

Business LUNCH SELECTIONS

Starters – Khai vị

**Squid patties and BBQ pork
with Vietnamese net noodles.**

Chả mực dùng với bánh hỏi thịt heo nướng

**Jellyfish and green mango salad
with sesame cracker.**

Gỏi sứa xoài xanh với bánh đa mè

**Shrimp, avocado, Jalapeño
cucumber salad and cocktail sauce.**

*Xà lách tôm trộn với bơ, dưa leo
ớt Jalapeño và sốt cocktail*

**Fig salad with arugula, Burrata
cheese and pecans, balsamic dressing.**

*Xà lách trái sung với rau rocket, phô mai
Burrata, hạt hồ đào và sốt giấm balsamic*

Main course – Món chính

**Prawn and fish cake, river leaf creeper
with shrimp broth**

Canh tôm và chả cá nấu lá giang

**Baked salmon fillet with salted
chili lemongrass**

Cá hồi nướng muối sả

**BBQ beef marinated with
fermented yellow beans**

Bò nướng với tương bần

**Sous-vide chicken breast with Porcini rice
asparagus, wild mushroom sauce**

*Ức gà nấu chậm dùng với cơm nấm thông và
măng tây, sốt các loại nấm*

Mee Goreng Mamak-Style Stir-Fried Noodles

Mì xào kiểu Malaysia

Dessert – Tráng miệng

**Sweet red bean, peanut and
red dried apple soup, wolfberries**

Chè táo đỏ, đậu và kỷ tử.

**Sweet jack fruit, pineapple and
young palm coconut soup**

Chè mít, dưa và dừa non

Mango cheese cake

Bánh phô mai xoài

Tiramisu with black rice pudding

Bánh tiramisu dùng với nếp cẩm

3-course Menu: VND 490,000++ Per Person

4-course Menu: VND 590,000++ Per Person