

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
BOTTEGA IL VINO DEI POETI, PROSECCO

NHA TRANG LOBSTER

Lobster carpaccio, radish, wild rocket, orange, ponzu dressing
Tôm hùm tái, củ cải, rau rocket vườn, sốt Ponzu cam
BODEGA ARGENTO, MINIMALISTA, PINOT GRIGIO, MENDOZA

STEAMED GROUPER FILLET

Cucumber, fennel, poached oyster
Cá mú hấp dùng kèm dưa leo, củ thì là, hàu chần
HENRI BOURGEOIS, PETIT BOURGEOIS, SAUVIGNON BLANC

MARGARET RIVER GRASS FED TENDERLOIN

Heirloom cherry tomatoes, wild mushrooms, black truffle mash, red wine jus
Thịt thăn bò Úc hữu cơ
Cà chua bi Heirloom, nấm vườn, khoai tây nghiền, sốt vang đỏ
LES FORTS BORIES AZEAU CORBIERES, GRENACHE, SHIRAZ, CARIGNAN

APPLE TARTE TATIN

Caramel sauce, Vanilla bean ice-cream
Bánh táo nướng sốt caramel, kem Va-ni
DE BORTOLI, BOTRYTIS SEMILLON, LATE HARVEST

3,900 per person for food/ khách cho đồ ăn
5,900 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.

All prices are in '1000 Vietnamese dong and inclusive of all applicable taxes and service charge

