

LUNAR NEW YEAR'S EVE

BBQ PARTY

VND

1,900,000++

/Person/Khách

VND 900,000++/Child/Trẻ em (6-11 years old/tuổi)

Complimentary for children under 6

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi

Azura

Tuesday, 28 January 2025

Thứ ba, 28 tháng Một 2025

*Terms and conditions apply.

*Có áp dụng điều kiện và điều khoản.

Spend quality time with your loved ones over the freshest locally sorted ingredients, including Lang Co seafood. Azura by the tranquil Canh Duong beach at night is the dream background to cherish memories.

Kết thúc năm Giáp Thìn bằng bữa tiệc BBQ tại nhà hàng Azura, với khung cảnh vịnh Lăng Cô yên bình và nguyên sơ.

For further information or reservations, please contact your Villa Host or press 0 to reach our Reception Desk.
Để tìm hiểu thêm thông tin hoặc đặt chỗ, vui lòng liên hệ Quản gia hoặc bấm phím 0 để gặp bộ phận Lễ tân.

LUNAR NEW YEAR'S EVE BBQ PARTY

Grilled Half Lobster Per Paying Guest & Pomelo Salad

4 Kinds of sauce: cheese, spring onion with peanut, salted egg yolk butter, garlic butter

Mỗi khách trả tiền sẽ được nửa con tôm hùm nướng và sa lát bưởi

Với 4 loại sốt: Phô mai, hành lá với đậu phộng, bơ lòng đỏ trứng muối, sốt bơ tỏi

SALADS

QUẦY SA LAD

Prawn and green mango salad

Gỏi xoài xanh với tôm

Banana flower salad with clam

Gỏi hoa chuối với nghêu

Penne pasta and smoked salmon salad

Sa lát mì ống với cá hồi xông khói

Caesar salad

(Romaine, parmesan cheese, crouton, dressing, crispy bacon)

Sa lát Caesar

(Xà lách romain, phô mai parmesan, bánh mì nướng, sốt ceasar, ba rọi xông khói)

Garden green salad

(Lettuce, frisee, rocket, radicchio, cucumber, carrot, sweet corn, beetroot)

Các loại rau vườn

(Xà lách, rau cúc đắng, cải lông, rau diếp xoăn, dưa leo, cà rốt, bắp ngọt, củ dền)

Dressings: Balsamic dressing, red wine vinaigrette, mayonnaise, Thousand Island dressing, kimchi

Sốt trộn salad: sốt giấm nho đen, sốt dầu giấm vang đỏ, mayo, sốt nghìn đảo, kim chi

Sashimi & Maki

Tuna, Salmon, Octopus

Cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc

Maki with Avocado, carrot, Crab stick served with soya sauce, pink ginger and wasabi

Cơm cuộn với bơ tươi, cà rốt, thanh cua ăn kèm với gừng hồng, mù tạt

HEATING LAMP

QUẦY MÓN NÓNG

Whole Pork rib with BBQ sauce

Sườn heo nướng sốt BBQ

Roasted AUS Beef with grill vegetable

Bò Úc nướng với rau củ

Roasted Lamb leg with rosemary and jus

Đùi cừu nướng hương thảo và nước sốt

From the Live Grill Station

Quầy đồ nướng

Grilled LangCo squid

Mực Lãng Cô nướng

Marinated Octopus

Bạch tuột nướng

Grilled local clams - spring onion - peanuts

Nghêu nướng mỡ hành

Grilled local oyster

Hàu địa phương nướng

Grilled prawn with chili salt

Tôm nướng muối ớt

Grilled Golden Pomfret - turmeric

Cá chim vây vàng nướng nghệ

Local Cobia - chili lemongrass sauce

Cá bớp nướng muối xả

Marinated chicken wing

Cánh gà nướng

Marinated pork belly

Ba chỉ nướng

AUS Striploin steak

Thăn nội bò Úc

Frankfurt sausages

Xúc xích

Grilled corn

Bắp nướng

Accompaniments

Dùng kèm với món nóng

Red wine sauce, sweet & sour sauce, green pepper sauce, creamy mushroom sauce, green chilli sauce, sate sauce, soya sauce, salt and pepper, lime, chilli slices

Sốt vang đỏ, nước mắm chua ngọt, sốt tiêu xanh, sốt kem nấm, sốt ớt xanh, sốt sa tế, xì dầu, muối tiêu, chanh, ớt cắt lát

SOUP

QUẦY SÚP

Tomato soup

Súp cà chua

Crab and asparagus

Súp cua và măng tây

Home-made breads, rolls and butter

Các loại bánh mì và bơ

SIDE DISHES

MÓN ĂN KÈM

Vegetable Fried Rice

Cơm chiên rau củ

Seafood wok fried egg noodle

Mì xào hải sản

Beef shank stew - red wine - vegetable

Bắp bò hầm rượu vang và rau củ

Roasted potatoes with thyme, garlic, butter

Khoai tây nướng với xạ hương, tỏi và bơ

DESSERTS

TRÁNG MIỆNG

Chocolate Cake

Bánh Sô cô la

Brandy snaps filled-Chantilly cream

Bánh Brandy cuộn kem Chantilly

Cream caramel

Kem nướng caramel

Coffee & chocolate Éclair

Bánh Éclair cà phê và sô cô la

Summer fruit tarts

Bánh tart trái cây

Sliced fresh fruit Mango bavaroise

Bánh kem xoài Bavarois

Berry cheesecake

Bánh phô mai quả mọng

Roll Ice cream

Kem cuộn