



Menu Five Course

Thức Ăn/Food Only 1,000,000vnd

Rượu Đi Kèm/Matching Wine 2,200,000vnd

One

XÀ LÁCH BÒ VỚI SỐT ME

Tamarind Beef Salad

Taku - Sauvignon Blanc 2020. Marlborough - New Zealand

Two

SÒ ĐIẾP ÁP CHẢO VỚI TRỨNG CÁ VÂY ĐEN

Seared Japanese Scallop with Saffron Puree, Black Lumpfish Roe

Pourpre - De Grezette Blanc. Chardonnay - Viognier 2018.

Cotes Du Lot - France

Three

CÁ TẦM NƯỚNG MUỐI VỚI TRỨNG CÁ HỒI

Grilled Sturgeon with Potato Saffron Purre & Salmon Roe

Pierre & Remy Gauthier 'Pays D'Oc' 2018.

Languedoc-Roussillon - France

Four

THĂN NỘI CỪU ÁP CHẢO

Seared Lamb Tenderloin with Baby Potato, Baby Carrot,

Asparagus & Rosemary Gravy

Gran Passione Rosso - Merlot/Corvina/Negroamaro 2020.

Veneto - Italy

Five

BÁNH SÔ CÔ LA HẠNH NHẬN, BÁNH CHUỐI NƯỚNG,

BÁNH SỮA LÀ DỨA, VÀ XÀ LÁCH TRÁI CÂY

Chocolate Brownie, Banana Cake, Pandan Panna Cotta & Fruits Salad

De Bortoli 'Deen Vat 5' Late Semillon-2018. New South Wales. Australia

'EATING IS SUSTENANCE FOR THE BODY, DINING IS THE ART OF LIVING'

ALL PRICING ARE SUBJECT TO 5% SERVICE CHARGE & 10% VAT