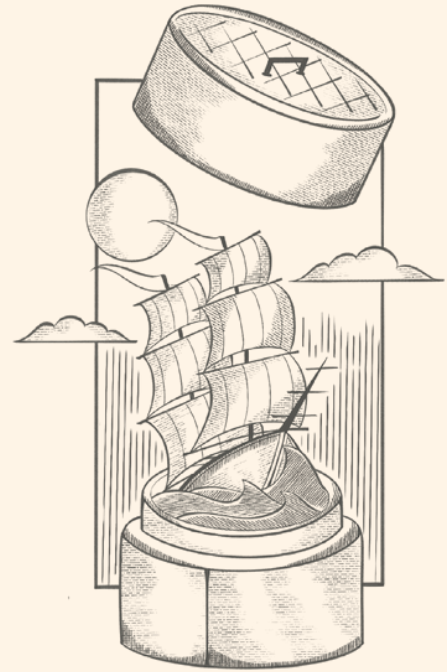


Let's
EXPLORE MACAU



O MACANESE
GROUND FLOOR | MÖVENPICK HOTEL HANOI CENTRE
FOR RESERVATION, PLEASE CONTACT:
Dang.Phuong@movenpick.com | +84 24 3822 2800

SHARING DINNER MENU
VND 489,000++ PER PERSON

EXPLORE MACAU

SHARING DINNER FOR GROUP OF 2+
VND 489,000++ PER PERSON

DIMSUM

Choose 2 of 4 | Chọn 2 trong 4

CRISPY SEAFOOD SPRING ROLL

A savoury filling of scallops, shrimp, crab meat, curry sauce

Một sự hòa quyện giữa sò điệp, tôm, thịt cua và nước sốt cà ri đậm đà với lớp vỏ giòn rụm

TOSTA DE CAMARÕES

Deep-fried shrimp, pork fat, water chestnut toast
with a dash of rice wine

Bánh mì gối chiên giòn phết tôm trộn mỡ heo, củ mã thầy và một chút rượu gạo

XO SCALLOP DUMPLING

Delectably tender scallop dumpling with XO sauce
Sò điệp mềm bọc trong lớp bột há cảo, hấp với sốt XO

MINCED BEEF BEANCURD

Marinated minced beef, chopped water chestnut,
wrapped in beancurd skin

Bò viên và củ mã thầy băm nhỏ trong lớp vỏ tàu hũ ky

APPETIZER

Choose 1 of 2 | Chọn 1 trong 2

SALADA DE POLVO

Tender octopus, black-eyed peas, capsicum,
Seasoned with cold-pressed olive oil vinaigrette
Bạch tuộc mềm, đậu mắt đen, ớt chuông, sốt dầu giấm

CALDO VERDE COM CHOURIÇO

Kale, chouriço sausage, white bean soup
with a twist of cinnamon and curry powder

Xúp rau cải xoăn, đậu trắng, xúc xích chouriço, bột quế và bột cà ri

The price is not inclusive of 5% service charge and VAT

MAIN COURSE

Choose 1 of 2 | Chọn 1 trong 2

ARROZ GORDO

Aromatic grilled chicken, sautéed prawn, sea bass,
clams, Chinese sausage, curry powder, turmeric,
Cayenne pepper, fermented black beans, raisins, jasmine rice,
braised in clam and prawn stock

Thịt gà nướng, tôm áp chảo, cá vược, ngao, rau củ và đậu tương lên men được om với gạo hương nhài nấu cùng nước dùng nghêu và tôm.

SEABASS FRESCO ASSADO

Pan-seared seabass, with avocado mash, topped with chouriço,
potatoes, coriander, chives, Kalamata olives, lemon dressing

Cá vược áp chảo, quả bơ, xúc xích chouriço, khoai tây, rau mùi, hạt tây, ô liu Kalamata, sốt chanh vàng

VEGETABLES

Choose 1 of 2 | Chọn 1 trong 2

MONK'S VEGETABLES

Stir-fried assorted mushrooms, lotus seeds, bok choy,
kailan, Chinese cabbage, broccoli, shiitake mushroom sauce

Các loại nấm xào với cải thìa, cải làn, cải thảo, bông cải xanh, sốt nấm

CHOY SUM DE MACAO

Choy sum, shiitake mushrooms, garlic, red capsicum,
water chestnut, dried shrimps, Balichão

Cải ngồng, nấm hương, tỏi, ớt chuông, củ mã thầy, tôm khô và sốt Balichão

DESSERT

Choose 1 of 2 | Chọn 1 trong 2

MANGO COCO SAGO

Fresh mango, pomelo cloves, tapioca pearls, vanilla ice cream
caged in a white chocolate shell

Xoài tươi xay nhuyễn cùng nước cốt dừa được rót lên trân châu, thêm tép bưởi với kem vani, được bọc trong lớp vỏ chocolate trắng

LAPSANG PUDIM

Milk infused with Smokey Lapsang tea, mixed with eggs, sugar,
served with a mix of fresh berries

Pudding hồng trà Smokey Lapsang

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT