



DRAGON PEARL LEGEND

DINNER SET MENU

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG KÈM BƠ VÀ DẦU Ô-LIU

Bánh mì mềm ẩm áp, kết hợp bơ và dầu ô-liu béo ngậy
mở màn cho hành trình ẩm thực một cách nhẹ nhàng, tinh tế

TÔM BIỂN NẤU BƠ BÉO VỊ TỎI DÙNG KÈM XA-LÁT TRÁI BƠ VÀ XỐT XOÀI TRỘN

Tôm biển chín cùng sốt bơ tỏi béo ngậy, kết hợp cùng
xa-lát bơ tươi mát và sốt xoài chua ngọt, tạo nên một tổng thể hài hòa

SỨC NƯỚC - MÓN SÚP

SÚP KEM BÍ ĐỎ HẨM VỊ DẦU NẤM TRUFFLE DÙNG KÈM HẠT BÍ NƯỚNG

Bí đỏ ngọt lành hòa cùng dầu truffle sang trọng, điểm xuyết hạt bí giòn bùi, là bản giao hưởng ngọt ngào cho vị giác

LỬA THIÊN - MÓN CHÍNH

— MÓN CHÍNH 1 —

Quý khách vui lòng chọn một trong hai món sau:

CÁ TUYẾT ĐẠI TÂY DƯNG NƯỚNG, SÒ ĐIỆP NHẬT TRỘN NẤM RỪNG BỎ LÒ DÙNG KÈM RAU CỦ NON XỐT HOA NHUY NGHỆ TÂY

Cá tuyết được nướng đến độ chín hoàn hảo, kết hợp cùng sò điệp Nhật tạo vị ngậy béo nơi khoang miệng,
nhưng rất nhanh được cân bằng bởi rau củ non thanh mát

HOẶC

TÔM HÙM NHA TRANG PHỦ Ô-LIU NƯỚNG DÙNG KÈM RAU CỦ NON TRẦN BƠ VÀ ỚT CHUÔNG VỊ VANI

Tôm hùm nướng nổi bật với lớp phủ ô-liu, thưởng thức cùng rau củ trần bơ và ớt chuông vị vani mềm mượt,
lâm nổi bật lên tổng thể hương vị hải sản

— MÓN CHÍNH 2 —

THĂN BÒ HẢO HẠNG DÙNG KÈM CẢI XOĂN ĐỐT VÀ NƯỚC XỐT TỦY BÒ

Thăn bò mềm thấm gia vị, kết hợp cùng cải xoăn đốt và sốt tùy đậm đà,
mang tới những tầng vị phong phú

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Món tráng miệng đại diện cho sự phú quý, danh giá, được chế tác tỉ mỉ và phủ lớp vàng lá mỏng

TRÀ THẢO MỘC

Hương trà thảo mộc thanh khiết, dịu nhẹ,
đem đến sự thư thái tinh tế, khép lại bữa tiệc bằng sự an yên