

THỰC ĐƠN DU THUYỀN 5 SAO LE JOURNEY LUXURY

TRƯA NGÀY 1 – Lunch 1

Salad bắp cải tím: Vegetable Salad

Súp hải Sản: Sea Soup

Nem tươi cuốn tôm thịt: Fresh Spring Rolls with Shrimp

Tôm hấp nước cốt dừa: Steam Shrimp

Mực xào ngũ sắc: Fried Squid

Chả hải sản chiên sù: Sea Squid Pies

Cá thu chiên sốt: Fish Fillet with sauce

Canh hà nấu chua: Sea Acom Sour Soup

Rau xào theo mùa: Seasonal Stir-fried Vegetable

Cơm trắng: Rice

Hoa quả: Season Fruits

TRƯA NGÀY 2 – LUNCH 2

Salad đu đủ bò khô: Papaya salad with dried beef

Nem chiên thập cẩm: Mixed fried spring

Tôm chiên bơ tỏi: Fried shrimp with garlic butter flavor

Thịt gà nướng ngũ vị: baked chicken five tastes

Chả mực Hạ Long: Ha Long Squid Rolls

Canh cải lấu thịt: Cabbage Soup With Pork

Cơm Trắng: Rice

Hoa quả theo mùa: Season Fruits

BỮA TỐI – DINNER 1

SALAD

Salad dưa chuột: Cucumber Salad

Salad nga: Russia Salad

Nộm ngó sen: Lotus Delight Salad

DESSERT

Chè long nhãn hạt sen:

Bánh mì nướng bơ tỏi: Bread with butter and Garlic

Bánh ngọt Pháp: French Bread

Hoa quả theo mùa: Season Fruits

HOT

Súp Gà ngô non: Chicken and Corn Soup

Ngao sốt chua ngọt: Clam with sauce

Canh Gà thuốc bắc: Chicken Soup

Mỳ xào ngũ sắc: Fried Noodle

Khoai Tây Chiên: Fried Potato

Ngô nướng: Grilled Corn

Cơm trắng cuộn: Rice Rolls

Cơm rang rau củ: Fried Rice

GRILLED

Tôm nướng muối tiêu: Grilled Shrimp With Salt And Pepper

Mực nướng sa tế: Grilled Squid With Satay Sauce

Hàu nướng mỡ hành: Oysters baked onion grease

Cánh gà nướng chua ngọt: Sweet Sour baked Chicken Wings

Cá phi lê giềng: Fish fillet fried with ganlangal

BREAKFAST / BỮA SÁNG

Salat rau xanh: Vegetable Salad

Phở bò: Beef noodle

Phở gà: Chicken Noodle

Trứng ốp lết: Omelet

Xúc xích: Sausage

Bánh mì gối: Slice Of Bread

Bơ, Mứt: Butter, Jam

Cháo thịt băm: Porridge of grill pork

Hoa quả theo mùa: Season Fruiers

Nước ép dưa hấu: Watermelon Smoothies

Nước ép dứa:: Pineapple Juice

Trà và cà phê: Tea and Coffee

