

Reflections
RESTAURANT

*Mother's
Day*

Mise en bouche

Chef's selection

Món ăn khai tiệc chọn lựa bởi Bếp trưởng

Appetisers - Khai vị

**Baby shrimp, smoked salmon
and avocado with Brandy cocktail sauce**

*Tôm sú nhỏ, cá hồi hun khói
dùng với quả bơ và sốt cocktail rượu Brandy*

Foie gras terrine with mixed berries compote and ginger bread

Pate gan ngỗng dùng với mứt dâu tây và bánh mì gừng

Main courses - Món chính

**Sous vide Nha Trang lobster with sweetcorn puree
and shelf fish broth**

*Tôm hùm Nha Trang nấu lửa nhỏ
dùng với bắp nghiền và sốt ốc các loại*

Or | hoặc

**Pan fried veal tenderloin wrapped Prosciutto
with white asparagus, truffle Celeriac purée,
Swiss chard and red wine jus**

*Thăn thịt bê cuộn thịt heo muối dùng với măng tây trắng
với cải cầu vồng và sốt rượu vang đỏ*

Desserts - Tráng miệng

Cherry and lime cake with cookies ice-cream

Bánh anh đào chanh dùng với kem cookies

5-COURSE MENU

VND 1,590,000++ per person

Price is quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 8% VAT