



Open: 11:00 - 14:30

Premium Buffet Festive Season

Người lớn **500.000 VNĐ** | Trẻ em **250.000 VNĐ**
Adult | Child

Quầy Âm Thực CIS – The Slavic Table (No Pork)

- Olivier (Salad Nga) | Olivier (Russian salad)
- ❖ Súp củ dền đỏ nấu với thịt bò | Borscht
- ❖ Bánh nhân thịt bò chiên | Chebureki beef
- ❖ Mì ống xào bò | Makarony po-flotski
- ❖ Thịt bò xào sốt kem | Beef stroganoff in creamy sauce

Quầy Món Chay – Pure Veggie Corner

- ❖ Bông cải hấp | Steamed broccoli
- ❖ Sườn non kho nấm | Braised vegetarian ribs with mushrooms
- ❖ Cà tím om sốt dầu hào chay | Braised eggplant in vegetarian oyster sauce



Quầy Văn Hóa Hàn – Taste of Korea

- ❖ CƠM TRỘN: Thịt bò / Trứng / Rau | Bibimbap: beef, egg, vegetables
- ❖ Ba chỉ nướng Bulgogi | Grilled pork belly bulgogi
- ❖ Gochujang Chicken
- ❖ Canh Kimchi nấu với thịt heo, đậu phụ | Kimchi soup with pork and tofu
- ❖ CƠM CUỘN: Thanh cua / Cá ngừ / Rau củ | Gimhap: Crab Stick, Tuna, Vegetables

Quầy Tinh Hoa Việt Nam – Home Taste Vietnam

- ❖ Bún cá Nha Trang | Nha Trang fish noodle soup
- ❖ Nem nướng Ninh Hòa | Ninh Hòa grilled pork sausage
- ❖ Bánh bột lọc, Bánh bèo Vietnamese | Tapioca dumplings, Steamed rice cakes
- ❖ Phở gà | Noodle soup with sliced chicken
- ❖ Bún chả Hà Nội | "Bun cha Hanoi"



Quầy Tráng Miệng – Dessert Hub

- ❖ Trái cây nhiệt đới: Dứa hấu, Thanh long, Dứa lười, Cam, Chanh leo | Water melon, Dragon fruit, Cantaloupe, Orange, Passion fruit
- ❖ Chè đậu đỏ | Red bean sweet soup
- ❖ Thạch dừa nước | Coconut jelly
- ❖ Bánh: Bánh su kem, Bánh chuối | Banana cake, Muffin Socola, Muffin Vani
- ❖ Nước ép: Táo / Đào / Ổi | Juices: apple, peach, guava



Premium Buffet Festive Season

Open: 11:00 - 14:30

Người lớn **500.000 VNĐ** | Trẻ em **250.000 VNĐ**
Adult | Child

Quầy Salad – Garden Goodness

- ❖ Gỏi củ hủ dừa tôm thịt | Vietnamese coconut blade salad with shrimp and pork
- ❖ Gỏi bò bóp thấu | Vietnamese-style rare beef salad
- ❖ Xà lách Hy Lạp | Greek salad
- ❖ Mix Salad (sốt tự chọn) | Mixed salad (Choice of dressing)

Quầy Món Thịt Nguội – Cold Cuts

- ❖ Bắp giò heo muối | Salt-cured pork knuckle
- ❖ Dăm bông đuôi bao da | Smoked pork ham with skin
- ❖ Dăm bông khô | Dry-cured ham

Quầy Món Chiên – Happy Fry Bar & Kid's Bites

- ❖ Chả giò chiên | Fried spring rolls
- ❖ Khoai tây chiên | French fries
- ❖ Mực chiên vòng | Fried calamari rings
- ❖ Xúc xích bò | Beef sausages
- ❖ Gà cuộn rong biển | Seaweed-wrapped chicken rolls
- ❖ Kimbap chiên | Fried gimbap
- ❖ Tokbokki truyền thống | Traditional tteokbokki
- ❖ Cháo trắng (kèm khay bò băm, ruốc cá, ruốc heo, trứng muối) | Plain porridge served with minced beef, fish floss, pork floss, and salted egg
- ❖ Pizza hải sản | Seafood pizza

Quầy Bánh Mì – Bread Corner

- ❖ Bánh mì baguette nhỏ | Mini Baguette
- ❖ Bánh mì Sandwich | White Sandwich
- ❖ Bánh mì lúa mạch đen | Dark Rye Bread Rolls

Quầy Thương Vị Chính – Savor Station

- ❖ Bò hầm tiêu xanh | Beef stew with green pepper
- ❖ Đà điểu xào lúc lác | Stir-fried Ostrich Cubes
- ❖ Gà hầm kiểu Ý | Italian-style braised chicken
- ❖ Sườn nấu Lagu | Pork rib ragout
- ❖ Súp bí đỏ | Pumpkin soup
- ❖ Cá ngừ áp chảo | Seared tuna
- ❖ Dimsum hấp: Há cảo tôm bó xôi, Bánh cuốn hải sản, Há cảo tôm trứng cá | Spinach Shrimp Dumplings, Seafood Steamed Rice Rolls, Shrimp & Roe Dumplings

Quầy Món Nướng – Sizzle Station

- ❖ Tôm thẻ hấp | Steamed shrimp
- ❖ Thăn nội bò nướng | Grilled beef tenderloin
- ❖ Tôm sú lớn nướng | Grilled tiger prawns
- ❖ Mực nguyên con nướng | Grilled whole squid
- ❖ Cá bớp nướng nguyên con | Grilled whole cobia
- ❖ Rau củ nướng phô mai | Grilled vegetables with cheese
- ❖ Hải sản sốt lò phô mai / Creamy Cheese Baked Seafood

