

*Express Lunch*

2 COURSE- EXPRESS LUNCH VND 258,000++

**Wellbeing Salad**

Quinoa, soft-boiled egg, avocado, corn kernels,  
Sautéed mushrooms, and Ranch avocado dressing

**Chili-Kumquat Glazed Ling Fish Fillet**

Mashed cassava, sautéed chayote stems  
with crispy garlic

3 COURSE-EXPRESS LUNCH VND 328,000++

*Starters*

**Wellbeing Salad**

Quinoa, soft-boiled egg, avocado, corn kernels,  
Sautéed mushrooms, and Ranch avocado dressing

**Venice Sarde in Saor**

Venetian sweet and sour sardines with onion,  
raisin and pine nuts

Served with grilled ciabatta bread

**Smoked Beef Salad with Ambarella**

White eggplant, pea sprouts, chili-garlic dressing

*Main Course*

**Veal Schnitzel**

Potato salad with pork bacon  
mushroom sauce

**Curry Chicken with Potatoes**

Served with French baguette

**Chili-Kumquat Glazed Ling Fish Fillet**

Mashed cassava, sautéed chayote stems  
with crispy garlic

*Sweet Treats*

**Dark Chocolate Orange Jaffa Cake**  
Served with vanilla ice cream

**Raspberry Lychee Mousse Cake**  
Served with lychee ice cream

**Fried Banana Fritters**  
Chocolate sauce, coconut ice cream

*Express Lunch*

**2 COURSE- EXPRESS LUNCH VND 258,000++**

Xà lách dưỡng sinh  
Hạt diêm mạch, trứng lòng đào, bơ, hạt bắp  
Nấm xào và sốt bơ

Phi lê cá ling phủ sốt tắc ớt  
Khoai mì nghiền, đọt su su xào với tỏi phi

**3 COURSE-EXPRESS LUNCH VND 328,000++**

*Khai vị*

Xà lách dưỡng sinh  
Hạt diêm mạch, trứng lòng đào, bơ, hạt bắp  
Nấm xào và sốt bơ

Xà lách cá mòi chiên giòn kiểu Venice  
Cá mòi chua ngọt kiểu Venice với hành tây,  
nho khô và hạt thông. Dùng kèm bánh mì  
ciabatta nướng

Gỏi bò xông khói với cóc ngâm chua  
Cà pháo, mầm đậu, sốt tỏi ớt

*Món chính*

Thịt bê chiên xù  
Xà lách khoai tây với ba chỉ heo xông khói  
dùng kèm sốt nấm

Cà ri gà với khoai tây  
Dùng kèm với bánh mì baguette

Phi lê cá ling phủ sốt tắc ớt  
Khoai mì nghiền, đọt su su xào với tỏi phi

*Tráng miệng*

Bánh Jaffa sô-cô-la hương cam  
Dùng kèm kem vani

Bánh mousse phúc bốn tử và vải  
Dùng kèm kem vải

Bánh chuối chiên giòn  
Ăn kèm với sốt sô-cô-la và kem dừa