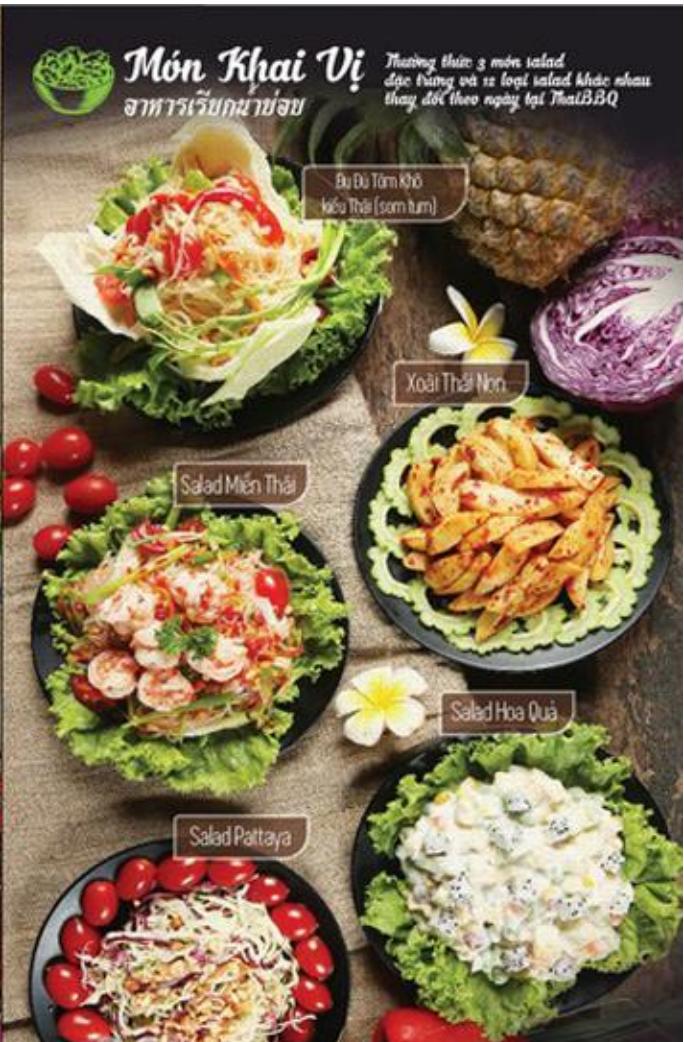


**Thai BBQ**  
Buffet Nướng & Lẩu Thái Lan

"Tôi luôn tâm huyết mang những tinh hoa ẩm thực Thái Lan - đặc biệt ở việc sử dụng những nguyên liệu giàu vị thiên nhiên tốt cho sức khỏe như hành, tỏi, gừng, sả... kết hợp với khẩu vị tinh tế của Người Việt, để mang đến những món ăn trọn vẹn nhất!"

**Mr.Trai**

Bếp trưởng Người Thái- với hơn 10 năm kinh nghiệm.



Thưởng thức 3 món salad  
đặc trưng và 12 loại salad khác nhau  
thay đổi theo ngày tại ThaiBBQ

## Các loại Sốt



### ទាហេសប្បុទ្ធស៊ត

Trong thế giới ẩm thực phong phú, đa dạng về sốt, nếu các nước Âu Mỹ chuộng các loại sốt trắng và sốt nâu như bơ, sữa, kem béo... thì tại nhiều quốc gia châu Á, các loại nước tương, nước mắm và các loại sốt cay, chua, mặn thống trị bàn ăn. Đặc biệt là Thái Lan, với nền ẩm thực lâu đời phong phú và đa dạng kết hợp các loại gia vị bí truyền. Thai BBQ trân trọng mang đến quý khách hàng 4 loại sốt chấm và 6 loại sốt ướp đặc biệt để trải nghiệm thú vị hơn nhiều lần.

Sốt ướp Cháo dở

Sốt ướp Thai BBQ

Sốt ướp riềng mè

Sốt ướp mật ngọt By Chef

Sốt ướp Teriyaki

Sốt chấm Thai BBQ

Sốt ướp rượu Mekhong

Sốt chấm King-Hotpot

Sốt chấm Bò BBQ

Sốt chấm xì dầu-mù tạt

\* Hình ảnh minh họa sốt và thịt nướng

## Thưởng thức thịt nướng "phong cách Thái Lan"

Chuẩn theo 4 bước sau là ko cần chỉnh đầu bạn nhé! ^.^



"Xếp thịt thành vòng tròn quanh vị, những phần thịt dày hơn mình ưu tiên cho vào giữa để tránh bị cháy n焉."

"Đợi vị nồng, thoa thật đều miếng mỡ phần trên bề mặt vị, mình làm bước này trong suốt quá trình nướng bạn nhé!"



"Dụi miếng thịt chín hẳn một mặt, sên lại, mới lật nướng tiếp mặt còn lại, để đảm bảo giữ độ ẩm và hương vị vốn có."

"Hãy thử cuốn miếng thịt thơm ngon, mềm mía với xà lách hoặc rau thơm, rồi chấm với từng loại sốt đặc biệt để cảm nhận sự khác biệt bạn nhé!"



**Menu 288.000**  
( 23 MÓN NƯỚNG & LẨU)

**ThaiBBQ**  
Buffet Nướng & Lẩu Thái Lan

## COMBO KRABI



- BÁP BÒ ÚC TƯƠI (SHIN SHANK)
- BÁP BÒ ÚC ƯỚP MUỐI
- BÁP BÒ ÚC SỐT RIỀNG MÈ



- MỰC TRỨNG TƯƠI



- BA CHÌ HEO HƯƠNG
- BA CHÌ HEO SỐT THÁI
- BA CHÌ SỐT RIỀNG MÈ



- BA CHÌ HEO CUỘN HÀNH



- DÙI GÀ / CÁNH GÀ



- CẦU BÒ CUỘN HẦM KIM
- BA CHÌ BÒ YÝ
- CẦU BÒ MỲ
- RAU CỦ QUÀ NƯỚNG
- NAM ĐÈ
- TÔM SÚ
- BA CHÌ HEO



- HẦM ĐÈ



- BÒ CUỘN HẦM KIM
- DIỀM THÂN NƯỚNG



- LÁP XƯỞNG TƯƠI

\* Hình ảnh trên menu có thể khác thực tế



• CĂ TĂM



• CỔ BÒ ÚC (BLADE CLOD)



• BA CHÌ BÒ MỲ (SHORT PLATE)  
• HỒNG BÒ ÚC (DRUMP)



• CẦU BÒ MỲ (BRAKET POINT)



• HỒNG BÒ ÚC (DRUMP)



• HẠC DÙI BÒ ÚC (TOPSIDE)



• TÔM SÚ TƯƠI



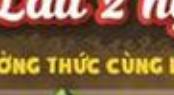
• LUỘI BÒ ÚC



• TÔM SÚ TƯƠI



• RẠCH TƯỚC



## Lẩu 2 ngăn

THƯỜNG THỨC CÙNG LÚC 2 VỊ LẨU: LẨU THÁI VÀ LẨU GÀ NẤM



- BA CHÌ BÒ MỲ
- TÔM SÚ
- DÙI GÀ
- MỰC LÀ



## Góc chợ quê

ตลาด

Hơn 15 món chợ quê đa dạng  
thay đổi theo ngày trên  
quầy buffet!

- \* BÚN THANG HÀ NỘI
- \* BÁNH CUỐN THANH TRÌ
- \* BÁNH GIÒ CHẨM MẬT
- \* BÁNH ĐỨC LẠC CHẨM TƯƠNG
- \* BÁNH TẾT
- \* BÚN RIÊU CUA



## Đồ nóng

อาหารร้อนๆ อร่อยๆ

Quý khách vui lòng lấy tại quầy Buffet  
các món nóng thay đổi theo ngày!

\* Cơm rang thập cẩm



\* Cá lóc sốt thảo



\* Rau củ quả  
xào lắc thập cẩm



\* Súp gai ngô non



\* Mực hấp tom yum

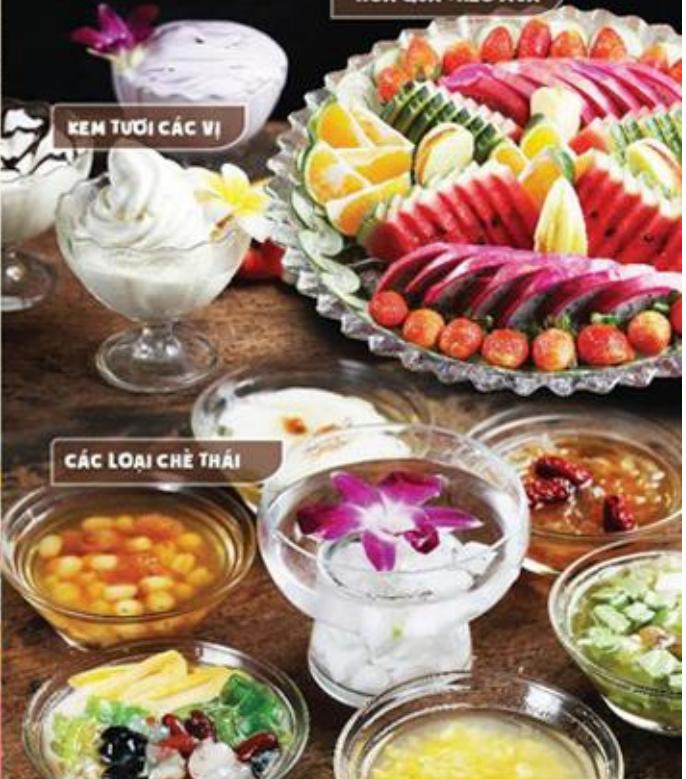


## Tráng miệng

deser

Các món tráng miệng  
thay đổi theo ngày trên  
quầy buffet!

### HOA QUÀ THEO MÙA



### CÁC LOẠI CHÈ THÁI



