



ANGSANA  
LĂNG CÔ  
CENTRAL VIETNAM

# Tet Street Food Market

## Lễ hội Ẩm thực Đường phố Việt

VND 850,000++ /Adult  
VND 450,000++ /Child (6-11)  
Trẻ em

Complimentary for children under 6 when dining with parents

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi khi đi cùng người lớn

### Central Lawn

Bãi cỏ trung tâm

29 January & 01 February 2025

29 tháng Một & 01 tháng Hai 2025

\*Terms and conditions apply.

\*Có điều khoản và điều kiện đi kèm.

Inspired by the Spring Rural Markets in the old days, our Central Lawn is transformed into a traditional Tet Street Food Market offering famous Vietnamese specialities, fresh-off-the-grill barbeque, Hue cuisine, and more. Be entertained with the live band, calligraphy, and bouncy castle for little ones.

Chợ Tết truyền thống được tái hiện tại bãi cỏ trung tâm rộng lớn và thoáng đãng của Angsana Lăng Cô, với các món ăn đường phố quen thuộc mà đặc sắc của nền ẩm thực Việt. Ban nhạc sống, quầy viết Thư pháp và lâu đài hơi sẽ là những điểm sáng giải trí bên cạnh các món ngon.

For more information and reservations, please press 0 or contact Reception Desk.

Để tìm hiểu thêm thông tin hoặc đặt bàn, vui lòng nhấn phím 0 hoặc liên hệ bộ phận Lễ tân.

angsana.com

# Street Food Market Menu

VND 850,000++/adult/người lớn

VND 450,000++/children (6-11)/trẻ em (6-11 tuổi)

Complimentary for children under 6 when dining with parents

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi khi đi cùng người lớn

## **Vietnamese Pancake – stuffed with seasonal vegetables and pork, shrimp**

*Bánh xèo nhân rau củ và thịt heo, tôm*

## **Nem Lui – grilled minced pork on lemongrass skewer with seasonal vegetables, peanut sauce**

*Nem lụi – thịt heo băm nhỏ bọc sả, ăm kèm rau xanh, sốt đậu phộng*

## **Banh Mi – Vietnamese baguette filled with grilled pork, pork pate, fried egg, beef loaf, cucumber, chilli, pickled vegetables & coriander, sriracha aioli**

*Bánh mì Việt Nam nhân thịt heo, pate heo, trứng chiên, chả bò, dưa leo, ớt, rau củ chua và ngò, kèm sốt sriracha aioli*

## **Hue Beef Noodle – A local speciality noodle soup flavoured with lemongrass & shrimp paste. Cooked with beef rump & beef shank**

*Bún bò Huế – Nước lèo đặc trưng với sả và mắm ruốc, hầm với thăn bò và bắp bò*

## **Hoi An Chicken rice – steam turmeric rice, chicken salad, pickle, chicken egg, Hoi An chilli sauce**

*Cơm gà Hội An – cơm nghệ, gà trộn, rau củ chua, trứng gà, tương ớt Hội An*

## **Vietnamese Organic Garden**

Tomatoes, capsicum, carrots, cucumber, sweet corn, lettuce, vegetable pickles

*Cà chua, ớt chuông, cà rốt, dưa leo, bắp ngọt, rau xà lách, rau củ chua ngọt*

Dressings: Extra virgin olive oil, vinegar dressing, chilli sauce, soya sauce, sweet and sour fish sauce

*Nước sốt các loại: dầu ô liu, sốt dầu giấm, sốt ớt, xì dầu, nước mắm chua ngọt*

**Carving Station/Quầy thịt**

Grilled Ninh Thuan whole lamb macadamia leaves

*Cừu Ninh Thuận quay lá mắc mật*

Grill pork leg with galangal and fermented steamed rice

*Giò heo nướng riềng mẻ*

**BBQ Station/Quầy món nướng**

BBQ marinated pork belly

*Thịt ba chỉ nướng*

Five spiced grilled beef

*Bò ướp ngũ vị hương nướng*

Grilled chicken wings, lemongrass, lime leaves

*Cánh gà ướp chanh sả nướng*

Grilled prawn with chilli and salt

*Tôm nướng muối ớt*

Grilled squid with sate sauce

*Mực nướng sa tế*

Grill pomfret with turmeric sauce

*Cá chim biển nướng sốt nghệ*

**Sides/Món Ăn Kèm**

Steamed sticky rice

*Xôi hấp*

Wok fried vegetable noodles

*Mì xào rau củ*

**Desserts/Món Tráng Miệng**

Traditional Hue Sweet soup Station

*Quầy chè Huế*

Rolled ice cream Station

*Quầy kem cuộn*

Fresh sliced tropical fruits Station

*Quầy trái cây*

Vietnamese traditional sponge cake station

*Quầy bánh thun*

Selection of Ice cream and sorbet

*Các loại kem và sorbet*