

**THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU**

*Western Set Menu*

**Giá | Price: 600.000vnd++/pax**

**Lựa chọn 1 | Option 1**

**Món khai vị nhẹ | Amusee**

**Bánh mì mini nướng giòn phục vụ kèm bơ**

Mini baguette served with butter

**Món khai vị | Appetizer**

**Tôm sú tẩm bơ áp chảo ăn kèm khoai tây nghiền và rau cải mầm**

Pan seared tiger prawn, mashes potato with organic hearbs

**Món súp | Soup**

**Súp bí đỏ nước cốt dừa, bánh mì bơ tỏi nướng giòn**

Pumpkin coconut cream, crispy garlic butter bread

**Món chính | Main course**

**Sườn heo nướng sốt BBQ ăn kèm rau trộn và khoai tây chiên**

BBQ pork rib with salad and french fries

**Món tráng miệng | Dessert Bánh kem phô mai**

Cookies cheese cake

**Lựa chọn 2 | Option 2**

**Món khai vị nhẹ | Amusee**

**Bánh mì mini nướng giòn phục vụ kèm bơ**

Mini baguette served with butter

**Món khai vị | Appetizer**

**Xa lát ức gà nướng hương thảo với sốt hoàng đế**

Grilled chicken breast salad, poached egg with ceaser sauce

**Món súp | Soup**

**Súp kem nấm với tinh dầu nấm đen, bánh mì bơ tỏi nướng giòn**

Creamy mushroom sauce with truffle oil

**Món chính | Main course**

**Ức vịt áp chảo với cơm Ý kiểu Việt Nam, sốt cam tươi hương quế**

Pan fried duck breast with risotto Vietnamese style and orange sauce

**Món tráng miệng | Dessert Kem đông vị vani kiểu Ý**

Vanilla panna cotta

**THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU**

*Western Set Menu*

**Giá | Price: 750.000vnd++/pax**

---

**Lựa chọn 1 | Option 1**

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Pate gan gà với bánh mỳ mini nướng giòn**

Homemade chicken liver pate with mini baguette

**Món khai vị | Appetizer**

**Xa lát hoàng đế với ức vịt xông khói, cam vàng Mỹ**

Caesar salad with smoked duck bread, US orange

**Món súp | Soup**

**Súp khoai tây, cần bô rô phục vụ kèm thịt xông khói nướng giòn, dầu nấm đen**

Potatoes soup, leek and crispy bacon, truffle oil

**Món chính | Main course**

**Thăn ngoại bò Úc nướng ăn kèm khoai tây nghiền vị tỏi sốt tiêu đen**

Grilled AUS beef sirloin with mashed potatoes, served with pepper sauce

**Món tráng miệng | Dessert**

**Kem trứng nướng kiểu Ý, dâu tây tươi Đà Lạt, lá bạc hà**

Cream brulee, Da Lat strawberry, mint leaves

**Lựa chọn 2 | Option 2**

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Pate gan gà với bánh mỳ mini nướng giòn**

Homemade chicken liver pate with mini baguette

**Món khai vị | Appetizer**

**Cá hồi xông khói ăn kèm sốt kem chanh và rau mầm**

Smoked salmon with lemon sour cream mouse, organic micro herbs, dill oil

**Món súp | Soup**

**Súp bò kiểu Hungary, kem béo, bánh mì bơ tỏi nướng giòn**

Hungarian beef goulash soup, whipping mouse, garlic butter bread

**Món chính | Main course**


**Cá ngừ đỏ đại dương áp chảo sốt rượu vang**

Pan fried tuna with red wine sauce

**Món tráng miệng | Dessert**

**Chuối đốt rượu rhum với kem vani**

Banana flambe rhum chauvet with vanilla ice cream



**THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU**

*Western Set Menu*

**Giá | Price: 800.000vnd++/pax**

**Lựa chọn 1 | Option 1**

**Món khai vị nhẹ | Amusee**

**Pate gan gà với bánh mì mini nướng giòn**

Homemade chicken liver pate with mini baguette

**Món khai vị | Appetizer**

**Xa lát ức vịt xông khói với sốt dấm Ý**

Smoked duck breast salad with balsamic sauce

**Món súp | Soup**

**Súp đậu hà lan với mực hấp rượu vang trắng**

Peas soup with steamed squid in white wine

**Món chính | Main course**

**Cá chẽm nướng sốt BBQ với ngô xào bơ hành, rau thơm**

Grilled seabass with BBQ sauce,

served with sauteed shallot butter corns, local herbs

**Món tráng miệng | Dessert**

**Dứa đốt rượu rum phục vụ kèm kem va-ni**

Pineapple rum chauvet, served with vanilla ice cream

**Lựa chọn 2 | Option 2**

**Món khai vị nhẹ | Amusee**

**Vẹm xanh New Zealand dứt lò với phô mai**

Grilled New Zealand mussel with cheese

**Món khai vị | Appetizer**

**Xa lát bạch tuộc ướp sốt đặc biệt từ Bếp trưởng**

Chef's marinated octopus salad with sesame sauce

**Món súp | Soup**

**Súp bí đỏ với ức gà nướng thảo mộc, phục vụ**

**kèm bánh mì bơ tỏi nướng giòn**

Pumpkin soup with grilled herbs chicken breast

served with garlic butter bread

**Món chính | Main course**

**Đùi vịt nấu chậm trong dầu, phục vụ kèm khoai tây**

**nghiên tỏi đen sốt cam hương quế**

Duck leg confit in oil, mashed potatoes,

orange sauce, cinnamon flavor

**Món tráng miệng | Dessert**

**Bánh opera với dâu tây, lá bạc hà, sô-cô-la trắng cuộn**

Opera cake with strawberry, mint leaves, roll white chocolate

## THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU

### Western Set Menu

Giá | Price: 1.000.000vnd++/pax

#### Lựa chọn 1 | Option 1

##### Món khai vị nhẹ | Amusee

**Pate của bếp trưởng với bánh mì kiểu Pháp**  
Chef recommended homemade chicken pate  
with French baguette

##### Món khai vị | Appetizer

**Sò điệp Nhật áp chảo ăn kèm hoa lơ  
nghiên và lách trái bơ**  
Seared Japanese scallop with

##### Món súp | Soup

**Súp nấm thập cẩm với trứng cút  
hấp cách thủy cùng kem tươi**  
Mushrooms soup with steamed  
quail eggs with whipping cream

##### Món xa lát | Salad

**Xa lát hoa quả với tôm sú đốt rượu rhum**  
Tropical summer salad with prawn flambe

##### Món chính | Main course

**Cá hồi áp chảo sốt chanh leo phục vụ  
kèm khoai lang tím nghiền và rau củ xào bơ tỏi**  
Pan fried Norway salmon, served with  
sweet potatoes, sauteed vegetables, passion sauce

##### Món tráng miệng | Dessert

**Bánh trứng nướng với chuối đốt rượu rhum**  
Cream brulle with flambe banana chauvet rhum

#### Lựa chọn 2 | Option 2

##### Món khai vị nhẹ | Amusee

**Pate của bếp trưởng với bánh mì kiểu Pháp**  
Chef recommended homemade chicken  
pate with French baguette

##### Món khai vị | Appetizer

**Tôm sú áp chảo ăn kèm tartare hành tây rau  
mắm, sốt xoài**  
Pan fried prawn with onion tartare, mango sauce

##### Món súp | Soup

**Súp ngô kem với bánh mì mè nướng**  
Corn soup with grilled sesame bread

##### Món xa lát | Salad

**Xa lát cá hồi áp chảo với cỏ xạ hương**  
Pan fried salmon salad with thyme

##### Món chính | Main course

**Thăn nội bò Úc nướng ăn kèm  
khoai tây nghiền, sốt vang đỏ**  
Grilled AUS beef tenderloin with

##### Món tráng miệng | Dessert

**Bánh sô cô la hạnh nhân với sốt sô cô la vị cà phê**  
Chocolate opera with almond crumble  
dark coffee chocolate sauce

#### Lựa chọn 3 | Option 3

##### Món khai vị nhẹ | Amusee

**Bánh mì nướng giòn ăn kèm bơ**  
Mini baguette with butter

##### Món khai vị | Appetizer

**Cá hồi Na-uy muối cuộn măng tây  
Đà Lạt sốt kem chua**  
Rolled salted Norway salmon with asparagus  
sour creamy sauce

##### Món súp | Soup

**Súp bí đỏ nướng với tôm sú đốt rượu rhum**  
Pumpkin soup with tiger prawn flambe  
rhum chauvet

##### Món xa lát | Salad

**Xa lát ức vịt xông khói với sốt dầu dấm Ý và cam vàng Mỹ**  
Smoked duck breast salad with balsamic sauce, US orange

##### Món chính | Main course

**Thăn lưng bò Úc nướng phục vụ kèm  
khoai tây nghiền sốt tiêu đen**  
AUS beef rib eye served with  
mashed potato, black pepper sauce

##### Món tráng miệng | Dessert

**Bánh kem vị cà phê kiểu Ý**  
Tiramisu cake

**THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU**

*Western Set Menu*

**Giá | Price: 1.300.000vnd++/pax**

---

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Pate gan gà với bánh mì bơ tỏi**

Homemade pate with butter bread

**Món khai vị | Appetizer**

**Sò điệp Nhật áp chảo, phục vụ kèm khoai tím nghiền, sốt kem chua**

Pan fried Japanese scallop, served with sweet potatoes, sour cream sauce

**Món súp | Soup**

**Súp bí đỏ nướng với tôm sú sốt rượu rhum**

Pumpkin soup with tiger prawn flambe rum chauvet

**Món xa lát | Salad**

**Salad cá ngừ đồ nguội với sốt dấm Ý, hành tây hầm vang đỏ hương quế**

Fresh tuna salad with balsamic dressing, stewed onion with red wine, cinnamon flavor

**Món chính | Main course**

**Thăn nội bò Úc nướng với sốt nước sốt bò cô đặc,  
khoai tây nghiền với rau củ trong vườn xào bơ tỏi**

Grilled AUS beef tenderloin with beef jus sauce,  
mashed potatoes and sauteed butter garlic vegetables

**Món tráng miệng | Dessert**

**Bánh sô cô la nóng chảy với kem vani**

Hot chocolate cake with ice cream vanilla

**THỰC ĐƠN THEO SET KIỂU ÂU**

*Western Set Menu*

**Giá | Price: 1.800.000vnd++/pax**

**Lựa chọn 1 | Option 1**

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Bánh mì nướng giòn với tôm áp chảo sốt cocktail**  
Crispy bread and spicy srhimp, cocktail sauce

**Món khai vị | Appetizer**

**Gan ngỗng Pháp áp chảo với táo hầm vang đỏ hương quế, sốt mật**  
Pan fried foie gras, serve stewed apple with red wine, plum sauce

**Món súp | Soup**

**Súp hạt dẻ với sò điệp Hokkaido và kem tươi bánh mì nướng giòn**  
Chestnuts soup with pan fried Hokkaido scallop crispy garlic butter bread

**Món xa lát | Salad**

**Xa lát cá ngừ đỏ đại dương áp chảo sốt dầu dấm Ý hành tây hầm rượu vang hương quế**  
Fresh red tuna salad with balsamic sauce braised onion with red wine, cinnamon flavor

**Món chính | Main course**

**Thăn nội bò Úc nướng với tôm sú áp chảo sốt rượu rhum, sốt vang đỏ**  
Grilled AUS beef tenderloin with tiger prawn flambe rhum chauvet, red wine sauce

**Món tráng miệng | Dessert**

**Bánh sô cô la nóng với kem vani**  
Hot chocolate cake with vanilla ice cream

**Lựa chọn 2 | Option 2**

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Bánh cá hồi xông khói với sốt pháp**  
Smoked salmon blinis with france sauce

**Món khai vị | Appetizer**

**Cá hồi ủ muối lát mỏng, kèm lá bạc hà, kem mù tạt nhạt**  
Cured salmon carpaccio

**Món súp | Soup**

**Súp vẹm xanh bỏ lò**  
Mussels soup

**Món xa lát | Salad**

**Cá ngừ cháy cạnh dùng kèm xa lát xoài cay**  
Seared Ahi Tuna

**Món chính | Main course**

**Sườn bò mỹ hầm vang đỏ kèm khoai tây kem béo**  
Braised short ribs with creamy mashed potatoes

**Món tráng miệng | Dessert**

**Tiramisu cùng với kem vodka greygoose**  
Tiramisu with Vodka vanilla ice cream

**Lựa chọn 3 | Option 3**

**Món khai vị nhẹ | Amuese**

**Pate đồng quê cùng với mỡ khô gan ngỗng**  
Country pate with foie gras chutney

**Món khai vị | Appetizer**

**Bò lát mỏng ăn gỏi kèm phô mai bào và rau thơm**  
Beef carpaccio

**Món súp | Soup**

**Súp hành tây kiểu pháp**  
Frech onion soup

**Món xa lát | Salad**

**Xa lát với các loại hạt kèm sốt cam dấm đen**  
Fresh garden veggies, toasted nuts and zesty orange balsamic dressing

**Món chính | Main course**

**Cá tuyết đen áp chảo sốt me**  
Pan-fried black cod served with a tangy tamarind sauce

**Món tráng miệng | Dessert**

**Ravioli xoài và sữa dừa**  
Mango ravioli

