

DRAGON  
PEARL

CAVE  
HANG HOOC SONG • HA LONG, QUANG BINH

Tour and Experience  
DRAGON PEARL CAVE

- THE MILLION-YEAR-OLD CAVE -

12:00 - 12:15

Guest welcome & check-in

12:20 - 13:00

Embark on a multi-sensory journey with the performance  
"The Quest for the Sacred Pearl"

13:00 - 14:30

Unveil tastes of the world  
in the million-year-old-cave

14:30

The journey's end

*\*Prices are including show and dining experience.*

HOTLINE 035 335 3566



DRAGON  
PEARL  
CAFE  
HANG HOUC NGHIA - GAITHA, QUANG BINH

# DRAGON PEARL ESSENTIAL

## LUNCH SET MENU

4 courses – 850.000 VND/person

### THE STONE – AMUSE-BOUCHE

THẾ DẤT – AMUSE-BOUCHE

**BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ**

Assorted Home-made Bread with Butter

### THE WATER – APPETIZER

SỨC 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 XÒÀI 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 THIÊN – MÓN CHÍNH

*\*Vui lòng chọn **một** món chính/Kindly choose **one** main courses*

**THĂN BÒ NƯỚNG DÙNG VỚI RAU CẢI XỎAN, KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ NƯỚC SỐT TỬY 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 LỢ 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



DRAGON  
PEARL  
CAFE  
HÀNG HỒNG KINH - 100 PH. QUANG THAM

# DRAGON PEARL SIGNATURE

## LUNCH SET MENU

5 courses - 1.100.000 VND/person

### 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 XỐT 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 THIÊN - 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 XỐT 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 BÒ LÒ DÙNG VỚI BÔNG LỢ NƯỚNG VÀ XỐT 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 MỨT CAM**

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON  
PEARL  
CAYE  
HANG NHOC HONG - CAM PHU, QUANG BINH

# KID LUNCH SET MENU

3 courses - 215.000 VND/person

## THE STONE - AMUSE-BOUCHE

**BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ**

Assorted Home-made Bread with Butter

## THE FIRE - MAIN COURSE

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

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

## THE SPIRIT - DESSERT

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

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON  
PEARL  
CAFE  
HANG NGOC BINH - GATEWAY, QUANG BINH

# VEGETARIAN LUNCH SET MENU

4 courses - 850.000 VND/person

## 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 COURSE

### 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

### BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MỨT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade