

# Reflections

RESTAURANT

## Autumn Celebrations

### Starters Pairing Wines

**Crab salad with brandy cocktail sauce**  
*Xà lách cua dùng với sốt cocktail rượu Brandy*

**Romance Spumante Brut, Italy**

Greenish apple, pear, lemon yellow, floral nose is bouquet of wisteria flowers and grapefruit aromas.  
*Hương vị pha trộn các nốt trái cây xanh tươi như táo, lê và sự nhẹ nhàng của hoa trắng.*

**Pan fried scallops with leek smoked Basa and black caviar**  
*Sò điệp áp chảo dùng với hành boa rô cá Basa hun khói và trứng cá đen*

**Minimalista Bodega Pinot Grigio, Argentina**

Flavors of vanilla or toast and tropical fruits, notes of pineapple, mango, and green apple. Hints of citrus fruits such as lime or grapefruit.

*Hương thơm của vani hoặc bánh mì nướng và các loại trái cây nhiệt đới, mùi vị pha trộn của quả dứa, quả xoài, quả táo xanh, phảng phất hương trái cây cam quýt và bưởi.*

### Main Courses

**Sous-vide turkey breast with braised red cabbage, chestnut crème and tarragon jus**  
*Ức gà tây nấu chậm dùng với bắp cải tím hầm kem hạt dẻ và sốt ngải thơm*

**Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir, France**

Aromas of ripe cherry and wild raspberry, with spicy nuances. Elegant, velvety-smooth tannins building to a well-balanced finish.

*Sự kết hợp giữa các loại trái đỏ chín mọng như quả anh đào, dâu rừng với sự nhẹ nhàng cay nồng, chất nhẹ tinh tế.*

**Beef tenderloin with pressed potatoes oyster, horseradish and celeriac crème air-dried beef with peppercorn sauce**

*Thăn bò áp chảo dùng với khoai tây lớp đất lò hào chiên giòn, kem cần tây, củ cải ngựa sốt tiêu xanh và bò ủ khô*

**Minimalista Bodega Malbec, Argentina**

Flavors of dark fruits, including blackberry, black cherry, and plum. There may also be notes of dark chocolate and spice.

*Hương vị của các loại trái cây đen, bao gồm quả mâm xôi, quả anh đào đen và quả mận, với một chút đặc trưng của trái cây đỏ. Một chút mùi vị của sô cô la đen và gia vị.*

### Dessert

**Raspberry, rhubarb and coconut ice cream**  
*Quả mâm xôi, cây đại hoàng và kem dừa*

**Homemade Caramel Vodka**

Aroma of sweet caramel, rich buttery, and reminiscent of caramel candies or caramelized sugar

*Hương thơm của bơ đường ngọt ngào, đậm vị bơ và mùi vị kẹo bơ đường.*

**3-COURSE: VND 1,150,000++ PER PERSON  
WITH PAIRING WINES VND 490,000++ PER PERSON**

**5-COURSE: VND 1,590,000++ PER PERSON  
WITH PAIRING WINES VND 890,000++ PER PERSON**

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax  
Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*