Bhaya Soul

# Menu

## STANDARD

2 DAYS/ 1 NIGHT

Bhaya Soul

# Lunch (Day 1)

BỮA TRƯA (NGÀY 1)

## APPETIZER / KHAI VỊ

**Tempura soft-shell crab & green mango**
Cua bấy tempura & xoài xanh đầu mùa

**Charcoal-grilled Ha Long octopus with XO sauce**
**Served with Mediterranean-style grilled vegetable ratatouille and garden pickles**
Bạch tuộc Hạ Long nướng than hoa với xốt XO
Ăn kèm rau củ nướng kiểu Địa Trung Hải và dưa rau vườn muối

## MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

**Bhaya-style Ha Long grouper with brown rice noodles**
**& Vietnamese glazed dressing**
Cá song Hạ Long áp chảo với xốt Việt dáng ngọc, ăn kèm với bún gạo lứt

## DESSERT / TRÁNG MIỆNG

**Ha Long coconut mousse with sun-kissed orange**
Bánh mousse dừa Hạ Long với vị cam sấy nắng hạ

Bhaya Soul

# Happy Hour (Day 1)

GIỜ VUI VẺ (NGÀY 1)

**Feta cheese with cherry tomatoes**
Phô mai feta và cà chua bi

**Tuna tataki with cucumbers**
Cá ngừ đại dương với dưa chuột

**Avocado, tomato & onion salsa tart**
Tart salsa bơ, cà chua và hành tây

**Roasted peanuts**
Lạc rang

**Fried shrimp crackers**
Phồng tôm chiên

Bhaya Soul

# Dinner (Day 1)

BỮA TỐI (NGÀY 1)

## AMUSE BOUCHE

Món chào tinh tế từ Bếp Trưởng

**Tender duck confit with rustic charm**
Đùi vịt nấu dầu với vị thơm ngày cũ

**Zen garden vegetable summer rolls**
Phở cuốn chay với hương vị vườn tĩnh

## SOUP / XÚP

**Herbed pumpkin soup with ocean clams**
Súp bí đỏ nướng & ngao biển trong sắc thu

## SALAD

**Phuc Trach citrus salad with seared Nha Trang tuna**
Salad bưởi Phúc Trạch với cá ngừ Nha Trang đảo lửa

## MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

*Choose one / Chọn một trong hai món*

**Grilled northwest lamb chops with Phu Quoc pepper & essence of fish sauce served with grilled potato & vegetables**
Lửa Tây Bắc - sườn cừu tiêu Phú Quốc, xốt mắm tinh hoa
Phục vụ kèm khoai tây bỏ lò và rau củ nướng

*or*

**Herb-grilled lobster zucchini roll with black sticky rice risotto & green pepper sauce**
Tôm hùm cuộn bí ngòi nướng hương thảo mộc với xốt tiêu xanh
Phục vụ kèm cơm gạo nếp cẩm kiểu Ý và rau củ nướng

## DESSERT / TRÁNG MIỆNG

**Crème brûlée with coconut panna cotta**
Trứng rồng thiêng hương vị nhiệt đới

Bhaya Soul

# Breakfast (Day 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

**Time: 7:00 – 9:30 AM**

Guests may order any number of items from the à la carte menu
Our staff will come to each table for personalized service
Fresh Juices: Watermelon juice, passion fruit juice, celery detox water
Coffee & Tea: Full selection available from the drink menu
*Phục vụ sẽ đến tận bàn để ghi nhận món khách chọn*
*Khách có thể gọi không giới hạn từ thực đơn*
*Nước hoa quả tươi: Nước dưa hấu, nước chanh leo, detox cần tây*
*Cà phê & Trà: Tất cả các loại trong menu đồ uống*

## MINI BUFFET COUNTER / QUẦY BUFFET MINI

**Artisan yoghurt (plain or lightly sweetened)**
Sữa chua nghệ nhân (truyền thống hoặc ít ngọt)

**Seasonal fruit bowl (mango, banana, red dragon fruit) served with yoghurt**
Trái cây theo mùa (xoài, chuối, thanh long đỏ) dùng kèm sữa chua

**Mixed fruit plate (3 types of fruits)**
Trái cây tổng hợp (xoài, dứa, thanh long đỏ)

**Assorted cereals (granola, mixed nuts, muesli)**
Ngũ cốc tổng hợp: granola, hạt dinh dưỡng, muesli

**Selection of Homemade Pastries**
**Croissant, danish pastry with raisins, brown bread, mini baguette, nut bread, focaccia**
Bánh mì các loại: Bánh sừng bò, bánh Đan Mạch nhân nho, bánh mì nguyên cám, bánh mì, bánh mì hạt, bánh mì kiểu Ý

**Cold cuts & Cheese platter: Gouda, Emmental, and Camembert cheese; smoked ham and smoked chicken**
**Served with dried lotus seeds, assorted nuts, raisins, and crackers**
Đồ nguội & phô mai cao cấp: Phô mai Gouda, Emmental, Camembert; thịt nguội, thịt gà xông khói, ăn kèm hạt sen, nho khô và bánh quy

Bhaya Soul

# Breakfast (Day 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

## SALAD COUNTER / QUẦY SALAD

**Mixed green salad**
Salad rau xanh tự chọn

**Tomato & cucumber salad**
Salad cà chua & dưa chuột

**Salad bar (baby leaves, purple cabbage, white cabbage, lettuce, cherry tomatoes, green & black olives, boiled eggs, bacon, croutons)**
Đảo salad: rau mầm, bắp cải tím, cải trắng, xà lách, cà chua bi, ô liu xanh & đen, trứng luộc, thịt xông khói, bánh mì giòn

## DRESSINGS / CÁC LOẠI XỐT

**Passion fruit dressing, balsamic vinaigrette, roasted sesame dressing**
Xốt chanh leo, dầu giấm balsamic, xốt mè rang

## CONDIMENTS / GIA VỊ

**Lime wedges, chili, ground pepper, green peppercorns, salt, soy sauce, fish sauce**
Chanh cắt lát, ớt, tiêu xay, tiêu xanh, muối, xì dầu, nước mắm

Bhaya Soul

# Breakfast (Day 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

## À LA CARTE BREAKFAST / THỰC ĐƠN GỌI MÓN TỰ CHỌN

**Ha Long seafood noodle soup**
Bún hải sản Hạ Long & hương rau vùng vịnh

**Steamed rice rolls with Ha Long squid cake**
Bánh cuốn chả mực giòn thơm Hạ Long

**Eggs cooked to order**
**Fried eggs, scrambled eggs, omelet, boiled eggs, eggs benedict**
**Accompaniments: ham, onion, tomato, mushrooms, bell peppers, cheese**
Trứng theo yêu cầu
Trứng rán, trứng bác, trứng cuộn, trứng luộc, trứng benedict
Gia vị kèm theo: thịt nguội, hành tây, cà chua, nấm, ớt chuông, phô mai

**Waffles (mixed fruits, chocolate, or strawberry sauce)**
Bánh tổ ong: hoa quả, xốt sô cô la hoặc dâu tây

**Bircher muesli (original or with jam & yogurt)**
Bữa sáng kiểu Thụy Sĩ (kiểu nguyên bản hoặc ăn kèm mứt & sữa chua)

**“Bánh mì” station**
**Served with egg, pork char siu, pork cinnamon terrine, pâté, cucumber, pickled vegetables (papaya, carrot), and fresh herbs**
Bánh mì Việt Nam: phục vụ với trứng, xá xíu, chả quế, pate,
dưa leo và rau củ muối (đu đủ, cà rốt) và rau thơm

**Bhaya Soul combo breakfast**
**A set of 3 dishes: Hạ Long seafood noodle soup, steamed rice rolls with Hạ Long squid cake, and Vietnamese bread**
Set ăn sáng 3 món: Bún hải sản Hạ Long, bánh cuốn chả mực và bánh mì Việt Nam

Bhaya Soul

# Breakfast (Day 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

## HOT COUNTER / QUẦY NÓNG

**Vietnamese five-spice braised beef**
Bò hầm ngũ vị

**Bacon**
Thịt ba chỉ xông khói

**Chicken sausage**
Xúc xích gà

**Stir-fried noodles with seafood**
Mỳ xào hải sản

**Sautéed garden vegetables**
Rau xào tổng hợp

Bhaya Soul

# Bon Appétit