

Business LUNCH SELECTIONS

Starters – Khai vị

Heirloom Tomato and Creamy Watercress Soup

Grilled ciabatta with caponata and melted Mozzarella

Súp kem cải xoong và cà chua

Bánh mì ciabatta nướng với cà tím
và phô mai Mozzarella tan chảy

Shrimp and Avocado

Orange, fennel salad and cocktail sauce

Xà lách tôm và bơ

Cam trộn củ hồi xà lách và sốt cocktail

Asian Chicken Salad

Grilled chicken breast
crunchy slaw and crispy wonton skin

Xà lách gà kiểu châu Á

Ức gà nướng, bắp cải trộn
và vỏ hoành thánh chiên giòn

Plant Based Roasted Cauliflower with Muscat Grape and Apple

Arugula salad and Romesco sauce

Bông cải nướng ăn kèm với nho và táo

Xà lách arugula và sốt Romesco

Main course – Món chính

Texas Ranch BBQ Beef Ribs

Mousseline of pumpkin
broccoli and king oyster mushroom

Sườn bò nướng kiểu Texas Ranch

Kem bí đỏ, bông cải xanh và nấm đùi gà

Cornflake- Crumbed Pork Schnitzel

Creamy Fettuccine pasta with wild mushroom ragout

Thịt heo chiên giòn, ngũ cốc Cornflake

Mì Ý đẹp sốt kem nấm

Pan Fried Seabass with Fried Oysters

Wilted spinach, roasted bell pepper emulsion

Cá chẽm áp chảo với hào chiên

Cải bó xôi luộc, sốt ớt chuông nướng

Vegetarian Baked Provolone Cheese

Grilled toast, Balsamic and basil tomato sauce

Phô mai Provolone nướng chay

Bánh mì nướng, dầu giấm Balsamic và
sốt cà chua húng tây

Sweet Ending – Tráng miệng

Coconut Dacquoise

Pina colada cream and tropical compote

Bánh dừa

Kem sốt béo Pina Colada
và mứt trái cây nhiệt đới

Chocolate Fudgy Brownies with Maldon Sea Salt

Served with Baileys coffee Ice cream

Bánh sô cô la với muối biển Maldon
Ăn kèm với kem rượu Baileys

Peach Clafoutis

Served with vanilla Ice cream

Bánh đào nướng

Ăn kèm với kem vanilla

Gluten Free Orange, Blackcurrant Polenta Cake

Pistachio crush, Grand Marnier caramelized orange sauce

Bánh nho đen, cam

Hạt dẻ, sốt cam với rượu Grand Marnier

3-course Menu: VND 550,000++ Per Person

4-course Menu: VND 620,000++ Per Person