



**CROWNE PLAZA®**

AN IHG HOTEL

DANANG CITY CENTRE

# THỰC ĐƠN GỌI MÓN ÂU

## WESTERN A LA CARTE MENU



► Chọn 1 khai vị, 1 món chính và 1 món tráng miệng

► Choose 1 starter, 1 main course and 1 dessert

### KHAI VỊ (6 MÓN CÓ 1 MÓN RAU CỦ)

1. Cá hồi xông khói với củ thì là , cam , dưa leo và dầu giấm chanh
2. Xà lách gà với bí đỏ nướng , đậu cove , phô mai bột và sốt dầu giấm mù tạt
3. Xà lách cá ngừ nicoise, trứng cút, đậu cove, xà lách xanh , ăn kèm dầu giấm chanh
4. Xà lách tôm với “ couscous “ với rau củ nướng , xoài , cải bó xôi với dầu giấm cỏ xạ hương
5. Ưc vịt xông khói với quả óc chó, dâu tươi , cam , cải xoang dùng kèm sốt quả mọng
6. Xà lách củ dền , xoài , hạt thông, cải xoang dùng kèm với giấm balsamic

### MÓN CHÍNH (6 MÓN CÓ 1 MÓN CHAY)

1. Cá chẽm áp chảo với bông cải trắng nghiền, cải bó xôi dùng kèm sốt rượu vang trắng
2. Đùi gà nướng với chanh, cỏ xạ hương, cà rốt nướng , khoai tây nghiền và sốt gà
3. Thăn heo nướng với mù tạt, mật ong ,bí đỏ nghiền với quế, cải thìa luộc và dùng kèm sốt mù tạt
4. Ưc vịt nướng với củ dền nghiền , cam, măng tây, nho khô dùng kèm sốt cam
5. Cá ngừ áp chảo với mù tạt xào với lá quế tây, bí ngoài nướng với sốt húng quế
6. Cơm ý nấu với nấm, măng tây xanh và phô mai bột

### TRÁNG MIỆNG (5 MÓN)

1. Trái cây nướng với sốt cam sabayon
2. Bánh opera cổ điển, bột hạnh nhân nhiều lớp với syrup cafe
3. Kem caramel vị vani với trái cây salsa
4. Bánh mềm dừa với sốt dâu tây coulis và dừa sấy khô
5. Tart trái cây, vỏ bánh giòn với sữa trứng vani mịn và trái cây tươi

### STARTER (6 DISH INCLUDED 1 VEG)

1. Smoked salmon salad with fennel, orange, cucumber and lemon herbs dressing
2. Roasted chicken salad with mixed lettuce, roasted pumpkin, green beans, parmesan cheese and mustard dressing
3. Seared tuna nicoise salad, quail eggs, green beans, green lettuce and lemon dressing
4. Prawns and couscous salad with grilled vegetables, mango, spinach and thyme dressing
5. Smoked duck salad with walnuts, strawberry, orange, watercress and berry sauce
6. Glazed beetroot salad, mango, pine nuts, watercress and balsamic reduction

### MAIN COURSE (6 DISHES INCLUDE 1 VEG)

1. Pan fried seabass with cauliflower puree, spinach and white wine sauce
2. Lemon roasted chicken thighs, thyme glazed carrot, mash potato and chicken jus
3. Honey and mustard roasted pork loin with cinnamon pumpkin mash, steamed bok – choy and mustard sauce
4. Roasted duck breast with beetroot puree, orange, asparagus, raisins and orange sauce
5. Pan fried tuna with basil sautéed tagliatelle, grilled zucchini and pesto sauce
6. Mushrooms risotto, green asparagus, mushroom fritter and shaved parmesan cheese

### DESSERT (5 DISHES)

1. Broiled fruits with orange sabayon
2. Classic opera cake, layer almond sponge, coffee syrup
3. Vanilla cream caramel with tropical fruits salsa
4. Coconut panacotta with strawberry coulis and crispy coconut
5. Fruit tart, crumbly crust with smooth vanilla custard and topped with fresh local fruits