



COMBO NHÓM 8 KHÁCH - 299K/khách (BÀN 8 NGƯỜI)

COMBO 1: 2389	COMBO 2: 2389
<ol style="list-style-type: none">1. Salad cn rong nho2. Bao tử rang muối lá chanh3. Cá mú mù tạc + cháo4. Hàu nướng pho mai5. Mọc Chả ram cá ngừ6. Trứng cn sốt majone7. Lườn cn nướng8. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)9. Lẩu thái gân cn chua cay10. Cơm trắng+cá kho riềm11. Trái cây 2+suối+khăn lạnh	<ol style="list-style-type: none">1. Gỏi hải sản2. Bao tử xào cải chua3. Mọc gà lên mâm +xôi+bánh bao4. Gân chiên mắm5. Trứng hấp tiêu xanh6. Lườn cn nướng7. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)8. Lẩu TCĐB Cá ngừ9. Cơm trắng+cá kho riềm10. Trái cây 2+suối+khăn lạnh
COMBO 3: 2389	COMBO 4: 2389
<ol style="list-style-type: none">1. Gỏi sơi gân2. Bao tử rang muối lá chanh3. File mù tạc 1kg thập cẩm ngừ - hòi – kiềm4. Lườn nướng GB5. Trứng cn sốt majone6. Sò điệp nướng mỡ hành7. Mất cá ngừ (8 thố)8. Lẩu hải sản chua cay9. Cơm trắng+cá kho riềm10. Trái cây 2+suối+khăn lạnh	<ol style="list-style-type: none">1. Gỏi hải sản2. Mọc chả ram cá ngừ3. Tôm sú hấp4. Gà lên mâm5. Hàu nướng phô mai6. Mất cá ngừ (8 con)7. Mực trứng chiên bơ tỏi8. File cá ngừ mù tạc9. Thịt cá ngừ nhúng dấm10. Cơm trắng+cá kho riềm11. Trái cây 2+suối+khăn lạnh



COMBO 5: 2389

1. Ngủ quả kho quẹt
2. Trứng sốt majone
3. Hàu nướng mỡ hành
4. Mực nan nướng
5. Tôm sú hấp lên bếp 1kg
6. Mọc chả ram cá ngừ
7. Bao tử xào cải chua
8. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
9. Lẩu đầu cá ngừ ngọt
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây 2+suối+khăn lạnh

COMBO 6: 2389

1. Gỏi cá cơm trồng sống
2. Ba rọi nướng
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Trứng cn sốt majone
5. Cá mú hấp xì dầu (cuốn bánh tráng)
6. Lườn cn nướng
7. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
8. Canh gà nấu lá giang
9. Cơm trắng+cá kho riêm
10. Trái cây2+suối+khăn lạnh

COMBO 7: 2389

1. Gỏi chân gà rút xương
2. Bò lúc lắc
3. Tôm sú hấp
4. Mọc gà lên mâm
5. Chả ram tôm cuốn cải
6. Hàu nướng phô mai
7. Lườn cn nướng
8. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
9. Lẩu TC cá ngừ ĐB
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây 2+suối+khăn lạnh

COMBO 8: 2389

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Mọc trứng chiên bơ tỏi
4. Gẹ hấp (8 con)
5. Mọc Chả ram cá ngừ
6. Trứng cn sốt majone
7. Lườn cn nướng
8. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
9. Lẩu đầu cá hồi rau thì là
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây2+suối+khăn lạnh



COMBO 9: 2389

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Tôm sú nướng
4. Cá chẽm hấp nguyên con (cuốn bánh tráng)
5. Ngêu hấp sả
6. Trứng cn sốt majone
7. Lườn cn nướng
8. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
9. Lẩu đầu cn nấu mẳn
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây2+suối+khăn lạnh

COMBO 10: 2389

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Gân chiên mắm
4. Tôm sú hấp bia lên bếp (1kg)
5. Mọc Chả ram cá ngừ
6. Vây hời sốt phomai
7. Lườn cn nướng lá lốt
8. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
9. Cá ngừ tả pín lù
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây2+suối+khăn lạnh

COMBO 11: 2389

1. Gỏi sứa
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Ốc bươu nhồi hấp sả
4. bò nhúng cay (1kg)
5. Hàu nướng phô mai
6. Mất cá ngừ (8 con)
7. Cá trứng chiên giòn
8. File cá ngừ mù tạc
9. Lườn nhúng dấm
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây2+suối+khăn lạnh

COMBO 12: 2389

1. Nem tré trộn khai vị
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Tôm sú hấp
4. Gà lên mâm (xôi, bánh bao, rau)
5. Ốc pulot rang me
6. Mất cá ngừ (8 con)
7. Lườn nướng
8. File cá ngừ mù tạc
9. Lẩu tc cá ngừ
10. Cơm trắng+cá kho riêm
11. Trái cây2+suối+khăn lạnh