

MERCURE

HOTEL

HAI PHONG

FLAME GRILL & BAR

SATURDAY BUFFET MENU

Only 480.000⁺⁺ VND/Pax

+84 (225) 3 240 999 | Fax: +84 (225) 3 240 998

12 Lạch Tray, Ngô Quyền, 180000 Hải Phòng, Việt Nam

APPERTIZER & BREAD CONNER/*Các món khai vị và bánh mì*



ROASTED BEEF WITH CAPSICUM AND LEMON DRESSING

Bò nướng với ớt chuông và sốt chanh

SMOKED SALMON, BREAD, CREAM

Cá hồi xông khói sốt kem

OLIVE, HAM AND CHEESE SKEWER

Thịt nguội ô lửu và phô mai xiên

ASSORTED HOME MADE BREAD, BUTTER

Quầy bánh mì tổng hợp



SEAFOOD ON ICE/*Hải sản trên đá lạnh*



PRAWN
Tôm



OYSTER
Hàu



CLAM
Ngao



RAZOR CLAM
Móng tay

SALAD CONNER/*Quầy Salad*



FRESHEST ORGANIC SPRING VEGETABLES

ORGANIC GARDEN LECTURE (5 KINDS)

Rau salad hữu cơ và nước sốt ăn kèm

NICOISE SALAD

Salad cá ngừ khoai tây

TOMATO & CUCUMBER SALAD

Salad cà chua dưa chuột

TROPICAL FRUIT SALAD

Salad hoa quả nhiệt đới

JAPANESE CORNER/Quầy đồ Nhật sushi & sashimi

SALMON

Cá hồi

TUNA

Cá ngừ

HERRING FISH

Cá trích

SUSHI

Cơm cuộn



KOREAN CONNER/Quầy đồ ăn Hàn Quốc

KIMBAP

Cơm cuộn kiểu hàn

3 KIND OF BANCHAN

3 loại banchan

JAPCHAE

Salad miến trộn kiểu Hàn

SOUP & PIZZA

Quầy súp và pizza



SOUP OF THE DAY

Súp theo ngày

FRIENCH FRIED

Khoai tây chiên

PIZZA OF THE DAY

Pizza theo ngày

HOT POT/Quầy lẩu



FISH BALL & MIXED BALL

Chả cá, viên thả lẩu

PRAWN, SQUID & CLAM

Tôm, mực và ngao

CHICKEN & BEEF BELLY

Thịt gà và thịt bò ba chỉ

VEGETABLE & MUSHROOM

Rau và nấm

SELECTION OF NOODLES

Các loại mì

TRADITIONAL VIETNAMESE CONNER

Quầy đồ ăn truyền thống Việt Nam

VIETNAMESE PANCAKE

Quầy bánh xèo Việt Nam

FRESH SPRING ROLLS

Phở cuốn



HOTDISH CORNER/Quầy món nóng Á Âu tổng hợp



INTERNATION CUISINE

PAN-FRIED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE

Lườn vịt sốt cam

SPATCHCOCK CHICKEN

Gà nướng thảo mộc

SPAGETTI BOLOGNESE

Mỳ Ý sốt bò băm

WOK-FRIED SEASONAL VEGETABLE WITH XO SAUCE

Rau xào theo mùa với sốt XO

STEAMED FISH WITH BLACK BEAN SAUCE

Cá hấp tàu xì

YANG CHOW FRIED RICE

Cơm chiên Dương Châu

TRUFFER MASH POTATO

Khoai tây nghiền nấm truffer

BBQ LIVE STATION/Quầy nướng trực tiếp

PRAWN, OYSTER

Tôm, hàu

BEEF, PORK, CHICKEN

Thịt bò, thịt lợn, thịt gà

SAUSAGE

Xúc xích

MIXED VEGETABLE

Rau củ quả nướng thập cẩm



DESSERT/Quầy tráng miệng



ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT

Hoa quả theo mùa thập cẩm

3 KIND OF SWEET CAKE

3 loại bánh ngọt

2 KIND OF SWEET SOUP

2 loại chè

ICE CREAM

Kem

ENJOY YOUR MEAL

Chúc quý khách ngon miệng !

MAIN COURSES SELECTION

Special Menu

Món chính đặc biệt

ONLY
270K++

ORDER ONE OF MAIN COURSE AS BELOW MENU TO BE SERVED AT YOUR TABLE
CHỌN 01 MÓN CHÍNH THEO MENU NHƯ PHÍA DƯỚI ĐỂ ĐƯỢC PHỤC VỤ TẠI BÀN

GRILLED AUSTRALIA ANGUS TENDERLOIN OR FUJI BEEF STEAK

Thăn nỏn bò Úc hoặc thăn bò Fuji nướng

GRILLED NORWAY SALMON

Cá Hồi Na Uy nướng

GRILLED SEAFOOD PLATTER SQUID/ SEABASS/PRAWN/MUSSEL

Đĩa hải sản nướng tổng hợp : Mực, Cá vược, Tôm, Vẹm Xanh

CHOICE OF SAUCE

LỰA CHỌN SỐT ĂN KÈM



MEAT SAUCE: PEPPER,
TRUFFER, RED WINE

Sốt cho thịt : Sốt tiêu, sốt nấm
truffer, sốt rượu vang



SEAFOOD SAUCE: LEMON
BUTTER, BBQ, THÁI SAUCE

Sốt cho Hải Sản : Sốt bơ chanh,
sốt BBQ, sốt Thái