

THỰC ĐƠN TẾT VIỆT TRADITIONAL VIETNAMESE “TẾT” MENU

VND 1.950.000 / 2 người bao gồm 01 chai rượu gạo Việt Nam
VND 1,950,000 / 2 persons, including one bottle of Vietnamese rice wine

KHAI VỊ / STARTER

GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT

Hành Tây, Cà Rốt, Dưa Leo, Ớt Thái Sợi, Rau Răm, Đậu Phộng, Nước Mắm Chua Ngọt, Bánh Phồng Tôm

Lotus Stem Salad with Prawns and Pork

Onion, Carrot, Cucumber, Chili Julienne, Laksa Leaves, Peanuts, Prawn Crackers, Sweet and Sour Fish Sauce

CHẢ GIÒ CUA

Xà Lách Trộn, Rau Thơm Các Loại, Nước Mắm Chua Ngọt

Crab Spring Rolls

Mixed Lettuce, Assorted Herbs, Sweet and Sour Fish Sauce

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

BÁNH CHỪNG VÀ BÁNH TẾT NHÂN THỊT HEO

Phục Vụ kèm Dưa Món, Tôm Khô, Trứng Bách Thảo, Chả Lụa Heo và Chả Bò

“Chưng” and “Tết” Sticky Rice Cake with Pork

Served with Pickled Vegetables, Dried Shrimp, Preserved Egg, Pork Bologna, and Beef Bologna

THỊT KHO TỘ VỚI NƯỚC MẮM, NƯỚC DỪA, TIÊU XANH VÀ TRỨNG VỊT

Phục Vụ kèm Cơm Trắng, Canh Khổ Qua Nhồi Thịt Heo Bằm với Nấm, Rau Củ Xào Tỏi và Xốt Hàu

Caramelized Pork Braised in Fish Sauce, Coconut Juice, Green Peppercorn and Duck Egg

Served with Steamed Rice, Stuffed Bitter Melon with Ground Pork and Mushroom Soup, Stir-fried Mixed Vegetables with Garlic and Oyster Sauce

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH TRÔI NƯỚC NHÂN ĐẬU XANH VỚI NƯỚC GỪNG

Glutinous Rice Balls with Mung Bean Filling in Ginger Syrup

MỨT / DRIED CANDIED FRUIT

MỨT GỪNG, HẠT SEN, TẮC, DỪA, CHUỐI

Candied Ginger, Lotus Seeds, Kumquat, Coconut, Banana

All prices are inclusive of service charge and government tax.

Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.