

## NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS

### *Canapé Pairing Wines*

#### **Smoked salmon brandade on blinis black caviar**

Cá hồi hun khói với khoai tây nghiền bánh xếp blinis, trứng cá đen muối

#### **Duck rilette, smoked eel and green apple**

Patê vịt om mỡ, lươn hun khói và táo xanh

#### **Bottega II Vino Dei Poeti Brut, Italy**

Greenish Apple, White Peach, Floral nose is bouquet of wisteria flowers and grapefruit aromas

Hương vị ngọt dịu của táo xanh và đào trắng  
Đi kèm với mùi hương tinh tế của hoa tử đằng và buổi chớm.

### *Appetizers*

#### **Seafood Platter**

Baby shrimp with cocktail sauce

Tôm nhỏ sốt cocktail

Marinated abalone with wasabi dressing

Bào ngư sốt mù tạt

Oysters with Japanese oyster dressing and roe

Hàu sốt kiểu Nhật và trứng cá hồi

Baked scallops with leek smoked salmon and Brie cheese

Sò điệp nướng với tỏi tây, cá hồi hun khói và phô mai Brie

#### **Foie Gras Terrine**

Foie gras terrine with figs compote, truffle dressing

Pate gan ngỗng, mứt quả sung, sốt nấm truffle

#### **Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand**

Flavor of green apple and tropical fruits, notes of passion fruit, pineapple  
Hints of Citrus fruits like grapefruit and lime

Hương vị của táo xanh và trái cây nhiệt đới, đi kèm với những nốt hương của chanh dây và dứa. Kết hợp nhẹ nhàng với hương của trái cây họ cam quýt.

#### **Koonunga Hill, Chardonnay, Australia**

Flavor of oak and butter.  
Hints of peach, melon and green apple and citrus aroma.

Hương vị của gỗ sồi và bơ.  
Kết hợp của đào, dưa và táo xanh và hương thơm cam quýt.

### *Main courses*

#### **Crab**

Crab tortellini with shiitake and Iberico ham broth

Hoành thánh nhân thịt cua

với nước dùng nấm đông cô thịt heo muối Iberico

#### **Locatour, Pinot Grigio, USA**

The taste of green apple, pear.  
Hint of citrus fruit aroma such as lime and tangerine.

Hương vị tươi mát của táo xanh và lê  
Hòa quyện cùng mùi hương thoang thoảng của chanh xanh và quýt lai.

#### **Lobster**

Pan seared lobster

with parsnip crème and brandy tarragon jus

Tôm hùm áp chảo dùng với kem củ cải vàng sốt lá ngải giấm

#### **Locatour, Pinot Grigio, USA**

The taste of green apple, pear.  
Hint of citrus fruit aroma such as lime and tangerine.

Hương vị tươi mát của táo xanh và lê  
Hòa quyện cùng mùi hương thoang thoảng của chanh xanh và quýt lai.

#### **Veal**

Veal tenderloin with Savory cabbage rolled forest mushroom, white asparagus, sage velouté and truffle port jus

Thịt thăn nạc bê dùng kèm bắp cải cuộn các loại nấm dùng với măng tây trắng sốt xô thơm và sốt rượu vang Port nấm truffle

#### **Evening Shade Cabernet Sauvignon, USA**

Flavor of black fruit such as blackberry, black cherry and taste of earthy, herbal, dried leaves

Hương vị của những trái cây chín mọng như mâm xôi đen và anh đào hòa quyện với hương vị nhẹ nhàng của thảo mộc và lá khô.

### *Dessert*

#### **Chocolate cherry**

Cherry crème, whipped Valrhona ganache and cherry chocolate ice cream

Bánh mềm quả anh đào

Valrhona sô-cô-la dùng với kem sô-cô-la quả anh đào

#### **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

### *Festive Cookies & Chocolate*

Bánh quy mùa Lễ hội và Sô-cô-la



## *New Year's Eve 6-course Menu*

**VND 2,990,000++ PER PERSON**

3-COURSE PAIRING WINE - VND 790,000++ PER PERSON

6-COURSE PAIRING WINE - VND 1,190,000++ PER PERSON

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