

**MID-AUTUMN
FESTIVAL**

Amuse

Khai vị



**Grilled Portobello mushroom with burrata,
heirloom tomato & sesame salsa**

*Nấm Portobello nướng với cà chua heirloom sốt mè
và phô mai tươi burrata*



Truffle celeriac ravioli with burnt onion consommé

*Hoành thánh Ý, nấm truffle, củ cần tây
và súp trong hành tây nướng*



**Grilled white asparagus with buckwheat,
almond cream, ginger and citrus**

*Măng tây trắng nướng với hạt kiều mạch, kem hạnh nhân
và sốt gừng chua ngọt*



**Eggplant confit with red miso vinaigrette, figs,
wild blackberries, Japanese shiitake and wild rice**

*Cà tím chiên với sốt tương miso, quả sung ngọt,
mâm xôi, nấm đông cô dùng với gạo lứt*



Ice-cream moon cake

Choose one: Fresh lotus, mung bean, passion or vanilla flavour

Bánh Trung Thu kem

Vui lòng chọn một: Sen tươi, đậu xanh, chanh dây hoặc va ni



FUSION VEGETARIAN 6-COURSE MENU

VND 1,590,000++ per person