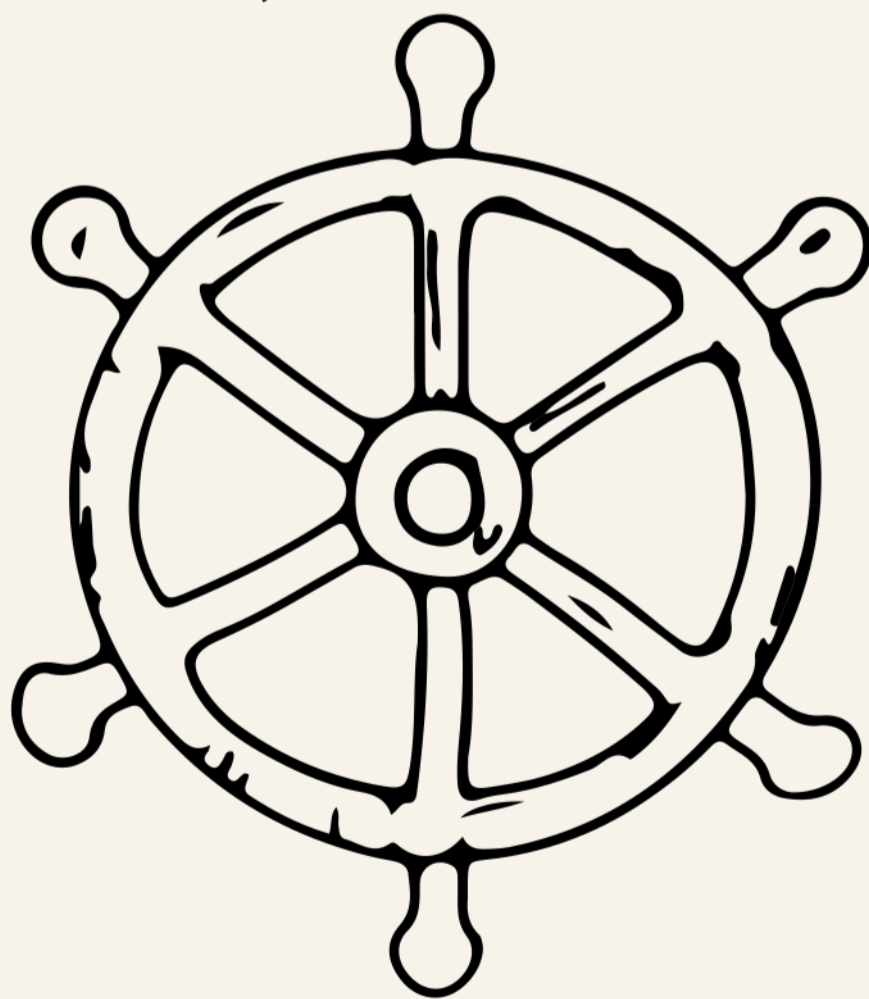




MENU ĐOÀN DRAGON CRUISE

- Áp dụng cho đoàn từ 10 khách
/from 10 pax
- Giá bao gồm : Vé du ngoạn, bữa ăn, bảo hiểm hành khách, biểu diễn múa, VAT.
- Include: Ticket, meal, insurance, dance show, VAT



Địa chỉ: Cảng Sông Hàn Đà Nẵng

Đối diện khách sạn Novotel - 36 Bạch Đằng - Đà Nẵng

Address: Han River Port

Opposite Novotel Hotel - No 36 Bach Dang Street Da Nang

MENU A7 : 410.000/Khách

1. Bò sốt chua cay

Saute Beef with sour and Sweet sauce

2. Cá thu chiên sốt cà

Deep fried Tuna and tomatoes sauce

3. Tôm hấp dừa

Steamed Tiger prawn with coconut

4. Mực chiên mắm

Fried Squid with fish sauce

5. Suôn nướng kim chi

Grilled Pork chops with kim chi

6. Gà kho sả ớt

Stir fried chicken with chilli and lemongrass

7. Đậu khuôn hấp trứng

Steamed soya bean cake with egg

8. Rau muống xào tỏi

Fried Spinach with Garlic

9. Canh khổ qua nhồi chả cá

Broth stuffed blend fish in bitter melon

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A8 : 410.000/Khách

1.Mì quảng trộn tôm thịt

Mixed Quang noodles with pork and shrimp

2. Cá diêu hồng kho dưa cải

Simmered lake fish with salted green mustard

3.Tôm hấp bia

Steamed Tiger prawn with beer

4.Mực chiên bơ

Deep fried Squid with butter

5.Vịt quay bánh bao

Roasted Duck with dumpling

6.Nghêu hấp

Steamed clam with lemongrass

7.Sườn hun mè

Simmered pork chops

8.Cải thìa xào tỏi

Stir fried cabbage with garlic

9.Canh riêu cua mỏng tươi

Broth blended crab with indian spinach

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU TIỆC

MENU B1 : 410.000/Khách

1.Súp rong biển Hải sản

Sea food soup with sea weed

2.Gỏi Hoa chuối búp bò

Banana flower salad with cow's muscle

3.Hàu nướng mỡ hành

Grilled Clam

4.Ngũ quả kho quẹt

Boiled five vegetables with fish sauce

5.Gà quay bánh bao

Roasted chicken with dumplings

6. Lẩu cá kèo

Suffed fish hot -pot with vegetable and noodles

7.Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU B2 : 410.000/Khách

1. Súp thập cẩm

Mixed sea food soup

2. Gỏi Thái chua cay

Salad Thailand style

3.Bông cải luộc kho quẹt

Boiled cauliflower with simmered fish sauce

4.Chip chip hong sả

Steamed clam

5. Vịt chiên giòn

Deep fried Duck

6.Lẩu cá Bớp

Sea fish hot -pot with vegetable and noodles

7.Tráng miệng trái cây

Season fruits

MENU B3 : 450.000/Khách

1. Súp bắp cua

Crab soup

2. Gỏi cá sông hàn

Song Han Fish salad

3. Bò sốt chua cay

Sauted beef with hot and sour sauce

4. Mực xông đá

Steamed Squid in hot rock

5. Tôm sú rang me

Fried Tiger prawn with tamarind sauce

6. Lẩu nấm gà

Chicken Hot-pot with mushroom and noodles

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU B4 : 450.000/Khách

1. Súp măng tây cua

Crab soup with asparagus

2. Rau càng cuabò

Green garden salad with beef

3. Hàu nướng mỡ hành

Grilled clam with onion and peanut sauce

4. Gà ta hấp cải bẹ xanh

Steamed chicken with cabbage

5. Mực hấp hành gừng

Steamed Squid with ginger and onion

6. Cá leo om chuối đậu , bún

Braised Catfish with green banana and turmeric

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU C3 : 520.000/Khách

1. Súp măng tây cua

Crab and Asparagus soup

2. Gỏi xoài cát cá trê

Mango and Dry catfish salad

3. Bò nhúng ớt

Douse Beef in the chilli sauce

4. Mực xông đá

Hot rock steamed squid

5. Tôm sú nướng xiên

Grilled Tiger prawn

6. Giò bát trân

Braised pork Leg chinese style

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU C4 : 520.000/Khách

1. Súp hải sản thập cẩm

Mixed sea food soup

2. Bò bóp thấu

Beef salad

3. Mực nhúng ớt

Douse Squid in Chilli sauce

4. Ê ch chui rơm

Deep fried frog with lemongrass

5. Tôm sú hấp dừa

Steamed tiger prawn with coconut

6. Lẩu cá leo

Catfish hot-pot

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU D1 : 570.000/Khách

1.Gỏi ngũ sắc cung đình

Vietnames King 's salad

2. Súp bào ngư

Abalone soup

3.Tôm sú hấp dừa

Steamed tiger prawn with coconut

4.Mực tươi xông đá

Steamed fresh squid in hot rock

5. Gà nướng lá chanh

Grilled chicken with lemon leaf

6. Lẩu cá mú nguyên con

Mackerel hot- pot with vegetables and noodles

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D2 : 570.000/Khách

1.Pín bò chua cay –kim chi

Ox'genitals hot and sour salad with kimchi

2.Súp gà nấu nấm

Chicken soup with mushroom

3.Cua rang me

Fried Wild crab with tamarind sauce

4.Sườn chĩa nướng kim chi

Grilled pork –chops with kim chi

5.Bò lửa hồng sốt tiêu xanh

Sauted Beef with green chilli pepper sauce

6.Lẩu cua đồng chả cua

*Wild crab hot –pot with vegetable and
noodles*

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D3 : 620.000/Khách

1. Gỏi ốc biển chua cay

Sea Snails salad

2.Súp bào ngư

Abalone Soup

3.Tôm sú sóc tỏi

Simered Tiger prawn with sauce and garlic

4.Mực lá hấp hành gừng

Steamed Fresh Squid with ginger and onion

5.Bò nhúng ớt

Doused Beef in the chilli sauce

6.Cháo cá cu

Rice soup with sea fish

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D4 : 620.000/Khách

1.Vẹm nướng

Grilled green mussels

2.Súp hải sâm ba vị

Sea cucumber three flavour soup

3.Tôm nướng sốt bơ chanh

Grilled Shrimp with butter lemon sauce

4.Dê om nén nghệ

Braised goat with white onion & turmeric

5.Mực tươi nướng

Grilled squid

6.Cá chình om chuối, bún

Braised Eel with green banana

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU E1 : 670.000/Khách

1. Gỏi vịt

Duck salad

2. Súp rong biển hải sản

Seaweed soup with seafood

3. Ốc hương xào sả

Stir-fried snails with lemongrass

4. Còi mai nướng mỡ hành

Grilled Atrina pectinata with onion oil

5. Cá bớp nướng nén nghệ

Grilled cobia with white onion & turmeric

6. Gà nướng lá chanh

Grilled chicken with lemon leaves

7. Bò nấu lagu + bánh mì

Beef cooked with vegetables + bread

8. Trái cây/ Seasonal fruits

MENU E2 : 670.000/Khách

1. Nem cuabể sông Hàn

Han River Crab spring rolls

2. Súp hải sản bắp non

Soup with seafood & baby corn

3. Mực hấp hành gừng

Steamed Squid with green onion

4. Hàu sashimi

Oyster sashimi

5. Dê om nén nghệ

Braised goat with white onion & turmeric

6. Cá mú hấp Hong Kong

Hong Kong steamed grouper

7. Cơm chiên hải sản

Seafood fried rice

8. Trái cây/ Seasonal fruits

MENU E3 : 720.000/Khách

1. Bò bóp thấu bánh đa

Beef salad

2. Súp bóng cá cua

Fish Maw Soup with Crab Meat

3. Dê tái chanh vừng

Rare goat with lemon and sesame

4. Vịt quay sốt cam

Roast duck with orange sauce

5. Cua rang muối

Salt-roasted crab

6. Tôm sú chiên bơ

Fried tiger prawns in butter

7. Cá Mú 2 món (sashimi/lẩu)

Grouper sashimi, Grouper hot pot

8. Trái cây/Seasonal fruits

MENU E4 : 720.000/Khách

1. Khai vị ngẩu pín chua ngọt

Ox'genitals hot and sour salad

2. Súp hải sản rong biển

Seaweed soup with seafood

3. Cua hấp bia

Steamed crab with beer

4. Tôm sú rang muối

Salt-roasted tiger prawns

5. Gà hấp cải

Steamed chicken with cabbage

6. Cá lóc nướng muối

Grilled snakehead fish with salt

7. Lẩu Cua đồng

Field crab hot pot

8. Trái cây/ Seasonal fruits

MENU E5 : 770.000/Khách

1.Súp măng tây cua

Asparagus Crab Soup

2.Cải chip sốt nấm

Bok choy with Mushroom Sauce

3.Xôi cua chiên phồng

Fried Crab Sticky Rice

4.Cơm chiên cá mặ

Salted Fish Fried Rice

5. Rau xào tỏi

Garlic sauteed vegetables

6. Cá Mú 2 món(sashimi/cháo)

Grouper sashimi / porridge

7.Trái cây

Seasonal fruits

MENU E6 : 870.000/Khách

1.Gỏi vatrộn tôm

Fig salad mixed with shrimp

2.Súp hải sản bắp non

Baby corn seafood soup

3.Cá chĩa vôi nướng cuốn cải

Grilled trumpetfish with cabbage

4.Cồi ốc chiên xù

Fried snail meat

5.Củ quả luộc

Boiled vegetables

6.Gà bó xôi

Chicken with Sticky rice

7. Lẩu hải sản ăn bún

Seafood Hotpot

8.Trái cây

Seasonal fruits