

LÔCALLY

BUSINESS LUNCH

Southern Vietnamese Taste

Everyday | 11.30AM - 2.30PM

2-course set menu: VND 350,000++/pax

3-course set menu: VND 450,000++/pax

01 soft drink included

STARTERS & SALAD

STARTER or SALAD or SOUP

TRIO OF SOUTHERN STYLE WRAP AND ROLL

3 LOẠI GỎI CUỐN TƯỚI NAM BỘ

Nam Bo Prawn & Pork Roll, Dong Thap Grilled Fish & Tropical Fresh Fruit Roll, Green Mustard rolled with Shrimp, Pork, Fresh Vermicelli
Served with alternative dipping sauces

*Gỏi cuốn tươi truyền thống tôm thịt Nam Bộ, Gỏi cuốn Đồng Tháp với Cá nướng & Trái cây tươi, Cải bẹ xanh cuốn tôm thịt, bún
Dùng kèm 2 loại nước chấm đặc trưng*

SOUTHERN STYLE BEEF SALAD

GỎI BÒ BÓP THẤU NAM BỘ

Sliced Beef, Herbs, Banana & Starfruit, Pineapple, Carrot, Shallot, Roasted Peanut

Gỏi bò bóp thấu Miền Nam với rau thơm, khế chín, thơm, rau củ thái sợi, hành giòn, đậu phộng rang

SAIGON STYLE STREET SOUP

SÚP CUA NHÀ THỜ ĐỨC BÀ

Old Saigon's Crabmeat Soup with Mushroom, Quail eggs, Century egg, Herbs

*Súp cua gánh Nhà thờ
thịt cua, trứng cút, trứng bắc thảo, rau thơm*

LOCALLY

MAIN COURSES

CHOICE OF ONE MAIN COURSE

SÓC TRĂNG'S FERMENTED FISH NOODLES SOUP

BÚN MẮM SÓC TRĂNG MIỀN TÂY

Soc Trang Style fresh rice noodle with fermented fish paste, with boiled seafood, fish cake, crispy pork belly, assorted Mien Tay vegetable

Bún mắm Sóc Trăng với mắm cá linh, ăn kèm cùng hải sản chân, cá, ba rọi heo quay giòn, chả cá, các loại rau miền Tây

SAIGON'S BROKEN RICE WITH GRILLED PORK COLLET

CƠM TẮM SƯỜN NƯỚNG SÀI GÒN

Can Tho's Broken Rice, topping with Onion Oil, Marinated Grilled Pork Chop Fried Egg, Pickled Radish, Carrot, Sweet & Sour Fish Sauce

Cơm tấm Cần Thơ, mỡ hành, sườn nướng tẩm gia vị, trứng ốp la, củ cải và cà rốt bóp chua, nước mắm chua ngọt

SOFT THIN VERMICELLI NOODLES

WITH CRISPY ROASTED PORK BELLY

BÁNH HỎI HEO QUAY CAI LẬY

Tien Giang's signature Food with Soft thin Vermicelli Noodles Cake served with Roasted Crunchy Pork Belly, Assorted Herbs, Sweet & Sour Fish sauce

Bánh Hời Heo Quay Cai Lậy dùng kèm với rau thơm các loại và nước mắm chua ngọt

DESSERTS

CHOICE OF ONE DESSERT

BEN TRE'S STYLE LAYERING PIG SKIN CAKE

WITH REGIONAL MANGO

BÁNH DA HEO BẾN TRE, XOÀI CHÍN SÓC TRĂNG

Tapioca flour, Mung Bean, Ben Tre Coconut Milk served with Cat Chu mango

Bánh Da Heo vị Sữa Dừa Bến Tre dùng cùng Xoài chín Cát Chu, Sóc Trăng

BA AUNT SWEET SOUP

CHÈ BÀ BA SÀI GÒN

Taro Sweet Gruel, with Sweet Potato, Sago, Peanut, Banana, Coconut

Chè Bà Ba Sài Gòn với khoai môn, khoai lang, trân châu, chuối, cốt dừa, đậu phộng

