Bhaya Classic

Menu

STANDARD MENU
2 DAYS/ 1NIGHT

Bhaya Classic

Lunch (Day 1)

BỮA TRƯA (NGÀY 1)

SOUP / XÚP

Pumpkin soup with ginger essence
Súp bí đỏ hương gừng

SALAD / XA-LÁT

Fresh green mango salad with tempura prawn
Nộm xoài xanh dùng kèm tôm tempura

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Chicken roulade stuffed with ham and cheese, mashed potatoes and mushrooms
Serve with onion & yellow mustard cream sauce
Gà cuộn giăm bông phô mai, khoai tây nghiền & nấm
Phục vụ kèm sốt kem hành tây & mù tạt vàng

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Chocolate soufflé with vanilla ice cream
Bánh chocolate dùng kèm kem vani

Bhaya Classic

Dinner (Day 1)

BỮA TỐI (NGÀY 1)

SOUP / XÚP

Wild mushroom soup with crispy enoki mushrooms
Súp nấm rừng với nấm kim châm chiên giòn

SALAD / XA-LÁT

Chilled lotus stem salad with oven-roasted chicken
Gỏi ngó sen thanh mát dùng kèm gà nướng

MIDDLE COURSE / MÓN PHỤ

Farci crab with pickled vegetables
Ghẹ farci dùng kèm rau củ muối chua

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Bhaya-style grilled fish with sweet and sour sauce, served with rice noodles
Cá nướng kiểu Bhaya ăn kèm nước chấm chua ngọt và bún

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Passion fruit crème brûlée with banana flambé
Kem cháy chanh leo dùng kèm chuối đốt

Bhaya Classic

Breakfast

Buffet (Day 2)

BỮA SÁNG TỰ CHỌN (NGÀY 2)

COLD SELECTION / ĐỒ NGUỘI

Cucumber and tomato salad
Salad cà chua dưa chuột
Mixed green salad with choice of two dressings on the side
Salad rau xanh tổng hợp
Cold cut: smoked ham and smoked chicken
Thịt nguội: thăn lợn xông khói và gà xông khói
Cheese platter: gouda, edam, dried raisin, black & green olive
Phô mai: gouda, edam, nho khô, oliu đen, oliu xanh

HOT SELECTION / ĐỒ NÓNG

Tofu with tomato sauce / Đậu sốt cà chua
Stewed beef with potato / Bò hầm với khoai tây
Stir-fried noodles with egg and vegetables / Mì xào trứng và rau củ
Seafood fried rice / Cơm chiên hải sản
Bacon / Ba chỉ xông khói
Chicken sausage / Xúc xích gà
Baked beans / Đậu nướng
Hash brown / Bánh khoai tây bào chiên

Ha Long seafood noodle soup / Bún hải sản Hạ Long
The world-famous Vietnamese "bánh mì", served with egg, roasted pork, pork bologna, cucumber, vegetables and herbs
Bánh mì Việt Nam ăn kèm trứng, thịt lợn quay, giò lụa, dưa chuột, rau và thảo mộc
Tropical fruit plate – seasonal selection
(watermelon, pineapple, tangerine, honeydew melon, passion fruit, dragon fruit, guava)
Trái cây tươi theo mùa

Bhaya Classic

Bon Appétit