



HALORA
Nova Cruise

THE MENU

RESTAURANT

PREMIUM LUNCH BUFFET

STARTER

Red Apple Salad with Smoked Pork
(Salad táo đỏ cùng thịt xông khói)

Mix green salad with seafood
(Salad rau xanh thập cẩm cùng hải sản)

Sprout and Egg Salad with Fruit Dressing
(Salad cải mầm trứng cùng sốt hoa quả)

"Phở" Rolls with Mixed Vegetables and Seafood
(Phở cuốn hải sản truyền thống)

Toasted Bread with Butter
(Bánh mì nướng, bơ)

Sushi station
(Sushi cuộn thập cẩm)

Deep-fried Seafood Spring Rolls
(Chả giò hải sản chiên giòn)

Ha Long Sea Food Soup
(Súp hải sản Hạ Long)



Fresh Garden Salad Bar

(Bắp cải trắng, bắp cải tím, dưa chuột muối, cà rốt, xà lách, chanh, ớt, quả ô liu và các loại sốt đặc trưng)



Chef's Carving Station

Succulent whole roasted duck and tender grilled chicken, carved to perfection by our chefs.
(Vịt quay và gà nướng nguyên con, được đầu bếp phục vụ trực tiếp với hương vị hoàn hảo)

SOUP

Ha Long Sea Food Soup
(Súp hải sản Hạ Long)

Toasted Bread with Butter
(Bánh mì nướng, bơ)

MAIN COURSE

Beef with Black Pepper Sauce
(Thịt bò mềm thơm, dùng kèm sốt tiêu đen đậm vị)

Grilled Chicken with Northwest Flavors
(Gà nướng ướp cùng các loại thảo mộc và gia vị đặc trưng vùng Tây Bắc)

Sea Shrimp Steamed with Coconut Milk
(Tôm biển hấp nước cốt dừa)

Steamed Sea Fish with Soy Sauce, Garlic, and Mushrooms
(Cá biển hấp xì dầu nấm tỏi)

Stir-fried Squid
(Mực xào cần tỏi trái dưa)

Slow-cooked Braised Pork and Eggs in Caramel Sauce
(Thịt lợn kho trứng sốt màu caramen)

Stir-fried Seafood Vermicelli
(Miến xào cùng hải sản tươi và rau củ giòn ngọt)

Stir-fried Seasonal Vegetables
(Rau xào theo mùa)

Steamed Rice
(Com trắng Hải Hậu)

DESSERT CORNER

Passion Fruit Cake, Coconut Cake
(Bánh mousse chanh dây, bánh Dừa)

Panna Cotta with Fresh Fruits
(Panna cotta trái cây tươi)

Tropical Fruits Selection
(Hoa quả nhiệt đới tổng hợp)

Longan and Lotus Seed Sweet Soup with Fruits
(Chè hạt sen long nhãn, hoa quả)



HALORA
Nova Cruise

THE MENU

RESTAURANT

SIGNATURE DINNER

STARTER

Pan-seared Shrimp on Tropical Garden Salad
(Tôm áp chảo ăn kèm salad nhiệt đới tươi mát và sốt trái cây đặc biệt)

SOUP

Creamy Mushroom Soup & Scallops
(Súp kem Nấm kiểu Âu cùng cùi điệp, dùng kèm bánh mì)

MAIN COURSE

Squid rolled with cheese
(Mực cuộn phô mai, hòa quyện cùng sốt mù tạt vàng)

Oven-Baked Salmon with White Wine Cream Sauce
(Cá hồi bỏ lò, phủ sốt kem vang trắng béo thơm, ăn kèm khoai tây nghiền bơ mịn và rau củ xào bơ tươi)

DESSERT CORNER

Opera french cake style
(Bánh ngọt cổ điển của Pháp)

AFTERNOON CANAPÉS

Canapés Mặn

Smoked Salmon with Dill Cream Cheese on Rye Toast
(Cá hồi xông khói dùng cùng kem phô mai thì là trên bánh mì lúa mạch)

Cucumber and Herbed Cream Cheese Finger Sandwiches
(Sandwich ngón tay kẹp dưa leo và kem phô mai thảo mộc)

Seafood Canapés with Rich Apple Cider Vinegar Sauce
(Canapés hải sản ăn cùng sốt dấm táo béo ngậy)

Prosciutto-Wrapped Melon Bites
(Miếng dưa lưới tươi cuộn dăm xông khói muối khô)

Mini Quiche Lorraine
(Bánh trứng mini kiểu Pháp với thịt xông khói và phô mai thơm béo)



HALORA
Nova Cruise

THE MENU

RESTAURANT

LIGHT BREAKFAST

Pain au Chocolate

(Bánh socola)

Danish Pastry

(Bánh ngọt Đan Mạch)

Plain Croissant

(Bánh sừng bò)

White & brown Bread

(Bánh mì gối nướng nhẹ)

Butter, Strawberry Jam,
Orange Jam...

(Bơ viên, mứt dâu, mứt cam)

Tea & Coffee

(Trà, cà phê nóng hảo hạng)

Fresh Juices: Watermelon,
Passion Fruit

(Nước ép trái cây tươi: Dưa hấu, Chanh leo)

Fresh Milk

(Sữa tươi)

Cereals: Coco Pops, Corn Flakes

(Ngũ cốc: Socola Coco Pops, Bắp nướng Corn Flakes)

Banana fruit

(Tráng miệng hoa quả)

Beef Vietnamese Noodle Soup

(Phở Bò)

Chicken Vietnamese Noodle Soup

(Phở Gà)

Tomato & Cucumber Salad

(Salad cà chua và dưa chuột tươi mát)

Choice of -Fried Eggs,
Vegetable Omelette, Boiled Eggs...

(Trứng rán theo yêu cầu
– sunny side up/over easy/fully cooked)

THE MENU

RESTAURANT

BRUNCH BUFFET

STARTER

Cabbage & Raisin Salad with Pan-Seared Chicken Breast
(Salad bắp cải và nho khô, dùng cùng ức gà áp chảo thơm mềm)

Garden Vegetable Salad with Vinaigrette Dressing
(Salad rau vườn tươi mát ăn kèm sốt dầu giấm đặc biệt)

Mixed Fruit Salad with Creamy Dressing
(Salad hoa quả tươi trộn cùng sốt kem dịu nhẹ)

German potato salad
(Salad khoai tây kiểu Đức)

Ham & Cheese
(Thịt nguội và phomai)

Vegetable Pizza or Savory Rice Pancake
(Pizza rau củ hoặc bánh xèo Việt Nam vàng giòn, gấp nửa miếng thơm ngon)

Salad Bar
(Quầy salad tự chọn gồm bắp cải trắng, bắp cải tím, dưa chuột muối, cà rốt, xà lách, chanh, ớt, quả ô liu... dùng kèm các loại sốt đặc biệt)

SOUP

Chicken and Sweet corn Soup
(Soup gà ngô non súp)

MAIN COURSE

Beef Stew with Vegetables
(Bò hầm cùng rau củ, mềm thơm trong nước sốt đậm đà)

Smoked Duck Breast with Honey and Mustard
(Lườn vịt xông khói với mật ong và mùi vàng)

Oven-Baked Pork Ribs with BBQ Sauce
(Sườn lợn bỏ lò sốt BBQ, thơm lừng và mềm tan trong miệng)

Ha Long Squid Cake
(Chả mực Hạ Long đặc sản, giòn dai và đậm vị biển)

Fried Chicken Wings with Fish Sauce
(Cánh gà chiên mỡ vàng giòn, vị mặn ngọt hài hòa đậm đà)

Oven-Baked Sausages
(Xúc xích bỏ lò, nướng thơm phức và mọng nước)

Sea Fish with Sweet & Sour Thai Sauce
(Cá biển sốt chua ngọt kiểu Thái, vị cay nhẹ và thơm dịu)

Stir-Fried Beef Noodles with Vegetables
(Mì xào bò cùng rau củ, vị đậm đà và cân bằng dinh dưỡng)

Seafood Fried Rice
(Cơm rang hải sản, kết hợp tôm mực tươi cùng trứng và rau củ)

DESSERT CORNER

(QUẦY TRÁNG MIỆNG)

Tiramisu Cake, Matcha cake
(Bánh ngọt kiểu Pháp tiramisu, bánh trà xanh)

Tropical Fresh Fruits
(Hoa quả miền nhiệt đới tươi mát: Dưa hấu, Thanh long, Cam, Dứa vàng...)

Vietnamese Sweet Soup (Chè – Vietnam Style)
(Chè truyền thống Việt Nam)