



DRAGON
PEARL
CAFE
HÀNG HỒC ĐÌNH - SÀI GÒN, QUẢNG NHƠN

DRAGON PEARL LEGEND

DINNER SET MENU

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG KÈM BƠ VÀ DẦU Ô-LIU

Bánh mì mềm ấm 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 chần cùng xốt bơ tỏi béo ngậy, kết hợp cùng
xa-lát bơ tươi mát và xốt 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 mà cho vị giác

LỬA THIÊN - MÓN CHÍNH

— MÓN CHÍNH 1 —

Quý khách vui lòng chọn một trong hai món sau:

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

Cá tuyết được nướng đến độ chín hoàn hảo, kết hợp cùng sò điệp Nhật tạo vị ngọt 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 hoả

— 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 xốt tủy 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



DRAGON
PEARL
CAFE
HANG MUO KIHA - QUANG PHU, QUANG BINH

VEGETARIAN DINNER SET MENU

THE STONE - APPETIZERS

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

NẤM HẦU THỦ TRỘN BƠ TRÁI VỚI NƯỚC XỐT TRÁI LẠC TIÊN

Yamabushi Confit with Avocado and Passion Fruit Dressing

THE WATER - SOUP

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

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

THE FIRE - MAIN COURSES

NẤM ĐÙI GÀ NƯỚNG MỨT HẠNH NHÂN NGHIÊN DÙNG KÈM XỐT HAI VỊ TRÁI Ô-LIU

Grilled King Oyster Mushroom with Almond Purée and Duo-olive Salsa

TRÁI SAKE CHIÊN GIÒN PHỦ XỐT MƠ DÙNG KÈM MĂNG TÂY NƯỚNG

Crispy Deep-fried Breadfruit with Apricot Sauce and Grilled Green Asparagus

THE SPIRIT - DESSERTS

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly

TRÀ THẢO MỘC

Herbal Tea



DRAGON
PEARL
CAYE
HANG MUOC KINH LAM PHA, QUANG BINH

KID DINNER SET MENU

THE STONE - APPETIZER

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

THE WATER - SOUP

SÚP KEM BÍ ĐỎ HÂM VỊ DẦU NẤM TRUFFLE DÙNG VỚI HẠT BÍ NƯỚNG

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

THE FIRE - MAIN COURSE

**THĂN BÒ HẢO HANG
DÙNG VỚI CẢI XOĂN ĐÓT VÀ NƯỚC SỐT TỬY BÒ**

Prime Beef Steak served with Kale Flambé and Mashed Potatoes

THE SPIRIT - DESSERT

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly