



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG HOÀNG SÔNG - SÀI GÒN, QUẢNG NHÌN

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

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 ĐIẾP ÁP CHẢO VÀ TINH DẦU BẠC HÀ

Seafood Bisque Soup with Pan-seared Scallops and Mint Essence

THE FIRE – MAIN COURSE

LỬA THIÊNG – MÓN CHÍNH

Vui lòng chọn **một món chính/Kindly choose **one** 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 MỨT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade