



COMBO NHÓM 8 KHÁCH – ĐƯA ĐÓN TÂN NƠI MIỄN PHÍ 229K/khách (BÀN 8 NGƯỜI)

COMBO 1: 1835

1. Salad cn rong nho
2. Đùi gà chiên mắm
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Cá chua hấp lá giang
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu đầu cá ngừ ngọt
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 2: 1835

1. Gỏi hải sản
2. Bao tử xào cải chua
3. Gân chiên mắm
4. Mực hấp nguyên con lên bếp
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu TCDB Cá ngừ
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 3: 1835

1. Gỏi sơi gân
2. Bao tử rang muối lá chanh
3. Mọc gà lên mâm
4. Trứng cn sốt majone
5. Sò điệp nướng mỡ hành
6. Mắt cá ngừ (8 thố)
7. Lẩu hải sản chua cay
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 4: 1835

1. Gỏi chân gà rú xương
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Hàu nướng phô mai
4. Mắt cá ngừ (8 con)
5. Mực trứng chiên bơ tỏi
6. File cá ngừ mù tạc
7. Lẩu cá gáy nguyên con
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh



COMBO 5: 1835

1. Ngủ quả kho quẹt
2. Trứng sốt majone
3. Bò nhúng dấm lên bếp
4. Mọc chả ram cá ngừ
5. Bao tử xào cải chua
6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu thập cẩm cá ngừ chua cay
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 6: 1835

1. Gỏi nộm sứa
2. Hàu nướng pho mai
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Trứng cn sốt majone
5. Lườn cn nướng
6. Cá chẻm hấp nguyên con
7. Thát lát khổ qua
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 7: 1835

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

COMBO 8: 1835

1. Salad cá ngừ rong nho
2. Gà nướng nguyên con
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Trứng cn sốt majone
5. Lườn cn nướng
6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu đầu cá hồi rau thì là
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh



COMBO 9: 1835

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Mực lá nguyên con hấp lên bếp
4. Trứng cn sốt majone
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu đầu cn nấu mẳn
8. Cơm trắng+cá kho riềm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 10: 1835

1. Salad cá ngừ rong nho
2. Cá chẽm nướng/ hấp (bánh trắng)
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Vây hồi sốt phomai
5. Lườn cn nướng lá lốt
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Cá ngừ tả pin lù
8. Cơm trắng+cá kho riềm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 11: 1835

1. Gỏi sứa
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Hàu nướng phô mai
4. Mắt cá ngừ (8 con)
5. Cá trứng chiên giòn
6. File cá ngừ mù tạc
7. Lẩu gà nấu chua nguyên con
8. Cơm trắng+cá kho riềm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 12: 1835

1. Nem tré trộn khai vị
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Tôm sú hấp bia lên bếp
4. Mắt cá ngừ (8 con)
5. Lườn nướng
6. File cá ngừ mù tạc
7. Lẩu tc cá ngừ
8. Cơm trắng+cá kho riềm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh