BUFFET HẢI SẢN NƯỚNG • *SEAFOOD BARBEQUE BUFFET*

Hương vị Mũi Né

'THE TASTE OF MUI NE'

PANDANUS
RESORT | MUI NE

Every Saturday night

VND 749.000
một khách • *per person*

Bao gồm 1 đơn vị nước (Nước suối, Nước ngọt, Cà phê, Mocktail, Cocktail, Nước Ép, Rượu vang trắng hoặc đỏ)

Includes one beverage from the drinks menu (Bottled Water, Soft drinks, Coffee, Mocktails, Cocktails, Fresh Fruit Juice, White Wine or Red Wine)

XÀ LÁCH & KHAI VỊ • *SALADS & ENTRÉES*

Gỏi Sứa Biển
Jellyfish Salad

Salad Rong Nho Sốt Mè Rang
Sea Grape Salad with Sesame Dressing

Kim Chi Củ Cải
Radish Kimchi

Xà Lách Lollo
Lollo Lettuce with Dressings

Dưa Leo Muối Xổi
Pickled Cucumber

Sushi Các Loại
Four Varieties of Sushi

- **Sushi Cá Ngừ** • *Tuna Sushi*
- **Sushi Thanh Cua Chiên Giòn** • *Fried Crab Stick Sushi*
- **Sushi Tôm** • *Shrimp Temari*
- **Sushi Cá Hồi** • *Salmon Maki*

QUẦY SASHIMI • *SASHIMI CORNER*

Cá Mú Sao • *Grouper Sashimi*

QUẦY MÓN NÓNG • *HOT DISHES*

Mì Xào Thịt Xá Xíu
Stir-Fried Noodles with Char Siu Pork

Cơm Chiên Dương Châu
Yangzhou Fried Rice

Rau Xào Tỏi
Stir-Fried Vegetables with Garlic

Súp Rong Biển với Cồi Sò Điệp
Seaweed Soup with Scallop

Lẩu Cá Mú Nấu Lá Quế
Grouper Hotpot with Basil Leaves

QUẦY BÁNH MÌ • *BREAD STATION*

Bánh Mì Thanh Long, Bánh Mì Baguette Nhỏ, Lớn, và Bánh Mì Đen
Dragon Fruit Bread, Small and Large Baguettes, Small Baguettes, Black Bread

QUẦY MÓN TRUYỀN THỐNG *LOCAL SPECIALTIES STATION*

Bánh Xèo Mũi Né
Mui Ne-Style Savoury Pancakes

QUẦY NƯỚNG • *BARBEQUE STATION*

Sò Điệp, Sò Lông, Sò Mai, Hàu Sữa Nướng Mỡ Hành
Grilled Scallops, Hard Clams, Pen Shells and Oysters with Scallion Oil

Cá Nục, Cá Đục Nướng Muối Ớt
Grilled Tuna and Smelt-Whiting with Chilli Salt

Mực Trứng và Bạch Tuộc Nướng Sa Tế
Grilled Squid and Octopus with Satay

Tôm Sú Nướng Mọi
Charcoal-Grilled Tiger Prawns

Khoai Lang, Bắp Mỹ, Rau Củ Xiên Que
Sweet Potatoes, Corn on the Cob, Vegetable Skewers

QUẦY HẤP • *STEAMED STATION*

Tôm Sú Hấp Nước Dừa
Steamed Tiger Prawns with Coconut Water

Cá Nục Hấp Mỡ Hành
Steamed Mackerel with Scallion Oil

Mực Trứng, Bạch Tuộc Hấp
Steamed Squid and Octopus

QUẦY NẤU TRỰC TIẾP • *LIVE COOKING*

Gà Quay dùng kèm Cơm Béo
Crispy Roast Chicken with Coconut Rice

Bò Áp Chảo ăn kèm với Rau Củ
Pan-Seared Beef Steak with Vegetables

QUẦY MÓN ĂN TUỔI THƠ *VIETNAMESE CHILDHOOD FOOD STATION*

Bánh Kẹp • *Vietnamese Wafer Cookies*

Bánh Thuẫn • *Vietnamese Traditional Cupcake*

Siro Đá Bào • *Shaved Ice with Flavoured Syrup*

Bánh Khoai Mì • *Cassava Cake*

QUẦY TRÁNG MIỆNG • *DESSERT STATION*

Trái Cây Tô
Mixed Fruit Bowl

Chè Nha Đam Hạt Sen
Aloe Vera and Lotus Seed Sweet Soup

Chè Chuối Nước Cốt Dừa
Sweet Banana Pudding with Coconut Milk

Giá trên đã bao gồm một đơn vị nước, 5% phí phục vụ và thuế • *The price includes on beverage per person, 5% service charge and VAT*