



DRAGON  
PEARL  
CAVE  
HÀNG HOÀNG SƠN - SÀI GÒN, QUẢNG NHÌ

# DRAGON PEARL SIGNATURE

## LUNCH SET MENU

### THE STONE - AMUSE-BOUCHE

THẾ DẤT - AMUSE-BOUCHE

**BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ**

Assorted Home-made Bread with Butter

### THE WATER - APPETIZER

SÚC NƯỚC - KHAI VỊ

*\*Vui lòng chọn **một** món khai vị/Kindly choose **one** appetizer*

**ỨC VỊT Ủ THẢO MỘC NẤU CHẬM**

**DÙNG VỚI XA LÁT RAU VƯỜN HẠNH NHÂN VÀ SỐT XOÀI TRỘN**

Herb-crusted Slow-cooked Duck Breast served with Garden Salad, Almond and Mango Salsa

**SÚP KEM HẢI SẢN DÙNG VỚI SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO VÀ TINH DẦU BẠC HÀ**

Seafood Bisque Soup with Pan-seared Scallops and Mint Essence

### THE FIRE - MAIN COURSE

LỬA THIỀNG - MÓN CHÍNH

*\*Vui lòng chọn **hai** món chính/Kindly choose **two** main courses*

**THĂN BÒ NƯỚNG DÙNG VỚI RAU CẢI XOĂN, KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ NƯỚC SỐT TỦY BÒ**

Grilled Beef Tenderloin with Crispy Kale, Mashed Potatoes and Bone Marrow Sauce

**GÀ QUAY PHỦ SỐT MƠ DÙNG VỚI MĂNG TÂY NƯỚNG BƠ TỎI VÀ CƠM NẾP CẨM**

Roasted Chicken with Apricot Glaze, Garlic-butter Grilled Asparagus and Purple Sticky Rice

**THĂN CÁ HỒI BỎ LÒ DÙNG VỚI BÔNG LỚ NƯỚNG VÀ SỐT BỌT CÀ RI**

Baked Salmon with Butter-roasted Cauliflower and Curry Foam Sauce

**MỠ Ý XÀO HÚNG QUẾ SỐT KEM NẤM DÙNG VỚI CÀ CHUA CHERRY NƯỚNG THẢO MỘC**

Spaghetti with Basil, Mushroom Cream Sauce and Herb-roasted Cherry Tomatoes

### THE SPIRIT - DESSERT

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

**BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MÚT CAM**

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade