

*Reflections*  
RESTAURANT

DELIGHT  
VIETNAMESE FUSION MENU

FROM 1<sup>ST</sup> TO 30<sup>TH</sup> SEPTEMBER

**Amuse**

*Khai vị*

**Pass through Vietnam**

*Ghé thăm Việt Nam*

**Green papaya salad with shrimp, herbs and sesame cracker**

*Xà lách đu đủ với tôm trộn rau thơm và bánh đa*

**Minced duck wrapped in «la cach» leaves on net rice noodle**

*Vịt cuốn lá cách bánh hỏi*

**Grilled minced Bulot patties with ginger dip**

*Chả ốc Bulot nướng sốt gừng*

**Salmon spring rolls**

*Chả giò cá hồi*

**Sweet and sour crab soup with tomato and pineapple**

*Súp thịt cua chua ngọt với cà chua và thơm*

**Spice marinated sole fillet with mint chimichurri,  
«thien ly» and pumpkin flowers**

*Cá bơn nướng với sốt bạc hà chimichurri  
ăn kèm bông thiên lý và bông bí*

**Braised veal shank with lemongrass and turmeric,  
wood ear mushroom, fresh peanut-mung bean sticky rice**

*Bắp bê hầm sả nghệ, nấm mèo  
dùng kèm xôi đậu xanh đậu phộng*

**Deep fried coconut ice-cream with banana  
and sago and coconut cream**

*Kem dừa chiên giòn với chuối, bột báng  
và nước cốt dừa*

**NATIONAL DAY 6-COURSE MENU**

VND 1,790,000++ per person



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