

DELIGHT FESTIVE TAPAS

24th to 26th December & 31st December to 2nd January

◆ 11:00 – 22:00 ◆

*Choose a selection of 04 Festive Tapas plus 02 drinks
and create your very own Festive Platter*

HIGH-END

Plus 2 Festive cocktails: VND 1,199,000++

Plus 2 flutes of Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label: VND 1,999,000++

Foie gras terrine and kumquat compote with brioche
Pate gan vịt nhập, với bánh mì brioche và mít tắc

Cured salmon pastrami with crispy seaweed sheet,
citrus crème fraîche and smoked roe

Cá hồi tẩm gia vị với lá rong biển giòn, kem béo vị chanh và trứng cá hồi hun khói

Spicy shrimp with dried chili, garlic and sherry,
served with whole milk bread

Tôm xào bơ tỏi ớt khô, rượu sherry với bánh mì sữa

Plus 2 Festive cocktails: VND 899,000++

Plus 2 flutes of Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label: VND 1,699,000++

LAVISH

Wagyu slider with crispy onion ring,
sharp Cheddar and Béarnaise sauce
in mixed seed bun

*Bánh mì kẹp thịt bò Wagyu
với hành tây chiên giòn,
phô mai Cheddar và sốt Béarnaise*

Salmon burgers with spicy gherkin
mayonnaise and fennel slaw

*Bánh mì cá hồi sốt mayonnaise cay
và xà lách thì là*

Organic Portobello mushroom burger
with spinach, caramelised onion
and Gruyere cheese

*Bánh mì nấm Portobello hữu cơ
với cải bó xôi, hành tây caramen
và phô mai Gruyere*

*Prices are quoted in VND and subject to
5% Service Charge & 7% VAT*

DELUXE

Sweet pea toast with salted lemon
ricotta, pickled shallots, mint, arugula
and truffle vinaigrette

*Bánh mì đậu hoa dùng kèm với sốt chanh
muối phô mai Ricotta, hành chua ngọt,
húng lủi, xà lách rocket và dầu dấm truffle*

Cumin & balsamic flavoured portobello
mushroom with coriander chili
and avocado sala

*Nấm portobello áp chảo hương thì là
dùng với dấm balsamic sốt trái bơ và ngò rí*

Sake fruit tempura
with Sriracha chili mayonnaise

Sake chiên giòn dùng kèm sốt tương ớt mayonnaise

SWEET

Dessert of the day

Món tráng miệng đặc biệt trong ngày