



Holiday Inn

& Suites

AN IHG HOTEL

SAIGON AIRPORT

MANJA MANJA

INTERNATIONAL CUISINE

A La Carte
menu

10:30 AM - 10:00 PM

18E Cong Hoa Street, Ward 4, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam

T (+84) 028 3948 5052

E fb.reservation@sgnsa.com

DINING PRIVILEGES

Join IHG One Reward to enjoy 20% off dining and earn points.

Tham gia IHG One Reward để nhận ưu đãi 20% dịch vụ ăn uống và tích lũy điểm.

Scan to sign up
Quét để tham gia



**Kids stay & eat
FREE**

1. Applied when ordering for breakfast, lunch, and dinner: hotel's dine-in restaurant; ordering from the Kids' Menu which must consist of at least 01 main course and 01 dessert
 2. Kids must be accompanied by at least 01 adult who is registered as a hotel guest
 3. The accompanying adult must order at least 01 main courses from the main menu
 4. Limited up to 02 children per dining adult, per meal
-
1. Áp dụng khi gọi món bữa sáng, bữa trưa và bữa tối tại nhà hàng thuộc khách sạn; gọi ít nhất 01 món chính và 01 món tráng miệng từ thực đơn dành cho trẻ em
 2. Trẻ em cần đi cùng với người lớn có đăng kí lưu trú tại khách sạn
 3. Người lớn đi cùng cần gọi ít nhất 01 món chính từ thực đơn của nhà hàng
 4. Áp dụng cho tối đa 02 trẻ em cho mỗi phụ huynh và mỗi bữa ăn

Holiday Inn
AN IHG HOTEL

STARTERS

Deep-fried Tiger Prawns 225

Golden-fried tiger prawns rolled with sesame.
Served with plum chili sauce.

Fried Chicken Wings With Fish Sauce 185

Tossed fried chicken wings glazed with savory fish sauce, garnished with onions and fresh scallions.

SPRING ROLLS

Crispy Spring Rolls 195

Fried rolls filled with pork, shrimp, squid, and fresh herbs. Served with homemade fish sauce.

Fresh Spring Rolls 195

Rice paper rolls filled with fresh noodles, pork, prawns, and fresh herbs.
Served with homemade fish sauce.

Crispy Vegetarian Spring Rolls 165

Crispy rolls filled with yam beans, taro, green beans, and fresh herbs. Served with homemade vegetarian fish sauce.

Homemade Vegetables Rolls 165

Rice noodle rolls filled with lettuce, carrots, fresh herbs, cucumber, and mushrooms.
Served with homemade peanut sauce.

KHAI VỊ

Tôm Sú Lăn Mè Chiên 225

Dùng với sốt mặn.

Cánh Gà Chiên Nước Mắm 185

MÓN CUỐN

Chả Giò Thịt Heo Hải Sản 195

Nhân thịt heo, tôm, mực và rau tươi.
Dùng với nước mắm chua ngọt.

Gỏi Cuốn Tôm Thịt 195

Dùng với nước mắm chua ngọt.

Chả Giò Rau Củ 165

Nhân củ sắn nước, khoai môn, đậu xanh và rau tươi. Dùng với nước mắm chay nhà làm.

Phở Cuốn Rau Củ 165

Dùng với sốt đậu phộng.



Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng



Spicy
Cay



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có chứa Trứng



Contains Beef
Có chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có chứa Các Loại Hạt Sẵn Phẩm Có Bơ Sầu



Dairy
Có chứa Thịt Heo



Contains Pork
Có chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

CHARCUTERIE

Assorted Cold Cuts  335

Smoked chicken, honey ham, and spicy salami.

Cheese Platter  365

Daily selection of 4 imported cheeses: Bleu d'Auvergne, Camembert, Emmental, & Cheddar.

SALAD

Classic Chicken   255

Caesar Salad

Romaine lettuce, croutons, poached egg, chicken breast and our signature Caesar dressing.

Grilled Prawns    295

Caesar Salad

Romaine lettuce, croutons, poached egg, grilled prawns and our signature Caesar dressing.

Garden Salad  165

Mixed baby leaves, cherry tomatoes, olives, onions, and julienne vegetables, with balsamic dressing.

Green Papaya Salad    155

Sliced green papaya, green beans, lime juice, chili, roasted peanuts, and homemade fish sauce.

Burrata Salad  255

Fresh burrata cheese with oregano, basil, arugula, cherry tomatoes, and olive oil.

ĐỒ NGUỘI

Thịt Nguội Tổng Hợp  335

Thịt gà xông khói, đùi heo mật ong nướng và xúc xích Ý salami cay.

Phô Mai Tổng Hợp  365

4 loại phô mai nhập khẩu: Bleu d'Auvergne, Camembert, Emmental và Cheddar.

XÀ LÁCH

Xà Lách Gà   255

Sốt Caesar

Xà lách Romaine, bánh mì croutons, trứng chần, ức gà và sốt Caesar.

Xà Lách Tôm    295

Sốt Caesar

Xà lách Romaine, bánh mì croutons, trứng chần, tôm nướng và sốt Caesar.

Xà Lách Trộn  165

Xà lách, cà chua bi, ô liu, hành tây, rau củ và sốt dấm đen

Gỏi Đu Đủ    155

Đu đủ xanh thái sợi, đậu đũa, nước cốt chanh, ớt, đậu phộng rang và nước mắm chay.

Xà Lách Phô Mai  255

Burrata

Phô mai Burrata tươi, lá oregano, húng quế tây, xà lách rocket, cà chua bi và dầu ô-liu



Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng



Spicy
Cay



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có chứa Trứng



Contains Beef
Có chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có chứa Các Loại Hạt Sẵn Phẩm Có Bơ Súa



Dairy
Có chứa Thịt Heo



Contains Pork
Có chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

SOUP

Mushroom Soup 215

Whipped cream, sautéed mushrooms, onions, herbs, and truffle oil. Served with croutons.

Oxtail Beef Soup 225

Slow-cooked oxtail and beef in a flavorful broth with carrots, potato, onions and Chinese herbs.

Wonton Soup 215

Homemade wontons with prawns, char siu pork, carrots, mushrooms, and bok choy in savoury pork broth.

SÚP

Súp Kem Nấm 215

Kem tươi, nấm xào, hành tây, thảo mộc và dầu truffle. Dùng với bánh mì giòn croutons.

Súp Đuôi Bò 225

Đuôi bò và thịt bò hầm chậm trong nước dùng với cà rốt, khoai tây, hành tây và thảo mộc Trung Hoa.

Súp Hoàn Thành 215

Hoàn thành nhà làm với tôm, thịt xá xiu, cà rốt, nấm, cải thìa với nước dùng thịt heo.

MAIN COURSE

BURGERS & SANDWICHES

Tuna Baguette 215

Tuna mixed with creamy mayo, lettuce, and sliced tomato in a baguette. Served with mixed salad and French fries.

Chunky Chicken Wrap 215

Chunky chicken, onions, and capsicum wrapped in fresh tortilla. Served with tartar sauce, side salad and French fries.

Club Sandwich 235

Fried egg, grilled chicken, lettuce, sliced tomato, crispy bacon, Cheddar cheese and white toast. Served with French fries.

Beef Burger With Cheese 275

Grilled beef patty, bacon, lettuce, tomato, gherkins, onions, and Cheddar cheese. Served with French fries.

BÁNH MÌ KẸP

Bánh Mì Kẹp Cá Ngừ 215

Cá ngừ, sốt mayonnaise, rau diếp và cà chua. Dùng với xà lách và khoai tây chiên.

Bánh Tortilla Cuộn Gà Kiểu Mexico 215

Bánh tortilla cuộn với gà chiên giòn, hành tây, ớt chuông, xà lách, sốt tartar và khoai tây chiên.

Bánh Mì Kẹp Thịt 3 Tầng 235

Bánh mì sandwich kẹp trứng, thịt gà, xà lách, cà chua, thịt xông khói, phô mai và khoai tây chiên.

Burger Bò Phô Mai 275

Bánh mì burger kẹp thịt bò , thịt xông khói, cà chua, dưa muối, hành tây, phô mai và khoai tây chiên.



Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng



Spicy
Cay



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

VIETNAMESE CUISINE

“Pho” Noodle Soup 225

Choice of beef or chicken. Served with fresh noodles, herbs, lime, chili, black bean sauce and bean sprouts.

Hue Noodle Soup 215

Fresh noodles, beef shank, pork, steamed ham, fresh herbs, and flavorful authentic beef broth.

Hoi An Chicken Rice 195

Fragrant Jasmine rice with tender chicken, laksa leaves, cucumber, and tomatoes. Served with cabbage salad and homemade ginger sauce.

Hanoi Grilled Pork 175

Handmade pork patties, fresh noodles, and fresh herbs. Served with homemade fish sauce.

Stir-fried Chicken With Lemongrass 185

Spicy marinated chicken with fragrant lemongrass, onions and chili. Served with steamed rice.

Wok-fried Beef Luk Lak 255

Marinated beef wok-fried with butter, garlic, capsicum, onions, and black pepper sauce. Served with French fries or steamed rice.

Turmeric Grilled Sea Bass 275

Sea bass fillet grilled in banana leaf, topped with fragrant turmeric sauce and fresh herbs. Served with steamed rice.

Grilled Tiger Prawns 225

Marinated grilled tiger prawns with spicy chili rock salt. Served with pickles and fresh herbs.

Saigon Stir-fried Noodles (pork/chicken/seafood) 205

Stir-fried egg noodles with vegetables.

ẨM THỰC VIỆT NAM

Phở Bò / Phở Gà 225

Dùng với gia vị đi kèm.

Bún Bò Huế 215

Cơm Gà Hội An 195

Cơm trắng, thịt gà, dưa leo. Dùng với nước mắm gừng và bắp cải trộn.

Bún Chả Hà Nội 175

Chả nướng, bún tươi, rau mùi. Dùng với nước mắm chua ngọt.

Gà Xào Sả Ớt 185

Dùng với cơm trắng.

Bò Xào Lúc Lắc 255

Bò ướp gia vị xào với bơ, tỏi, ớt chuông, hành tây và sốt tiêu đen. Dùng với khoai tây chiên hoặc cơm trắng.

Cá Chém Nướng Sốt Nghệ 275

Cá Chém ướp rượu nếp nướng sốt nghệ và rau mùi. Dùng với cơm trắng.

Tôm Sú Nướng Muối Ớt 225

Dùng với dưa chua và rau mùi.

Mì Xào Sài Gòn (heo/gà/hải sản) 205

Mì trứng xào với rau củ.



Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng



Spicy
Cay



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Chay



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt Sẵn Phẩm Có Bơ Sầu



Dairy
Có Chứa Sữa



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và đi ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

ASIAN CUISINE

Grilled Teriyaki Chicken 305

Marinated grilled chicken glazed with sweet and savory teriyaki sauce. Served with vegetables and steamed rice.

Bibimbap 255

A bowl of rice topped with sliced beef, sautéed vegetables, cucumber, fried egg, sesame seeds, and spicy Gochujang sauce.

Yaki Udon 235

Stir-fried udon noodles with chicken, cabbage, carrots, and fresh choy sum in a savory sauce.

Seafood Fried Rice 235

Wok-fried rice with shrimps, squids, carrots, peas, and X.O sauce.

Stir-fried Bee Hoon 145

Stir-fried vermicelli noodles with garlic, bean sprouts, carrot, cabbage, and choy sum.

Stewed Tofu With Mushrooms 145

Stewed tofu with mixed mushrooms and vegan fish sauce. Served with steamed rice.

WESTERN CUISINE

BBQ Pork Ribs 265

Tender pork ribs glazed with BBQ sauce. Served with roasted potato and side salad.

Oven-baked Sea Bass 295

Marinated sea bass fillet baked with summer potatoes, onions, cherry tomatoes, olives, basil, and white wine sauce.

Pan-seared Salmon 395

Seared salmon fillet. Served with grilled vegetables and creamy dill sauce.

ẨM THỰC CHÂU Á

Gà Nướng Sốt Teriyaki 305

Gà nướng ướp phủ sốt teriyaki mặn ngọt đậm đà. Dùng với rau củ và cơm trắng.

Cơm Trộn Hàn Quốc 255

Cơm trắng phủ thịt bò thái lát, rau xào, dưa leo, trứng chiên, hạt mè rang và và sốt Gochujang cay đậm đà.

Mì Udon Xào Thịt Gà 235

Mì udon xào với thịt gà, bắp cải, cà rốt và cải ngọt tươi trong nước sốt đậm đà.

Cơm Chiên Hải Sản Sốt X.O 235

Cơm chiên chảo với tôm, mực, cà rốt, đậu Hà Lan và sốt X.O.

Bún Gạo Xào Chay 145

Bún gạo xào tỏi với giá, cà rốt, bắp cải và cải ngọt.

Đậu Hũ Kho Nấm 145

Đậu hũ kho nấm thập cẩm và nước mắm chay. Dùng với cơm trắng.

ẨM THỰC CHÂU ÂU

Sườn Heo Nướng Sốt BBQ 265

Dùng với khoai tây nướng và xà lách trộn.

Cá Chém Đút Lò 295

Cá Chém đút lò với khoai tây, hành tây, cà chua bi, quả ô-liu, húng quế tây và sốt vang trắng.

Cá Hồi Áp Chảo Sốt Thì Là 395

Dùng với rau củ nướng.



Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng



Spicy
Cay



Vegan
Thuần Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt Sẵn Phẩm Có Bơ Sầu



Dairy
Có Chứa Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

FROM THE GRILL

New Zealand Rib Eye 665
Marinated grilled rib-eye beef (250 gram)

New Zealand Striploin 545
Marinated grilled striploin beef (250 gram)

Choice of 01 sauce
Mushroom sauce / Black pepper sauce
/ Gravy sauce / Red wine sauce

Choice of 01 side dish
Mixed salad / Grilled vegetables /
Steamed vegetables / Roasted
potatoes / Mashed potatoes /
French fries / Steamed rice
Extra side dish will be charged
VND 90.000 per dish.

PIZZA

Margherita pizza 175
Mozzarella cheese, basil leaves,
and tomato sauce.

Quattro Formaggi (Four cheese) pizza 355
Mozzarella, Emmental, Gorgonzola,
Parmesan cheese with tomato sauce.

Hawaiian pizza 255
Mozzarella cheese, ham, pineapple,
and tomato sauce.

Burrata & Prosciutto pizza 345
Burrata cheese, tomatoes,
oregano, and prosciutto

THỊT NƯỚNG

Nạc Lưng Bò Nướng 665
(250g)

Thăn Ngoại Bò Nướng 545
(250g)

Lựa chọn 1 loại sốt
Sốt nấm / Sốt tiêu đen / Sốt thịt
/ Sốt rượu vang đỏ

Lựa chọn 1 món ăn kèm
Xà lách / Rau củ nướng / Rau củ luộc
/ Khoai tây nướng / Khoai tây nghiền
/ Khoai tây chiên / Cơm trắng
Phần món kèm gọi thêm sẽ tính thêm
VND 90,000 cho mỗi đĩa.

BÁNH PIZZA

Pizza Lá Húng Quế Tây 175
Và Phô Mai Mozzarella

Pizza 4 Loại Phô Mai 355
Phô mai Mozzarella, Emmental,
Gorgonzola, Parmesan với sốt cà chua.

Pizza Thịt Nguội, Dứa Và Phô Mai Mozzarella 255

Pizza Dăm Bông Và Phô Mai Burrata 345
Cà chua và lá kinh giới



Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

PASTA (Penne / Spaghetti)

Bolognese 235
Roma-style beef and pork ragout.

Pesto Genovese 255
Homemade Pesto sauce with Parmesan cheese, pine nuts, and olive oil.

Pasta with Cream Sauce 225
Pasta cooked with bacon, garlic, egg sauce and topped with Parmesan cheese.

MÌ Ý (Nui ống / Mì sợi dài)

Mì Sốt Bò Bằm 235
Ragout thịt bò và heo kiểu Roma với phô mai Parmesan.

Mì Sốt Húng Quế 255
Sốt húng quế Pesto nhà làm với phô mai Parmesan, hạt thông và dầu ô liu.

Mì Sốt Kem Trứng 225
Mì Ý sốt trứng nấu với thịt xông khói, tỏi, và phô mai Parmesan.

DESSERTS

SWEETS

Selection of Ice-cream 95
(1 scoop)
Vanilla / Chocolate / Mango / Coconut / Strawberry flavour

Cheesecake 155
Cheesecake with our homemade cracker crust, topped with fresh strawberries.

Almond Bean Curd Sweet Soup 125
Boiled milk, egg, syrup, almonds and lychee.

Tiramisu 185
Classic Italian dessert made with layers of coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and a dusting of cocoa powder.

ĐỒ NGỌT

Kem Tươi Tự Chọn 95
(1 viên)
Hương Vani / Sô-cô-la / Xoài / Dừa / Dâu

Bánh Kem Phô Mai Với Dâu Tươi 155

Chè Khúc Bạch Vải 125

Bánh Kem Cà Phê Tiramisu 185
Bánh ladyfinger ngâm cà phê, kem mascarpone và lớp bột ca cao.



Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

FRESH & LIGHT

Fresh Local Fruits 125

Homemade Yogurt With Black Sticky Rice 105

Sweet and creamy Vietnamese-style yogurt paired with black glutinous rice, and pandan flavor. Served with coconut milk.

TRÁNG MIỆNG NHẹ

Trái Cây Theo Mùa 125

Sữa Chua Nếp Cẩm 105

Dùng với nước cốt dừa.

- 
Signature Dish
Món Ăn Đặc Trưng
- 
Spicy
Cay
- 
Vegan
Thuần Chay
- 
Vegetarian
Chay
- 
Contains Eggs
Có Chứa Trứng
- 
Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò
- 
Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản
- 
Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt Sẵn Phẩm Có Bơ Sôla
- 
Dairy
Có Chứa Sữa
- 
Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo
- 
Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

Kindly inform us about your food allergies and intolerances

Hãy chia sẻ với nhân viên phục vụ nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt và dị ứng với thức ăn

Prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing government tax.
Tất cả giá được niêm yết bằng ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

Manja Manja restaurant

18E Cong Hoa Street, Ward 4, District Tan Binh, Ho Chi Minh City, Vietnam
hisaigonairport.com | (+84) 28 3948 5052 | fb.reservation@sgnsa.com

 **Holiday Inn
& Suites**
AN IHG HOTEL
SAIGON AIRPORT

**MANJA
MANJA**



SEAFOOD BUFFET

mỗi Thứ 6, 7 & CN | every Fri, Sat & Sun

6 PM - 10 PM

Quầy Hải Sản Tươi Sống

Seafoods On Ice

Tôm hùm, Tôm càng, Cua thịt, Hàu sống, Vẹm, Nghêu loại lớn, Tôm sú, Sò lông, Ốc bươu
Lobsters, Scampi, Mud Crabs, Fresh Oysters, Snails, Black Mussels, Big Clams, Tiger Prawns, Cockles

Chanh cắt múi, Giấm hành tím, Sốt tỏi, Dầu ô liu, Sốt hải sản, Muối ớt, Sốt muối ớt xanh, Nước mắm chua ngọt

Lime wedges, Shallot vinegar, Aioli, Cocktail sauce, Chili salt, Green chilli sauce, Sweet & sour fish sauce

Quầy Đồ Nướng

Grill Station

Xúc xích heo, Xúc xích gà, Sườn heo
Pork sausages, chicken sausages, pork ribs

Xiên que các loại: Thịt bò, thịt gà, thịt heo, rau củ
Satay beef skewers, Chicken skewers, Pork skewers, Vegetables skewers

Thịt ba chỉ cuộn đậu bắp, Bắp nướng
Bacon rolls with okra, Corn on the cob

Sốt ớt, Sốt tương ớt, Sốt sả ớt, Muối ớt, Chanh cắt múi, Sốt bơ tỏi, Sốt mỡ hành

Grilled chili sauce, Red chili sauce, Lemongrass & chili sauce, Chili salt, Lime wedges, Garlic & butter sauce, Spring onion in oil

Quầy Đèn Nhiệt

Under Heating Lamp

Cơ viên kiểu Ý, Cánh gà
Arancini, Chicken wings

Cơ Cuộn & Cá Sống

Sushi and Sashimi

Sashimi Cá hồi, Cá ngừ và Cá chẽm
Salmon, Tuna and Sea bass sashimi

Các loại cơ cuộn
Assorted sushi and Maki rolls

Phục vụ kèm gừng muối chua, Nước tương Nhật, Wasabi và Lá tía tô

Served with Pickled ginger, Soy sauce, Wasabi and Perilla leaves

Quầy Thịt Ngội

Charcuterie

Xúc xích khô của Ý, Xúc xích cay sấy khô, Dăm bông đùi, Cá xông khói
Salami, Spicy salami, Ham, Mortadella, Smoked fishes

Phô mai các loại: Brie, phô mai xanh, Emmental, Mứt trái cây, Nho, Trái cây sấy, Mật ong, các loại hạt
Selection of Brie, Emmental, Blue cheese Compote, Grapes, Dried fruits, Honey, and Nuts

Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh
Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Limes

Các loại bánh mì ổ kiểu Pháp, Bánh mì lúa mạch đen, Bánh mì hương thảo kiểu Ý, Bánh mì tròn các loại - Phục vụ kèm bơ

French baguette, Country loaf, Dark rye bread, Focaccia, Hard rolls, Soft rolls - Portion butter

Quầy Khai Vị và Xà Lách

Starters and Salads

Xà lách đu đủ trộn với cá cơm
Green papaya salad with dried anchovies

Xà lách ngó sen với tôm, hành phi và đậu phộng
Lotus stem salad with prawns, dried shallots and peanuts

Xà lách dưa leo, cà chua và phô mai
Cucumbers with tomatoes and Feta cheese

Gỏi cuốn tôm thịt
Fresh spring rolls with pork and tiger prawns

Xà lách bò cay kiểu Thái với hành tây, cà chua và nước mắm

Spicy Thai beef salad with onion, tomatoes and fish sauce

Bạch tuộc nướng trộn với xà lách xoài và cà chua cay, nụ bạch hoa và nước cốt chanh
Barbecued octopus salad with mango tomato salsa, capers and lime juice

MANJA
MANJA

Quầy Xà Lách Tự Trộn

Salad Bar

Các loại rau xanh Đà Lạt, Lá cải lông, Rau diếp
Assorted Đà Lạt garden greens, Arugula salad, Romaine lettuce

Dưa leo, Cà rốt, Cà chua bi, Ngọn măng tây, Đậu thận, Quả bơ, Gà xé tẩm ớt, Thịt heo xông khói
Cucumbers, Carrots, Cherry tomatoes, Asparagus tips, Kidney beans, Avocado, Shredded Cayenne chicken, Bacon bites

Sốt kem chua, Sốt Thousand Island, Sốt giấm đen, Sốt Ceasar, Dầu ô liu
Ranch dressing, Thousand Island dressing, Balsamic dressing, Ceasar dressing, Olive oil

Quầy Mỳ Ý

Pasta Station

Mỳ Ý sợi với các loại sốt tự chọn
Spaghetti with your choice of sauce

Sốt bò băm, Sốt cà chua, Sốt kem phô mai, Sốt hải sản
Bolognaise, Tomato sauce, Carbonara sauce, Seafood sauce

Măng tây, Cà chua bi, Tỏi cắt lát, Hành tây, ớt, Lá mùi tây, Phô mai Parmesan
Asparagus, Cherry tomatoes, Sliced garlic, Onions, Chili, Chopped Parsley, Parmesan cheese

Vang trắng, Kem sữa, Bơ, Phô mai Parmesan, Muối, Tiêu, Nước dùng gà
White wine, Cooking cream, Butter, Parmesan cheese, Salt, Pepper, Chicken stock

Món Nóng

Hot Dishes

Thịt bò hầm rượu vang
Beef bourguignon

Cá phi-lê áp chảo với sốt kem nụ bạch hoa
Pan-seared fish fillet with caper cream sauce

Cà ri gà kiểu Việt nam với nước cốt dừa
Vietnamese chicken curry with coconut milk

Cải thìa xào với nấm hương và sốt dầu hào
Sauteed bok-choy with shiitake mushrooms and oyster sauce

Cơm chiên hải sản và trứng muối
Seafood fried rice with salted egg

Súp

Soup

Súp bí đỏ và hạnh nhân
Roasted pumpkin soup with almonds

Súp rong biển với thịt bò băm
Seaweed soup with minced beef

Quầy Thịt Nóng

Carving Station

Bò Úc nướng
Roasted Australian beef striploin

Khoai tây bi đốt lò với lá hương thảo, ô liu, tỏi và cà chua sấy khô
Oven-roasted baby potatoes with rosemary, olive, garlic and sundried tomatoes

Rau củ nướng rưới giấm đen
Grilled vegetables with Balsamic drizzle sauce

Red wine sauce, Black pepper sauce, Mushroom sauce
Sốt vang đỏ, Sốt tiêu đen, Sốt nấm

Lẩu

Hot Pot

Tôm, Nghêu các loại, Mực non, Bạch tuộc sữa, Thịt bò cuộn nấm kim châm, Thịt gà cắt miếng, Đậu hũ
Prawns, Clams, Baby Squids, Baby Octopus, Sliced beef rolls with enoki mushrooms, Chicken slices, Tofu

Cải thìa, Cải thảo, Rau càng cua, Bắp chuối
Bok choy, Chinese cabbages, Pepper elder and Banana blossoms

Nấm ngọc châm, Nấm kim châm, Nấm đùi gà, Nấm mỡ
Shimeji, Enoki, King trumpet and Button mushrooms

Tự chọn các loại thịt, hải sản và rau củ với nước dùng Súp chua cay kiểu Thái hoặc Nước dùng bò và kim chi kiểu Hàn
Your choice of meats, seafoods and vegetables with Thai Tom Yam or Bulgogi & Kimchi broth base

Quầy Tráng Miệng

Dessert Counter

Trái cây tươi cắt lát

Seasonal fresh fruit slices

Bánh Charlotte dâu tây

Charlotte aux fraises

Bánh kem trà xanh

Green tea mousse cake

Bánh kem cherry rừng đen

Black forest cake

Bánh tạc xoài

Mango tartlets

Bánh kem phô mai hạt hồ trăn

Vanilla pistachio cheesecake

Bánh kem dừa

Coconut mousse

Kem sữa việt quất

Panna cotta with blueberries

Bánh kem dâu với sô cô la hồng

Strawberry mousse with Ruby chocolate

Bánh hạnh nhân kiểu Pháp

Financier cakes

Bắp rang bơ

Popcorn

Kẹo bông

Cotton candy

Sô-cô-la Fondue

Fondue De Chocolate

Tháp sô-cô-la chảy

Dark & white chocolate fountain

Dưa hấu, Dâu, Kẹo xốp, Bánh sò, Thanh long

Watermelons, Strawberries, Marshmallows,

Madeleine, Dragon fruits

Kem

Ice-cream Station

Kem các vị tự chọn với Dâu, Xoài, Cam, bánh Oreo, Sô-cô-la

Selection of Strawberry, Mango, Orange, Oreo and Chocolate ice-cream

Sốt xoài, Sốt dâu, Sốt chanh dây, Mạch nha

Mango coulis, Strawberry coulis, Passion fruit coulis and Malt caramel sauce

Thức Uống

Beverages

Nước suối

Mineral water

Nước ngọt

Soft drinks

Trà các loại, uống nóng/lạnh

Tea selections, served hot/cold

Cà phê các loại, uống nóng/lạnh

Coffee selections, served hot/cold

Gói Thức Uống* VND 150,000++

Additional Beverage Package*

Rượu vang, Bia và Nước ép theo ngày

House wine, Beer and Chilled juice

*Gói đồ uống chưa bao gồm trong giá vé buffet

Giá chưa bao gồm phí phục vụ 5% và thuế GTGT theo Chính Phủ hiện hành

*The additional beverage package is not included in the buffet price

Price is subject to 5% service charge and VAT