



AMBASSADOR  
*Signature*

HALONG BAY & LAN HA BAY  
VIETNAM

# AMBASSADOR LUNCH

PREMIUM MENU

# APPETIZER CORNER

## **GARLIC-SEARED PRAWNS FRESH SPRING ROLL WITH LOCAL HERBS**

*Phở cuốn tôm cháy tỏi với rau thơm địa phương*

## **GRILLED CHICKEN AND PINK POMELO SALAD**

*Xà lát gà nướng với bưởi hồng sốt chua cay*

## **GREEN PAPAYA AND SPICY TAMARIND BEEF SALAD**

*Gỏi bò đu đủ xanh sốt me cay*

## **HERBAL MOZZARELLA CHEESE AND CHERRY TOMATO SALSA**

*Pho mai ướp dầu oliu dùng với cà chua sơ ri*

## **GRILLED TUNA NICOISE SALAD**

*Xà lát cá ngừ nướng kiểu Pháp*

## **CASHEW AND LION'S MANE MUSHROOM SALAD**

*Salad hạt điều và nấm hàu thủ*

## **FRESH GARDEN SALAD BAR**

*Xà lát rau vườn với hương vị theo mùa*

## **ASSORTED DRESSING SAUCES & CONDIMENTS**

*Quầy nước sốt tự chọn và món kèm*

## **CRISPY SHRIMP DUMPLINGS**

*Há cảo tôm chiên giòn*

## **GRILLED BREAD WITH GARLIC BUTTER**

*Bánh mì nướng bơ tỏi*

## **HOME-MADE FRESH BREAD WITH BUTTER**

*Bánh mì tươi với bơ lạt*

## **DEEP-FRIED VEGGIES SPRING ROLL**

*Chả giò rau củ chiên giòn*

# HOT CORNER

## **TOMATO AND CAPSICUM BISQUE SOUP**

*Súp kem cà chua ớt chuông*

## **KOREAN KIMCHI WITH TOFU AND PORK SOUP**

*Súp canh kim chi Hàn Quốc*

## **DEEP-FRIED PRAWNS WITH CHILI SALT**

*Tôm chiên muối ớt*

## **STIR-FRIED SQUID WITH GINGER AND LEEK**

*Mực xào gừng hành*

## **DEEP-FRIED FISH FILLET WITH SWEET AND SOUR SAUCE**

*Thăn cá sốt chua ngọt*

## **STEAMED GREEN MUSSELS WITH THAI SAUCE**

*Vẹm xanh hấp sốt Thái*

## **ROASTED HERBAL CHICKEN WITH SOY SAUCE**

*Gà quay mộc vị sốt tương đen*

## **SLOW-BRAISED PORK SPARE RIBS IN BLACK BEAN SAUCE**

*Sườn non hấp tương đậu đen*

## **SEAWEED FRIED RICE WITH EBIKO**

*Cơm chiên rong biển trứng tôm*

## **STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLES**

*Rau xào theo mùa*

# DESSERT CORNER

## SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

*Trái cây theo mùa*

## TRADITIONAL SWEET SOUP

*Quầy chè truyền thống*

## OPERA CAKE

*Bánh gatô vị cà phê*

## APPLE TART

*Bánh táo nướng*

## PASSION FRUIT MOUSSE

*Kem mềm vị chanh leo*

## COFFEE AND COCONUT JELLY

*Thạch cà phê sữa dừa*

*\*Meal service can be adjusted depending on the number of guests onboard.*

*\*Dịch vụ có thể được điều chỉnh tùy theo số lượng khách trên Du thuyền.*

# INDIAN SET LUNCH MENU

## INDIAN SALAD

*Xa-lát kiểu Ấn với sốt chanh vàng*

## PANI PURI

*Bánh mì nước kiểu Ấn*

## CORN BHEL

*Ngô ngọt chiên giòn bóp chua*

## DAL TADKA

*Đậu lăng hầm kiểu Ấn*

## MATTER PANEER

*Cà ri phô mai với đậu xanh*

## BHINDI MASALA

*Đậu bắp xào thảo mộc*

## MATTER PULAO

*Cơm rang đậu Hà Lan vị quế*

## CHAPATI

*Bánh mì nướng kiểu Ấn*

## GUEST CHOICE IN DESSERT SECTION

*Lựa chọn tráng miệng trên quầy*



AMBASSADOR  
*Signature*

HALONG BAY & LAN HA BAY  
VIETNAM

# AMBASSADOR DINNER

SET MENU

# HERITAGE BY NIGHT

## AMUSE BOUCHE

### SMOKED SALMON AND BLACK CAVIAR TART

*Bánh meringue nướng phủ cá hồi ủ muối khoáng và trứng cá*

### ASSORTED HOME-MADE BREAD WITH BUTTER & OLIVE OIL

*Bánh mì tươi dùng với bơ và dầu ô-liu*

## APPETIZER

### HERB-CURED DUCK BREAST WITH JAPANESE UME LIQUEUR SERVED WITH PICKLED DAIKON

*Ức vịt ủ rượu mơ nhật dùng với củ cải muối*

## SOUP

### CREAMY VELVET MUSHROOM SOUP SERVED WITH CRISPY OYSTERS

*Súp nấm nhung hương dùng với hào sữa chiên giòn*

## MAIN COURSE

### ROASTED SEA BASS SERVED RATATOUILLE AND SAFFRON SAUCE

*Thịt cá vược quay giòn với rau củ hầm thảo mộc và sốt nghệ tây*

### ALMOND-CRUSTED PRIME BEEF STEAK SERVED WITH CRISPY KALE AND TRUFFLE MASHED POTATOES

*Thịt bò phủ hạnh nhân dùng cải giòn và khoai tây nghiền vị nấm truffle*

## DESSERT

### CHEESE CAKE WITH WALNUTS AND LONGAN COMPOTE

*Bánh kem mềm vị phô mai hương hoa cơm cháy dùng với hạt óc chó và mứt nhãn lỏng*

# AUTHENTIC INDIAN DINNER

## CHICKEN MANCHOW

*Súp gà tương đậu đen*

## CUMIN PRAWN WITH TOSS SALAD

*Tôm nướng hạt thì là dùng với rau vườn trộn trái cây nhiệt đới*

## MASALA PAPAD

*Bánh nướng cuộn rau củ*

## TAWA CRISPY SEABASS

*Thăn cá vược nướng sốt bạc hà*

## CHICKEN TIKKA MASALA

*Gà nướng thảo mộc sốt Masala*

## ALOO GOBI MATAR

*Khoai tây xào bông lơ ngũ vị*

## MUTTON BIRYANI

*Cơm thịt cừu hầm thảo mộc*

## CUCUMBER RAITA

*Dưa leo trộn sữa chua*

## CHAPATI

*Bánh mì nướng kiểu Ấn*

## MOONG DAAL HALWA

*Đậu xanh xào nghệ tây phủ hạnh nhân*

# INDIAN JAIN SET MENU

## VEGETABLE MANCHOW

*Súp đậu tương vị gừng non*

## TOSS SALAD

*Xa lát rau vườn trộn trái cây nhiệt đới*

## MASALA PAPAD

*Bánh nướng cuộn rau củ*

## PANEER TIKKA

*Phô mai nướng thảo mộc*

## SAHI PANEER MASALA

*Phô mai Ấn sốt Masala*

## GOBI MATAR

*Bông lơ xào ngũ vị*

## VEGETABLE BIRYANI WITH CUCUMBER RAITA

*Cơm chiên rau củ với dưa leo trộn sữa chua*

## CHAPATI

*Bánh mì nướng kiểu Ấn*

## MOONG DAAL HALWA

*Đậu xanh xào nghệ tây phủ hạnh nhân*

# INDIAN VEGETARIAN DINNER

## VEGETABLE MANCHOW

*Súp đậu tương vị gừng non*

## TOSS SALAD

*Xa lát rau vườn trộn trái cây nhiệt đới*

## MASALA PAPAD

*Bánh nướng cuộn rau củ*

## PANEER TIKKA

*Phô mai nướng thảo mộc*

## SAHI PANEER MASALA

*Phô mai ấn sốt Masala*

## ALOO GOBI MATAR

*Khoai tây xào bông lơ ngũ vị*

## VEGETABLE BIRYANI WITH CUCUMBER RAITA

*Cơm chiên rau củ với dưa leo trộn sữa chua*

## CHAPATI

*Bánh mì nướng kiểu Ấn*

## MOONG DAAL HALWA

*Đậu xanh xào nghệ tây phủ hạnh nhân*



AMBASSADOR  
*Signature*

HALONG BAY & LAN HA BAY  
VIETNAM

# HERITAGE BREAKFAST

PREMIUM MENU

## COLD CORNER

### SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS

*Góc xa lát tự chọn*

**Tomato wedge**

*Cà chua*

**Sliced cucumbers**

*Dưa chuột*

**Green lettuce**

*Rau xà lách*

**Cherry tomato**

*Cà chua bi*

**Colorful vegetable julienne**

*Rau củ thái*

### FRESH FRUIT SALAD

*Xa-lát hoa quả trộn*

### ASSORTED COLD CUT BOARD

*Đĩa thịt nguội tổng hợp*

### ITALIAN PASTA SALAD

*Xa-lát mì Ý*

### MARINATED RUSSIA SALAD

*Xa-lát Nga*

### MORNING CHEESE BOARD

*Đĩa phô-mai tổng hợp*

## BREAD - PASTRIES CORNER

### WHITE TOASTS

*Bánh mì gối*

### BAGUETTES

*Bánh mì dài*

### CREPES

*Bánh tráng Pháp*

### DANISH

*Bánh cuộn nho khô*

### CROISSANT

*Bánh sừng bò*

### PAIN AU CHOCOLATE

*Bánh cuộn sô-cô-la*

### ASSORTED MORNING CONDIMENTS & BUTTER

*Các loại sốt tự chọn và bơ*

**Home-made Fruit Jams & Honey**

*Mứt hoa quả và mật ong*

**Chocolate Sauce & Strawberry Syrup**

*Sốt sô-cô-la và si-rô dâu tây*

### FRUIT YOGHURT - PLAIN YOGHURT

*Sữa chua hoa quả và sữa chua trắng*

### ASSORTED CEREALS

*Ngũ cốc ăn sáng*

### FRESH MILK AND SEASONAL FRESH FRUIT JUICES

*Sữa tươi và nước hoa quả theo mùa*

# HOT CORNER

## GRILLED CHICKEN CHIPOLATAS

*Xúc xích gà nướng*

## SAUTEED POTATOES WITH GARLIC BUTTER AND SMOKED BACON

*Khoai tây xào bơ tỏi thịt xông khói*

## BRAISED BEEF SHANK IN THAI CURRY SAUCE

*Bắp bò hầm cary kiểu Thái*

## STIR-FRIED EGGPLANT WITH CASHEW NUTS

*Cà tím xào hạt điều*

## CARAMELIZED CINNAMON PORK SHOULDER

*Nạc heo nướng mật quế*

## SEAFOOD FRIED RICE

*Cơm chiên hải sản*

## STEAMED DUMPLING

*Bánh bao hấp*

# LIVE STATION

## "PHỞ" NOODLE SOUP WITH BEEF OR CHICKEN

*Phở truyền thống*

## DAILY CONGEE

*Cháo thực dưỡng hằng ngày*

## MORNING EGG STATION

*Quẩy trứng tự chọn*

# FRESH FRUIT CORNER

### WATERMELON

*Dưa hấu*

### DRAGON FRUIT

*Thanh long*

### PASSION FRUIT

*Chanh leo*

### PINEAPPLE

*Dứa*

### BANANA

*Chuối*

*\*Meal service can be adjusted depending on the number of guests onboard.*

*\*Dịch vụ có thể được điều chỉnh tùy theo số lượng khách trên Du thuyền.*