

Mediterranean Brunch by the Sea

Christmas Day Brunch

Friday, 25 December 2026 | Shore House

CHEESE PLATTER

Brie de Meaux, Gorgonzola
Dolce and Reblochon
Parmigiano Reggiano Wheel,
Comté and Manchego
Condiments: nuts, dried
fruit, olives and pickles

BAKERY

Rosemary Bread, Focaccia
and Sun-Dried Tomato Bread
Baguette and Roasted Garlic Loaf
Selection of Butters, Pink
Salt, Herbs, Garlic and Chilli

MEDITERRANEAN SALAD & MEZZE STATION

Horiatiki – Greek Village Salad
Chickpea, Lemon and Herb Salad
Caprese Salad
Beef Carpaccio with Rocket
Mixed Garden Greens
Mediterranean Mezze
Hummus
Whipped Feta and Roasted Pepper Dip
Muhammara
Marinated Olives
Grilled Pita Bread

EGGS & BREAKFAST STATION

Fried, Poached and Boiled Eggs
Mediterranean Omelette
Mushrooms, Capsicum,
Onion, Tomato and Feta
Grilled Mediterranean Vegetables
Zucchini, Eggplant, Capsicum and Tomato
Chicken and Pork Sausages

SEAFOOD BBQ

Grilled Mediterranean Prawns
Garlic, Lemon, Parsley
and Extra Virgin Olive Oil
Grilled Phan Thiết Squid
Lemon, Herbs and Extra Virgin Olive Oil
Grilled Cobia
Mediterranean Herb Marinade and Lemon
Grilled Scallops
Garlic Butter, Lemon and Fresh Herbs
Local Green Mussels
Coriander, Lime, Black
Garlic and Grilled Sourdough
Sauce Selection: Saigon Baigour
Gin or White Wine and Garlic

CHEF'S CARVING & GRILL STATION

Tagliata di Manzo
Rocket, Parmesan, Cherry
Tomatoes and Balsamic
Lamb Shoulder Provençal
Garlic, Rosemary, Thyme
and Mediterranean Herbs

PASTA COUNTER

Penne, Spaghetti, Linguine and Risotto
Tomato, Bolognese,
Carbonara and Pesto Sauces
18-Month Parmigiano Reggiano
Wheel, Served Fresh by the Chef

MEDITERRANEAN SIDE DISHES

Patatas Bravas
Eggplant Parmigiana
Mediterranean Roasted Vegetables
Char-Grilled Broccoli Rabe

SWEET CORNER

Lemon Olive Oil Cake
Limoncello Semifreddo
Basque Cheesecake
Pancake & Crêpe Station
Honey, Maple Syrup and Chocolate Sauce
Fresh Seasonal Fruit

Brunch Địa Trung Hải Bên Biển

Brunch Ngày Giáng Sinh

Thứ Sáu, 25 tháng 12 năm 2026 | Shore House

PHÔ MAI

Phô mai Brie de Meaux,
Gorgonzola Dolce và Reblochon
Phô mai nguyên bánh Parmigiano
Reggiano, Comté và Manchego
Ăn kèm: các loại hạt, trái cây
khô, ô liu và rau củ ngâm chua

QUẦY BÁNH MÌ

Bánh mì hương thảo, focaccia
và bánh mì cà chua sấy khô
Bánh mì baguette và bánh mì tỏi nướng
Các loại bơ, muối hồng, rau thơm, tỏi và ớt

QUẦY XÀ LÁCH & MEZZE ĐỊA TRUNG HẢI

Xà lách làng quê Hy Lạp Horiatiki
Xà lách đậu gà, chanh và rau thơm
Xà lách Caprese với cà
chua và phô mai mozzarella
Bò carpaccio với rau rocket
Xà lách rau xanh tổng hợp
Mezze Địa Trung Hải
Sốt hummus
Sốt phô mai feta đánh
mịn và ớt chuông nướng
Sốt muhammara
Ô liu ngâm gia vị
Bánh mì pita nướng

QUẦY TRỨNG & MÓN ĂN SÁNG

Trứng chiên, trứng chần và trứng luộc
Trứng omelette kiểu Địa Trung Hải
Nấm, ớt chuông, hành tây,
cà chua và phô mai feta
Rau củ Địa Trung Hải nướng
Bí ngòi, cà tím, ớt chuông và cà chua
Xúc xích gà và heo

HẢI SẢN NƯỚNG

Tôm nướng kiểu Địa Trung Hải
Tỏi, chanh, ngò tây và dầu ô liu nguyên chất
Mực Phan Thiết nướng
Chanh, rau thơm và dầu ô liu nguyên chất
Cá bóp nướng
Uống rau thơm Địa Trung Hải và chanh
Sò điệp nướng
Bơ tỏi, chanh và rau thơm tươi
Vệ xanh địa phương
Ngò rí, chanh xanh, tỏi đen
và bánh mì men chua nướng
Lựa chọn sốt: gỏi Saigon
Baigur hoặc vang trắng và tỏi

QUẦY THỊT CẮT LÁT & NƯỚNG

Bò nướng kiểu Ý Tagliata di Manzo
Rau rocket, phô mai Parmesan,
cà chua bi và giấm balsamic
Vai cừu nướng kiểu Provence
Tỏi, hương thảo, cỏ xạ hương
và rau thơm Địa Trung Hải

QUẦY MÌ Ý

Mì penne, spaghetti, linguine và cơm risotto
Sốt cà chua, bò hầm Bolognese, kem thịt
xông khói Carbonara và pesto húng quế
Phô mai Parmigiano Reggiano ủ 18 tháng
nguyên bánh, phục vụ trực tiếp tại quầy

MÓN ĂN KÈM ĐỊA TRUNG HẢI

Khoai tây Patatas Bravas
Cà tím đút lò với phô mai Parmigiana
Rau củ Địa Trung Hải nướng
Cải broccoli rabe nướng than

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Bánh chanh và dầu ô liu
Semifreddo rượu chanh Limoncello
Bánh phô mai Basque
Quầy bánh pancake và crêpe
Mật ong, siro lá phong và sốt sô cô la
Trái cây tươi theo mùa