese herbs

##### SOUP

Súp bò kiểu Thái

Beef soup Thai style

##### MAIN

Gà nướng kiểu tây bắc

Grilled chicken with "mac khen"

Cá quả hấp gừng xì dầu

Steamed snake fish with ginger, soya sauce

Canh vịt hầm măng rừng

Braised duck soup with bamboo shoot

Hoa lơ sốt dầu hào vị tỏi

Sauteed cauliflower with oyster sauce

Cơm hấp lá dứa

Steamed rice with pandan leaf

##### DESSERT

Trái cây thập cẩm theo mùa

Seasonal fruits platter

VND 1,200,000 ++ / PERSON

Above prices are in Vietnamese Dong.  
Service charge & Government tax not included