



CELEBRATE MUMS SUNDAY BRUNCH

12 MAY 2024 | 12:00 – 15:00

MENU & PRICING

VND 1,800,000⁺⁺/person
including soft drinks

VND 2,400,000⁺⁺/person
including free-flow Prosecco, house wines, beer, and soft drinks

VND 2,900,000⁺⁺/person
including free-flow Moët & Chandon Champagne

Prices are subject to 5% Service charge and prevailing VAT | Các mức giá chưa gồm 5% Phí phụ vụ và VAT hiện hành

Pass Around | Các Món khai vị phục vụ tại bàn

Lobster Taco with Mango Salsa | Taco tôm hùm với sốt salsa xoài

Smoky Nigiri Nikkei Foie Grass Torch | Sushi gan ngỗng áp chảo

Cold Smoked Hamachi Chipotle Fermented | Cá cam xông khói lạnh và sốt ớt lên men

Seafood on Ice | Hải sản ướp đá

King Crab | Cua hoàng đế 🍷

Fresh Oyster | Hàu sống

Nha Trang Lobster | Tôm Hùm Nha Trang

Black Mussel | Vẹm

Snow Crab | Cua tuyết 🍷

Boston Lobster | Tôm hùm Boston 🍷

King Prawn | Tôm càng

Condiments | Món ăn kèm

Green Chili Sauce | Tương ớt xanh

Vanilla Emulsion | Nhũ tương vani

Cilantro Caviar | Trứng cá vị rau mùi

Wasabi Caviar | Trứng cá vị wasabi

Sriracha Caviar | Trứng cá vị Sriracha

Lime Wedge | Chanh cắt múi

Shallot Vinegar | Dầu giấm hành tím

Cocktail Sauce | Sốt cocktail

Tabasco | Sốt ớt tabasco

Salad & Starters Bar | Quầy Salad & Khai vị

Roasted Pumpkin Salad with Sundried Tomato, Parmesan Cheese and Walnut |
Salad bí đỏ nướng với cà chua khô, phô mai và hạt óc chó

Vietnamese Fresh Spring Roll With Pork and Herb Served with Sweet and Sour Fish Sauce |
Gỏi cuốn thịt heo kiểu Việt Nam với rau thơm, phục vụ cùng nước mắm chua ngọt

Watermelon Salad with Strawberries, Basil, Mints, Feta Cheese and Balsamic Reduction |
Salad dưa hấu với dâu Tây, lá húng quế, phô mai và giấm đen cô đặc

Assorted Đà Lạt Garden Greens |
Các loại rau củ Đà Lạt hỗn hợp

Sushi and Sashimi | Quầy Cơm cuộn và Sashimi

Assorted Sushi, Maki, California Style Hand Rolls | *Các loại cơm cuộn*

Condiments | Món ăn kèm

Soya Sauce, Pickle Ginger, Wasabi | *Nước tương, gừng ngâm, wasabi*

Cilantro Caviar | *Trứng cá hương vị rau mùi*

Wasabi Caviar | *Trứng cá vị wasabi*

Salmon Gravlax Station | Quầy Cá hồi muối kiểu Na Uy 🍷

Salmon Gravlax with Beet Root & Vodka | *Cá hồi muối củ dền và vodka*

Salmon Gravlax with Orange & Grand Marnier | *Cá hồi muối cam và rượu mùi*

Condiments | Món ăn kèm

Honey Mustard Sauce | *Xốt mật ong mù tạt*

Sour Cream and Avocado | *Xốt kem chua và quả bơ*

Pumpernickel Bread | *Bánh mì đen*

Signature | Quầy món Signature

Pan-seared Foie Grass with Mango Chutney | *Gan ngỗng áp chảo dùng kèm sốt xoài 🍷*

Raclette Station | Quầy Phô nấu chảy 🍷

Served with nachos and Chili con Carne Sauce | *Phục vụ cùng với bánh ngô và sốt bò hầm mexico*

Takoyaki Station | Quầy Bạch tuộc viên kiểu Nhật

Seafood Takoyaki | *Takoyaki hải sản*

Condiments | Món ăn kèm

Bonito Flake | *Cá ngừ bào*

Takoyaki Sauce | *Xốt Takoyaki*

Spring Onion | *Hành lá*

Powdered Seaweed | *Bột rong biển*

Sriracha Mayo | *Xốt mayo Sriracha*

Seafood Quesadilla | *Quầy bánh kẹp Mehico*

Mixed Seafoods, Flour Tortilla, Mozzarella Cheese, Sour Cream and Guacamole |
Bánh bắp nướng kiểu Mexico với hải sản hỗn hợp, phô mai, kem chua và sốt trái bơ nghiền

BBQ & Plancha Station | *Quầy Nướng và Áp chảo* 🍷

Marinated Jerk Chicken | *Gà ướp cay*
 Australian Sirloin Chimichurri | *Thịt thăn Úc chimichurri*
 Lamb Chop | *Sườn cừu*
 Baby Snapper a La Plancha | *Cá hương nướng vỉ*
 Bulot Snail | *Ốc bulot*
 Squid and Lemon Grass | *Mực và sả*
 Razor Clams (Big) | *Ống móng chân*
 Lobster Herbs and Butter | *Tôm hùm nướng thảo mộc và bơ*

Sauces | *Xốt dùng kèm*

Sate Sauce | *Xốt sả tẻ*
 Pico de gallo | *Salsa cà chua*
 Mizo Sauce | *Xốt miso*
 Tamarind Ketchup | *Xốt cà chua vị me*
 Tamarin Sauce and Fish Sauce | *Xốt Mắm Me*
 Mango Salsa | *Xoài Trộn Cay*
 Cocktail Sauce | *Xốt Cocktail*
 Sweet Sour Sauce | *Xốt Chua Ngọt*

Chinese BBQ | *Quầy Món nướng Trung Hoa*

BBQ Pork Char Siew | *Thịt xá xíu*
 Crispy Duck Skin Wrapped in Chinese Pancake with Spring Onion |
Bò bía cuốn da vịt quay giòn với rau ăn kèm và dưa leo
 Cucumber and Bell Pepper Served with Hoi Sin Sauce | *Ốt chuông và sốt tương đen*

Wok-fried Station | *Quầy Món xào*

Chili Crab Special | *Cua sốt ớt*
 Vegetable Tempura | *Tempura rau củ*
 Wasabi Mayonnaise | *Xốt mayonnaise mù tạt*

Carving Station | *Quầy Cắt thịt*

Beef Wellington | *Thịt bò Wellington* 🍷
 Beef Tenderloin Wrapped in Puff Pastry, Mushroom Duxelles, Prosciutto | *Thăn bò cuộn ngàn lớp với nấm hầm, dùi heo muối*
 Greek Roasted Lamb Legg | *Đùi cừu nướng kiểu Hy Lạp*
 Black Pepper Sauce | *Xốt tiêu đen*
 Mushroom Sauce | *Xốt kem nấm*

In The Heating Lamp | Các Món giữ nóng dưới đèn

Breakfast Sausage Tart | *Bánh nướng xúc xích*

Salmon Quiche | *Bánh nướng cá hồi*

Breakfast Ham and Cheese | *Jambon và phô mai*

Charcuterie | Quầy Phô mai và Thịt nguội

Brie Cheese | *Phô mai Brie của Pháp*

Camembert Cheese | *Phô Mai Camembert của Pháp*

Emmental Cheese | *Phô mai Emmental của Thụy Sĩ*

Provolone Cheese | *Phô mai Provolone của Ý*

Gruyere Cheese | *Phô mai Gruyere của Thụy Sĩ*

Condiments | Món ăn kèm

Imported Grapes | *Nho nhập khẩu*

Balsamic Onion Compote | *Mứt giấm hành tây*

Dried Fruit | *Trái cây khô*

Assorted Nuts | *Các loại hạt*

Parma Ham | *Đùi heo xông khói vùng Parma* 🍷

Pastrami | *Thịt bò hun khói*

Spicy Salami | *Xúc xích khô*

Foie Gras Torchon | *Pate gan ngỗng* 🍷

Condiments | Món Ăn Kèm

Green melon | *Dưa lưới xanh*

Confit Garlic | *Tỏi ngâm dầu*

Sous Vide Quail Egg | *Trứng cút nấu chậm*

Smoked Burrata Cream | *Phô mai burrata xông khói*

Olives | *Ô-liu*

Gherkins | *Dưa chuột muối*

Pickled Onions | *Hành muối chua*

Capers | *Nụ bạch hoa*

Bread Selection | Bánh mì các loại

Tomato Focaccia | *Bánh mì focaccia cà chua và các loại thảo mộc*

Rustic Parmesan and herbs bread, and tomato heart | *Bánh mì Parmesan và thảo mộc và tim cà chua*

Cinnamon Star Bread | *Bánh mì quế*

Multigrain Roll | *Bánh mì ngũ cốc nguyên hạt*

Pumpkin Bread | *Bánh mì bí ngô*

Grissini | *Bánh mì que*

Hot Station | Quầy Món nóng

Lobster Bisque with Herb Croutons | *Súp tôm hùm với bánh mì nướng giòn* 🍷

Vietnamese Mushroom and Vegetable Soup | *Súp nấm với măng Tây xanh Đà Lạt*

Grilled Cod Fish with Peperonata Sauce | *Cá tuyết nướng sốt ớt chuông* 🍷

Steamed Cod Fish and Peperonata | *Cá tuyết hấp sốt ớt Chuông* 🍴
 Coconut Seafood Curry with Sweet Potato | *Cà-ri hải sản nước cốt dừa, khoai lang*
 Fried Rice with Scallops and Spicy Black Beans | *Cơm chiên sò điệp sốt tương đen* 🍴
 Baked Ham with Pineapple | *Jambon nướng dưa*
 Beef Stroganoff | *Thịt bò hầm kiểu Nga*
 Sautéed Fillet Chicken with Cashews | *Gà xào hạt điều*
 Rigatoni Seafood with Tomato Sauce | *Mì Ý hải sản với sốt cà chua*
 Deep-fried Homemade Tofu with Satay Sauce | *Đậu hũ sốt sa tế*
 Roasted Potato | *Khoai tây nướng*
 Glazed Baby Carrots | *Cà rốt tráng mật ong*

Hot Pot Station | *Quầy Lẩu*

Tom Yum Soup | *Súp tom yum Thái Lan*
 Smoked Salmon, Egg Benedict, English muffin, and Béarnaise Sauce | 🍴
Cá hồi xông khói, trứng chần, sốt Béarnaise và bánh nướng xốp kiểu Anh

Steamed Basket | *Quầy Món hấp*

Chawan Mushi (Japanese-style Steamed Egg) with Abalone, Shiitake, Spinach, and Carrot |
Trứng hấp kiểu nhật với bào ngư, nấm đông cô, cà rốt và cà rốt

Kids' Corner | *Quầy các món cho bé*

French Fries | *Khoai tây chiên*
 Mini Beef Burger | *Bánh mì kẹp thịt bò xay*
 Deep-fried Chicken Wing with Aioli Sauce | *Cánh gà chiên với sốt trứng tỏi*
 Macaroni and Cheese | *Nui đứt lò sốt phô mai*

DESSERTS

Cocoha Ice Cream Trolley | *Các loại kem từ Cocoha*

Condiments | *Món ăn kèm*

Chocolate Sauce | *Sốt Sô-cô-la*
 Strawberry Sauce | *Sốt dâu*
 Vanilla Sauce | *Sốt vani*
 Butterscotch Sauce | *Sốt kẹo bơ đường*
 Toasted Almonds | *Hạnh nhân bào*
 Chocolate Chips | *Hạt sô-cô-la*
 Raisins | *Nho khô*

Whole cakes | *Bánh nguyên ổ*

Tiramisu Heart | *Bánh Tiramisu*
 Caramelized Salted Chocolate Tart | *Bánh nướng sô-cô-la muối*
 Rose Crème Brulee | *Bánh kem cháy vị hoa hồng*

Other Cakes | *Các phần Bánh nhỏ*

Strawberry and Chocolate Pavlova | *Bánh nướng dâu tươi và sô-cô-la*
Valentine Macarons | *Bánh macaron tình nhân*
Strawberry Cheesecake | *Bánh phô mai dâu*
Honey Yoghurt Topped with Raspberries and Pistachio | *Sữa chua mật ong rắc phóc bôn tử và hạt hồ trăn*
Strawberry and Chocolate Pavlova | *Bánh sô-cô-la dâu và lòng trắng trứng*
Strawberry Cheese Cake | *Bánh phô mai dâu tây*
Jasmine Tea Mousse Cake | *Bánh kem mềm vị trà nhài*
No-Bake Sakura Cheesecake | *Bánh phô mai không nướng vị hoa anh đào*
Sakura Tiramisu | *Bánh Tiramisu vị hoa anh đào*
Swiss Roll with Sakura and Genmaicha | *Bánh cuộn anh đào vị trà gạo lức*
Sakura Bretagne Crepes | *Bánh crepe cuộn kem vị hoa anh đào*
Raspberry Cupcake | *Bánh nướng phóc bôn tử*
Chocolate Covered Strawberry Brownies | *Bánh sô-cô-la bọc dâu*
Chocolate Cherry Cupcakes | *Bánh bông lan sô-cô-la anh đào*
Ganache-dipped Strawberries | *Dâu nhúng sô-cô-la*
Champagne Rose Cake | *Bánh Champagne hoa hồng*

On the Shooter Glass | *Tráng miệng trong Ly thủy tinh*

Mini Pumpkins and Caramel Cheesecake | *Bánh phô mai bí đỏ*
Mini Plum Chocolate Mousse | *Bánh kem Sô-cô-la vị mận*
Chocolate and Pumpkin Panna Cotta | *Kem sữa tươi sô-cô-la bí đỏ*
Lychee and Sakura Panna Cotta | *Panna cotta vị hoa anh đào với thạch trái vải*

French Toast Station | *Quầy Bánh mì nướng kiểu Pháp*

Condiments | *Món ăn kèm*
Maple Syrup | *Si-rô lá phong*
Caramelized Peach | *Đào thướng đường*
Fig Compote | *Mứt quả sung*
Whipped Cream | *Kem đánh*
Chocolate Sauce | *Xốt sô-cô-la*

Chocolate Fountain (Black & White) | *Tháp Sô-cô-la chảy (Đen và Trắng)*

Dippers | *Món nhúng*
Marshmallow | *Kẹo dẻo xốp*
Fruit Skewers | *Hoa quả xiên que*

Fresh fruits | *Trái cây tươi các loại*