



corallo

FIRE MENU

Appetizer Khai vị

CHARCUTERIE TABLE

KHAI VỊ KIỂU ÂU

SPANISH PARMA HAM
Đùi lợn muối Tây Ban Nha

COPPA HAM
Giăm bông Coppa

SALAMI MILANO
Xúc xích Ý

DRY CHORIZO
Xúc xích cay Chorizo

MORTADELLA
Xúc xích Mortadella

JAMBON DE BAYONNE
Giăm bông đùi lợn muối Bayonne

PEPPERED CHEVRIE CHEESE
Phô mai Chevre

MANCHEGO CHEESE
Phô mai Manchego

BRIE CHEESE
Phô mai Brie

BRUCHE DE CHEVRE
Phô mai dê Bruche Chevre

GOUDA CHEESE
Phô mai Gouda

EMMI CHEESE
Phô mai Emmi

PARMESAN CHEESE WHEEL
Phô mai Parmesan

GRISSINI BREAD STICKS, DIJON
MUSTARD, PICKLED GHERKINS,
GREEN OLIVES, CHERRY
TOMATOES
Bánh mì que Grissini, mù tạt vàng,
dưa muối ngâm chua, ô liu xanh,
cà chua bi đỏ

COLD TAPAS

KHAI VỊ TÂY BAN NHA

SALMON SALAD
Sa-lát cá hồi

CRAB SALAD
Sa-lát thịt ghẹ

BLACK LIP MUSSELS
Sa-lát vẹm

SQUID WITH POMELO
Sa-lát buồm và mực

TUNA MARINATED BLACK
PEPPERCORN
Cá ngừ tẩm tiêu đen

SEARED SCALLOPS
Sò điệp nướng

SNAILS WITH SALTED EGG YOLK
Ốc hương sốt trứng muối

GAZPACHO
Súp cà chua lạnh

ARUGULA, ROMAINE LETTUCE,
RADICCHIO LETTUCE
Xà lách Arugula, xà lách Romain,
xà lách tím

ASSORTED BREAD
Các loại bánh mì

Main course Món chính

DAILY CARVING STATION

THỰC ĐƠN THEO NGÀY

LAMB/PORK/BEEF
Đùi cừu/Sườn heo/Thịt bò

*WEEKLY CHANGE ROTATION
Thực đơn thay đổi mỗi tuần

GRILLED PUMPKIN WITH
HONEY AND CUMIN
Bí ngô nướng với mật ong và thì là

GRILLED ASPARAGUS WITH
GARLIC BUTTER
Măng tây nướng bơ tỏi

OYSTER BAR

HÀU

FRESH OYSTERS
Hàu ăn sống

PICKLED GINGER, WASABI,
LEMON, TABASCO BLACK PEPPER
Gừng hồng, mù tạt, chanh vàng,
sốt tiêu đen Tabasco

SUSHI AND SASHIMI STATION

QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

FISH CARVING

QUẦY CÁ

WHOLE-BAKED FISH
Cá nướng nguyên con

BAKED FISH IN BANANA LEAVES
Cá nướng lá chuối

*LOCAL FISH ARE SELECTED SEASONALLY
Cá địa phương tuyển chọn theo mùa

PASTA STATION

QUẦY MỠ Ý

SPAGHETTI/PENNE/
FETTUCCINE
Mỳ Ý/Mỳ ống/Mỳ Ý sợi dẹt

SHRIMP/CLAM/BABY SQUID/
CRAB MEAT/CHORIZO
Tôm/Nghêu/Mực trứng/Thịt ghẹ/
Xúc xích cay

SAUCE NAPOLI OR ALFREDO
Sốt Napoli hoặc Alfredo

A LA CARTE OFFERING

QUẦY CHỌN MÓN

JAPANESE STYLE OCTOPUS
Bạch tuộc chế biến kiểu Nhật

TIGER PRAWNS WITH SATAY
SAUCE
Tôm sú sốt sa tế

SEA URCHIN WITH QUAIL EGG
Nhum biển dùng kèm trứng cút

GRILLED LOBSTER WITH
VIETNAMESE PEPPER SAUCE
Tôm hùm nướng sốt tiêu

GRILLED SCALLOPS WITH
GREEN ONION SAUCE
Sò điệp nướng mỡ hành

GRILLED BABY SQUID EGG
Mực trứng nướng

LOCAL SNAILS WITH CHILI
SAUCE
Ốc sốt ớt

GRILLED BEEF TENDERLOIN
WITH PITA BREAD AND
GUACAMOLE
Thăn nội bò Úc nướng dùng kèm
bánh mì Pita và sốt quả bơ

GRILLED BAILER SHELL WITH
PEPPER SAUCE
Ốc Hoàng Đế sốt tiêu

SIDE DISH MÓN ĂN KÈM

STEAMED RICE
Cơm trắng

SEAFOOD FRIED RICE
Cơm chiên hải sản

NOODLE
Mỳ

Dessert Tráng miệng

ICE CREAM STATION

QUẦY KEM TỰ CHỌN

CARAMEL/RASPBERRY/MANGO/
COCONUT/YUZU/CHOCOLATE/
VANILLA
Vị ca-ra-men/Vị mâm xôi/Vị xoài/
Vị dừa/Vị quả Thanh Yên/Vị sô-cô-la/
Vị vani

ORIO COOKIES
Bánh ô-ri-ô

JELLY BABIES
Kẹo thạch mềm nhiều màu

NUTELLA CHOCOLATE
Mứt hạt phỉ và sô-cô-la

JELLY BEANS
Kẹo tròn nhiều màu

WHIPPING CREAM
Kem sữa béo

DRY SHAVED COCONUT
Dừa khô bào

BLUEBERRIES/STRAWBERRIES
Mứt việt quất/Mứt dâu

DESSERT FAMILY STYLE SHARING TRAY

KHAY TRÁNG MIỆNG TỔNG HỢP

COCONUT CREAM CARAMEL
Bánh dừa ca-ra-men

APPLE SOUR'S TARTLET
Bánh táo

FRUIT TARTLET
Bánh trái cây

PANA COTTA
Bánh thạch mềm kiểu Ý

CHOCOLATE TACOS CHEESE
Bánh ta-cô sô-cô-la phô mai

ICED LOLLIES
Kem cây

