

Reflections

RESTAURANT

Spring Degustation

Starters Pairing Wines

Crab meat salad with wasabi sauce mango and avocado puree

Xà lách thịt cua sốt mù tạt xanh, xoài và bơ nghiền

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.

Scallop and pork belly with lemon basil crème

Sò điệp áp chảo
và ba rọi nướng dùng với kem húng tây

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

Pan seared grouper fillet with chili fermented beans and white beans ragout

Cá bống mú áp chảo
dùng với đậu trắng nấu tương bần và ớt

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 chives bulb confit capers and lardons

Thăn bò áp chảo dùng với sốt củ hành tím
nụ bạch hoa và tóp mỡ

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

Sweetened guava soup, sago, pomelo

Kem ôi và bưởi, dùng với sốt ôi và bột sắn

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 chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước