

# BBQ SEAFOOD BUFFET DINNER MENU 2025

**30.01.2025**

## **SALAD MARKET**

**Green lettuce/ Xà lách xanh**

**Romaine salad/ Rau diếp**

**Iceberg salad/ Xà lách búp**

**Cherry tomato/ Cà chua bi**

**Da lat baby radish/ Củ cải đỏ nhỏ**

**Daklak avocado/ Bơ trái đặc lắc**

**White bean/ Đậu trắng**

**Red onion/ Hành tây đỏ**

**Corn/ Bắp hạt**

**Capsicum/ Ớt chuông**

**Julien carrot/ Cà rốt bào**

**Steamed beetroot/ Củ dền đỏ**

**Cucumber baby/ Dưa leo nhỏ**

**Cabbage/ Bắp sú**

**Roasted Pumpkin/ Bí đỏ nướng**

**Baked baby potato/ Khoai tây đút lò**

**Steamed broccoli/ Bông cải xanh hấp**

**Young spinach/ Cải bó xôi non**

**Okra/ Đậu bắp**

**Green bean/ Đậu hà lan**

## **Traditional Vietnamese cold cut and condiment**

*Thịt nguội và gia vị truyền thống Việt Nam*

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.

*Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten,  
xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.*

### CHOICE OF YOUR SAUCE

Caesar dressing, Tatar sauce, balsamic dressing, Greek yoghurt dressing, sesame Dijon dressing, thousand sauce, parsley aioli sauce, cilantro & avocado dressing, lemon poppy seed dressing, peanut ginger dressing, basil citrus dressing, curry tahini dressing, pesto dressing.

### SELECTION OF OIL

Extra virgin olive oil, Hazelnut oil, Coconut oil, Avocado oil, sun flower seed oil, Grapes seed oil, Pumpkin seed oil, Almond oil, sesame oil, Pecan oil, basil oil, pistachio oil, chili oil

### CONDIMENT

Gherkin pickle, Vietnamese pickle, Kim chi, seaweed grapes, wakame seaweed, nori sheet, Japanese ginger, daikon pickle, chili pickle, spicy lotus root.

### MIX SALAD

Mũi Né jelly fish salad with local herb, young banana & pineapple

*Gỏi sứa Mũi Né trộn với rau mùi, chuối chát và dứa*

Beef shanks salad with star fruit, herb, onion and celery

*Gỏi bò bóp thẩu với khế chua, rau mùi, hành tây và cần tây*

Chicken & cabbage salad with laksa leaves, onion oil

*Gỏi gà bắp sù kèm rau răm và dầu hành*

### VIETNAMESE TAPAS

Pan fried shrimps paste on sugar cane, Fried pork Dumplings, Phan Thiet spring rolls

*Chạo tôm, Há cảo chiên, Chả giò rế Phan Thiết*

### CHEESE & CHARCUTERIE

Blue cheese, gouda cheese, emmental cheese, cheddar cheese, camembert cheese, edam cheese, parmesan cheese, Feta cheese

Salami, pepperoni, parma ham, Vietnamese pork loaf, Pig's head meat loaf

### CONDIMENT

Assorted nut, assorted dried fruit, honey, assorted cracker, grapes fruit, assorted dip

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.

*Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten,  
xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.*

## **BREAD STATION**

**Foccacia, sour dough, grissini, lavosh, french baguette, mini rolls, dark rye bread, wholemeal**

*Bánh mì kiểu Ý, bánh mì chua, bánh que, bánh Armenia, bánh mì Pháp, bánh mì nhỏ cứng, bánh mì nhỏ mềm, bánh mì đen, bánh mì nguyên cám*

## **HOME MADE SMOKED FISH**

**Smoked salmon, Basa fish, seabass fish**

*Cá hồi hun khói, cá ba sa hun khói, cá chẽm*

## **MAKI, SUSHI, SASHIMI STATION**

**Tobiko orange maki/ Cơm cuộn trứng cá chuồn**

**Japanese egg maki/ Cơm cuộn trứng**

**Salmon maki/ Cơm cuộn cá hồi**

**Prawn sushi/ Cơm nắm với tôm**

**Salmon sushi/ Cơm nắm cá hồi**

**Yellowfin Tuna sashimi/ Cá ngừ đại dương tươi**

**Seabass sashimi/ Cá chẽm tươi**

**Grouper sashimi/ Cá mú tươi**

## **CHILLED PHAN THIẾT SEAFOOD**

**Steamed Nha Trang prawn, mussels, white clams, squid eggs**

*Tôm sú, vẹm xanh, nghêu hấp, Mực trứng*

## **CARVING STATION**

**Gà Hòn Dờ nướng cari hương dứa**

*Hon Do chicken grilled with coconut curry*

**Slow cook pork rib**

*sườn heo nấu chậm*

**Phu Quy Seabass salty crush**

*Cá chẽm Phú Quý nướng muối*

## **LIVE COOKING STATION**

**Seafood pancake/ Bánh xèo**

**Pasta station with bologne sauce, cream sauce, basil pesto, tomato sauce, seafood sauce / Quỳ mì ý và các loại sốt ăn kèm**

**Phan Thiết noodle fish cake soup/ Bánh canh chả cá**

*Gỏi cuốn tươi*

**If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.**

*Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten, xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.*

## SEAFOOD STATION

Cuttlefish/ *Mực nang nút*

Prawn/ *Tôm sú*

Seabass fillet/ *Cá chẽm fillet*

Mussel/ *Vẹm xanh*

Scallop/ *Sò điệp*

Sweet snail/ *Ốc hương*

Snail / *Ốc Bươu*

Oyster / *Hàu Sữa*

## HOT FOOD

Pork spare rib with vegetable root/ *Canh sườn nấu rau củ*

Crab meat & cream corn soup/ *Súp thịt cua bắp kem*

Mũi Né seafood with seaweed/ *Súp hải sản và rong biển*

Glass noodle stir fry with beef/ *Miến Đông xào rau củ và bò*

Fried rice "XO" style/ *Cơm chiên kiểu XO*

Wok fried prawns in butter garlic & satay sauce/ *Tôm xào bơ tỏi và sốt sa tế*

Beef stewed in wine/ *Bắp bò hầm rượu vang*

Grilled Chicken with honey/ *Gà nướng mật ong*

Organic vegetable steamed/ *Rau củ hữu cơ hấp*

Cobia fish porridge/ *Cháo cá Bóp*

## DESSERT

Classic tiramisu/ *Bánh phô mai truyền thống kiểu Ý*

Passion cheese mousse/ *Bánh kem mè hương chanh dây*

Berry panna cotta/ *Kem mềm kèm mút quả chua*

Money bag golden cake/ *Bánh kem túi tiền*

Black forest cake/ *Bánh anh đào đen*

Fruit tartlet/ *Bánh tạt trái cây*

Mango Mousse entremets/ *Bánh kem xoài*

Chocolate sacher cake/ *Bánh sô cô la hạnh nhân*

Cookies jar/ *Các loại cookies*

Cream jelly & almond toasted sweet soup/ *Chè khúc bạch*

Lotus seed & snow mushroom sweet/ *Chè hạt sen nấm tuyết*

Steamed cassava cake/ *Bánh khoai mì*

Mung bean & coconut milk cake/ *Bánh đậu xanh*

Seasonal Fresh fruit/ *Trái cây tươi*

If you have a gluten intolerance, please inform our service team to get further assistance.

*Trong trường hợp Quý khách không dùng các món có chứa gluten,  
xin vui lòng liên hệ với đội ngũ nhân viên để được hỗ trợ.*