

Tet Cabana Menu

MEAT

SALAD

Tuna Cabbage Salad
Sa-lát cá ngừ bắp cải

SOUP

Kimchi Seafood Soup
Canh kim chi hải sản

MEAT

Flank Steak, Beef Skewers, Striploin, Bone-in Short Ribs
Nạm bò Úc A, Bò xiên que, Thăn ngoại bò Úc tươi, Sườn bò Úc

Boneless Collar Butt, Mushrooms wrapped in bacon
Nạc vai heo, Ba chỉ cuộn nấm

AND ONE OUT OF 3 OPTIONS BELOW

VÀ 1 TRONG 3 LỰA CHỌN BÊN DƯỚI:

Thai style beef rib tower
Tháp Sườn Bò kiểu Thái

OR

**45 days of home dry aged, grain – fed Japanese
Grilled charcoal Wagyu beef**
*Thịt Bò Wagyu Nhật Bản được sấy khô trong vòng 45 ngày nướng
than hoa*

OR

**Ninh Thuan Lamb Ribs Marinated With Herbs Grilled
Over Charcoal**
Sườn Cừu Ninh Thuận Ướp Cùng Với Thảo Mộc Nướng Than Hoa

SIDE DISHES

Mixed Vegetables, Green salad, Kim chi, Pineapple fries rice
Rau củ địa phương, Rau sa-lát, Kim chi, Cơm chiên với trái thơm

DESSERTS

Creambrulle
Kem đốt kiểu Pháp

Tet Cabana Menu

SEAFOOD

SALAD

Grapes Cucumber Salad
Sa-lát rong nho dưa leo

SOUP

Tofu Miso Soup
Canh mi-sô rong biển

SEAFOOD

Tiger Prawns, Scallops, Mussels, Calamari, Oysters
Tôm sú biển, Sò điệp, Vẹm xanh, Mực ống, Hàu sữa

AND ONE OUT OF 3 OPTIONS BELOW
VÀ 1 TRONG 3 LỰA CHỌN BÊN DƯỚI:

Lobster (Size 400gr) Marinated with Fish Sauce Grilled Over Charcoal
Tôm Hùm (Size 400gr) Ướp Mắm Nhĩ Nướng Trên Than Hoa

OR

Grilled Korean Abalone with CAJUN Salt
Bào Ngư Hàn Quốc Nướng Muối CAJUN

OR

Japanese Scallops Marinated With Homemade Premium TERIYAKI Sauce
Còì Sò Nhật Được Tẩm Ướp Với Sốt TERRIYAKI Thượng Hạng Nhà Làm

HOTPOT

Seafood Thai Style Hotpot
Lẩu Thái Hải Sản

SIDE DISHES

Sweet Corn, Kimchi, King Mushroom
Bắp ngọt, Kim chi, Nấm đùi gà

DESSERTS

Lemon Grass Pana cotta
Kem đông kiểu Ý