

Dining in the Wine Cave

ORGANIC BLACK DUCK

Duck rilette, apple saffron chutney, toasted sourdough
Thịt vịt ninh chín, sốt nhụy hoa nghệ tây, bánh mì lên men tự nhiên nướng
RAMOS PINTO LAGRIMA WHITE PORT, PORTUGAL

NHA TRANG LOBSTER

Lobster carpaccio, radish, garden wild rocket, orange ponzu dressing
Tôm hùm tái, củ cải, rau rocket vườn, sốt Ponzu cam
PINOT GRIGIO, MASI MODELLO, VENETO, ITALY

STEAMED GROUPEL FILLET

Cucumber, fennel, poached oyster
Cá mú hấp dùng kèm dưa leo, củ thì là, hàu chần
SAUVIGNON BLANC, VILLA MARIA, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

MARGARET RIVER GRASS FED STRIPLOIN

Heirloom cherry tomatoes, mushrooms from our hut, Fondant potatoes, parsley jus
Thịt thăn ngoại bò Úc hữu cơ
Cà chua bi Heirloom, nấm vườn, khoai tây sốt bơ, sốt ngò tây
BELLINGHAM PINOTAGE, STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA

APPLE TARTE TATIN

Caramel sauce, Vanilla bean ice-cream
Bánh táo nướng sốt caramel, kem Va-ni
SCIANDOR MOSCATO D'ASTI, PIEDMONTE, ITALY

3,500 per person for food/ khách cho đồ ăn
5,500 per person with wine pairing/ khách kèm rượu vang

Please note 12 hours notice subject to availability

This is a suggested menu but please meet our chefs too help make your own menu

Vui lòng đặt trước bữa ăn 12 tiếng

Đây là thực đơn gợi ý cho quý khách, vui lòng gặp đầu bếp của chúng tôi để có thể đặt theo thực đơn của riêng bạn.

