



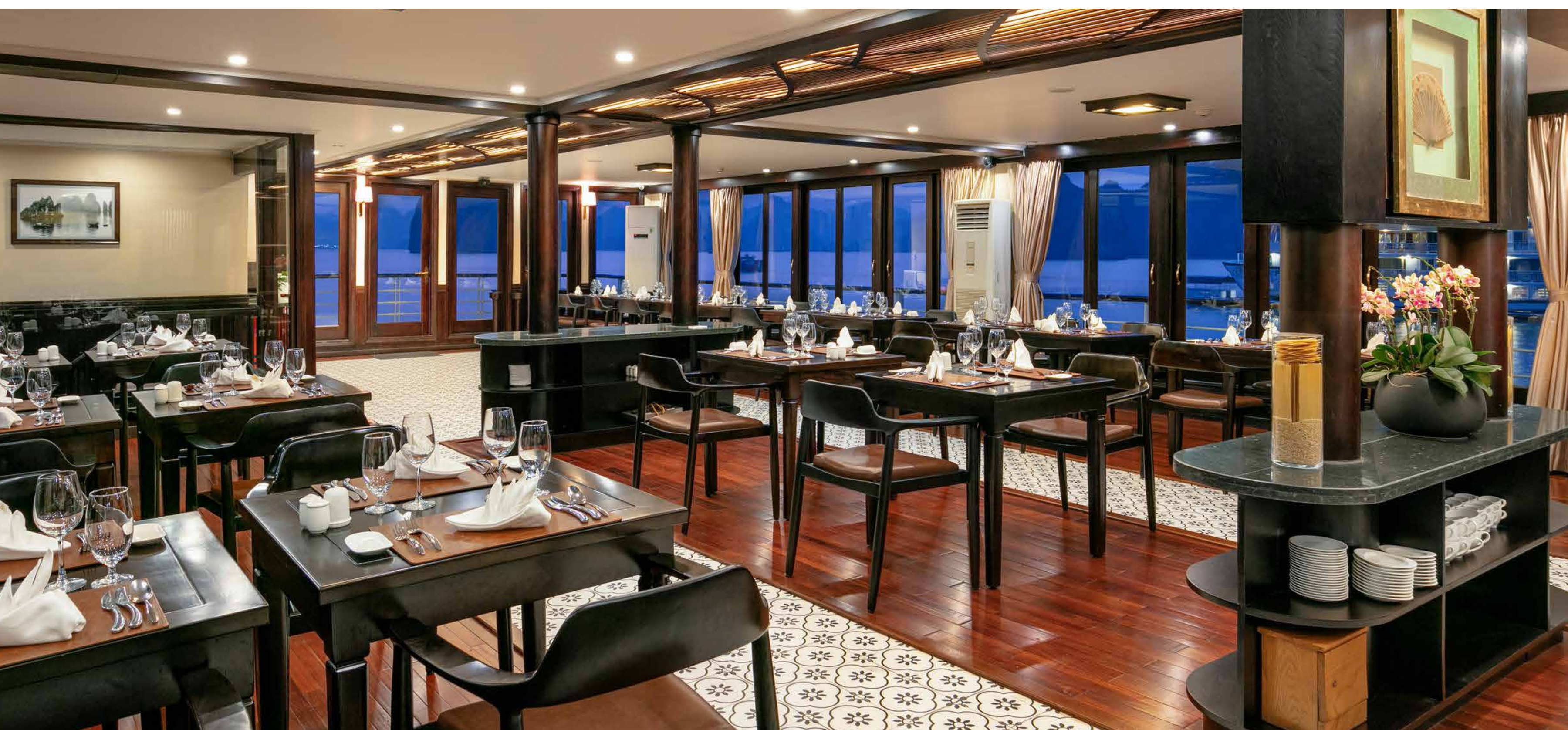
MILA CRUISES



MENU



<i>Buffet Lunch.....</i>	<i>1</i>
<i>Dinner Menu.....</i>	<i>3</i>
<i>Buffet Breakfast.....</i>	<i>4</i>
<i>Buffet Brunch.....</i>	<i>5</i>



BUFFET LUNCH



SOUP/ Súp



Seafood soup with sweet corn

Súp hải sản ngô kem

Bread & Butter

Bánh mì & Bơ

APPERTIZER & SALAD

Quầy khai vị & Salad



Lotus root salad with seafood

Nộm ngó sen hải sản

Green papaya salad with beef

Nộm đu đủ xanh với bò

Pasta salad with fried ham

Salad mì nui với dăm bông chiên

Spring fresh garden salad

Sa lát rau vườn

Potatoes salad with chicken sausage

Sa lát khoai tây với xúc xích gà

Fresh spring roll with prawn, eggs and pork

Nem tươi cuốn tôm, trứng, thịt

Sauce and condiments

Các loại nước sốt và gia vị

Mayonaise, Balsamico with olive oil, Soya sauce,

Lime, Fish sauce, Chili sauce, Dipping sauce,

Spicy, Fresh chili

BUFFET LUNCH

HOT CORNER/ *Món nóng*

Stir fried chicken with honey

Gà xào mật ong

Steamed black tiger shrimp in coconut water

Tôm sú hấp nước dừa

Stew beef with vegetables

Bò hầm củ quả

Fish tempura

Cá ướp thì là chiên giòn

Grilled oyster with spring onion sauce

Hàu nướng mỡ hành

Stir fried vermicelli with seafood

Miến dong xào hải sản

Mixed fried rice

Cơm chiên thập cẩm

Stir fried vegetables

Rau xào thập cẩm

DESERT CORNER

Quầy tráng miệng

Opera cake

Bánh kem sô cô la

Mocha cake

Bánh moka kem

Coconut cake

Bánh gato dừa

Bread

Bánh mì dài

Tropical fresh fruit

Trái cây vùng nhiệt đới



MILA CRUISES



PREMIUM DINNER

SOUP/ *Súp*

Organic cream vegetables soup with toast bread
Súp kem rau hầm dùng với bánh mì nướng

STARTER/ *Khai vị*

Tradition Vietnamese deep fried spring roll
Nem hoa đăng truyền thống Việt

MAIN COURSE/ *Món chính*

Traditional grilled fish with dipping sauce & fresh noodle

Cá nướng kiểu làng chài Hạ Long ăn cùng nước chấm chua ngọt và bún tươi

Grilled chicken with forest pepper, rice & steamed cabbage

Gà nướng tiêu rừng Tây Bắc ăn cùng cơm và cải ngọt hấp

DESSERT/ *Tráng miệng*

Taro sweet cake

Bánh ngọt vị khoai môn



BUFFET BREAKFAST

DRINKS/ *Nước*

Fruit juice (Seasonal)

Nước hoa quả (theo mùa)

Tea and coffee

Trà và cà phê

TROPICAL FRESH FRUIT/ *Trái cây tươi*

Orange, Watermelon, Dragon Fruit, Pine Apple (Seasonal)

Cam, Dưa Hấu, Thanh Long, Dứa (Theo mùa)

Banana

Chuối

PASTRIES, COLD CUTS AND CEREALS

Bánh nướng, đồ nguội và ngũ cốc

Danish, Croissant, White Toast

Bánh nướng nhân nho, bánh sừng bò, bánh mì gối

Yogurt

Sữa chua

Ngũ cốc

Cereal

EGG STATION & NOODLE/ *Trứng và phở*

Scrambled eggs, Fried egg, Poached egg, Boiled egg, Omelette

Trứng khuấy, trứng rán, trứng chần, trứng luộc, trứng ốp la

Rice noodle with beef or chicken

Phở bò hoặc phở gà

BUFFET BRUNCH



SALAD CORNER/ *Quầy Salad*



Garden salad & dressing

Sa lát rau vườn với các loại sốt tự chọn

Chicken & cabbage salad

Sa lát gà với bắp cải

Tomato & cucumber salad

Sa lát cà chua dưa leo

Jicama salad with roasted sesame sauce

Nộm bạch tuyết với sốt mè rang

Bread & Butter

Bánh mì & Bơ

HOT DISH/ *Món nóng*



Chicken curry

Gà nấu cà ri

Deep fried yellowtail catfish

Cá ba sa chiên xù

Stir-fried noodle with beef and vegetables

Mỳ xào rau bò

Deep fried fish in lemon grass

Chả cá bao sả

Stir fried vegetable

Rau xào

Steamed rice

Cơm trắng

DESERT/ *Tráng miệng*



Tropical fresh fruits

Trái cây tươi