

*Reflections*  
RESTAURANT

*Summer*

DÉGUSTATION MENU

*Mise en bouche*

**Chef's selection of freshly, green & organic amuse bouche**

*Món ăn khai tiệc với nguồn thực phẩm xanh và hữu cơ*

*Gérard Bertrand "Gris Blanc", Pays d'Oc, France*

*Appetisers - Khai vị*

**Oyster Selections**

**Oyster Kilpatrick • Oyster champagne & Brie • Oyster smoked salmon**

*Hàu nướng Kilpatrick • Hàu nướng phô mai Brie & Champagne*

*Hàu nướng cá hồi xông khói*

*Chandon Rose Sparkling, Yarra Valley, Australia*

**Curries crab and mango with black plumfish**

*Cà ri cua dùng với xoài và trứng cá đen muối*

*Allan Scott Pinot Gris, Marlborough, New Zealand*

*Main courses - Món chính*

**Surf & Turf – Sea scallop and slow cooked beef cheek  
with cardamom celeriac crème, Swiss chard and Port wine jus**

*Sò điệp áp chảo và má bò hầm rượu vang đỏ*

*dùng với củ cần tây kem béo, cải cầu vồng và sốt rượu vang Port*

*Elderton E-Series Unoaked Barossa Chardonnay, Barossa Valley, Australia*

**or | hoặc**

**Surf & Turf – Half lobster and beef tenderloin  
with white asparagus, gratin Dauphinois and Port wine jus**

*Nửa con tôm hùm nướng và thăn bò nướng dùng với măng tây trắng,*

*khoai tây nướng và sốt rượu vang Port*

*Cape Barren, Flying Geese, McLaren Vale, Australia*

◆ HOME-MADE CARAMEL VODKA ◆

*Dessert - Tráng miệng*

**Layer chocolate cake with Graham crumble,  
chocolate crème brûlée, meringue and vanilla ice crème**

*Bánh sô cô la nướng xếp lớp, bánh làm bằng lòng trắng trứng dùng với kem vani*

*Haut Charmes Sauternes, France*

**5-COURSE MENU  
VND 1,590,000++ per person**

**WITH WINE PAIRING  
VND 1,190,000++ per person**