

# THE FARMHOUSE

**EAT WITH SIX SENSES:** Our food and drinks philosophy – where food is as nutritious as it is delicious – means you can enjoy both and leave feeling better than when you arrived. The Farmhouse is our flagship venue which indulges you in a 100 percent plant-based dining experience in the form of a five course set dinner; where you get to choose one out of three dishes in each course. 90 percent of the ingredients used, are from the harvest at solar fresh cuts.

We truly hope you enjoy this ‘true to nature’ driven evening.

## APPERTIZER

MÓN KHAI VỊ

### AVOCADO TARTARE | XÀ LÁT TRÁI BÒ

Beetroot Pickles, Capers, Shallot, Wasabi, Ponzu Caviar  
Củ Dền Muối Chua, Nụ Bạch Hoa, Hành Tim, Mù Tạt, Trứng Cá Muối Từ Sốt Cam Chanh

### CUCUMBER GRANITA | DƯA LEO ĐÁ BÀO

Pickled Cucumber, Basil, Avocado Chili, Crispy Shallot Rings  
Dưa Leo Muối Chua, Húng Quế, Sốt Bơ Ót Nghiền, Hành Tim Chiên Giòn

### KOHLRABI RAVIOLI | MÌ Ý SU HÀO

Edamame, Magenta Caviar, Miso, Confit Lemon  
Đậu Nành Nhặt, Trứng Cá Từ Lá Cẩm, Tương Miso, Chanh Vàng Nấu Chấm

## SOUP

MÓN SÚP

### CARAMELIZED CELERIAC SOUP

SÚP CẦN TÂY NẤU ĐƯỜNG NGÀO

Burnt Pear Purée, Hazelnut Rosemary Pesto  
Lê Nghiền, Sốt Húng Quế Hạt Dẻ Và Lá Hương Thảo

### CHILLED SWEETCORN SOUP | SÚP BẮP LẠNH

Chargrilled Sweetcorn, Pickled Onion | Tarragon  
Bắp Ngọt Đút Lò, Hành Tây Muối Chua, Lá Ngải Giấm

### ALMOND MUSHROOM SOUP | SÚP NẤM HẠNH NHÂN

Soya Milk-Foam, Truffle Oil, Sourdough Crip  
Bột Sữa Đậu Nành, Dầu Nấm Kim Cương Đen, Bánh Mì Lên Men Nướng Giòn

### SORBET | KEM ĐÁ NHÀ LÀM

### WATERMELON SORBET | KEM ĐÁ VỊ DƯA HẤU

## MAINCOURSE

MÓN CHÍNH

### RATATOUILLE ROLL

CUỘN RAU CỦ HẦM, KHOAI TÂY NHỒI NẤM

Mushroom, Potato, Eggplant, Zucchini, Tomato  
Nấm, Khoai Tây, Cà Tim, Bì Ngồi, Cà Chua

### CRISPY GLOBE ARTICHOKE

ATISO NHÂN LÚA MÌ VÀ RAU CỦ

Spelt Tarragon Stuffing, Salsa Verde  
Lúa Mì Nấu Và Lá Ngải Giấm, Sốt Rau Củ

### GNUDI | MÌ Ý PHÔ MAI THUẦN CHAY

Zhoug, Coconut, Green Peas, Asparagus, Fennel  
Sốt Ót Cay Kiểu Trung Đông, Dừa, Đậu Hà Lan, Măng Tây, Củ Thì Là

### CELERIAC GRATIN | CẦN TÂY ĐÚT Lò PHÔ MAI

Button Onions, Olive Sofritto  
Hành Tim, Sốt Ó-Liu

## DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG

### VEGAN CHOCOLATE MOUSSE | BÁNH SÔ CÔ LA MÈM

Beetroot Sauce  
Sốt Củ Dền

### CARROT AND GINGER CAKE | BÁNH CÀ RỐT CHANH GỪNG

Lime, Pineapple, Coconut Yogurt  
Chanh, Thơm, Sữa Chua Dừa

### MANGO PINEAPPLE RAVIOLI | BÁNH THƠM NHÂN XOÀI

Coconut Sorbet  
Kém Đá Vị Dừa

## FIVE COURSE SET MENU - VND 2,300 per person

All prices are in '1,000 Vietnamese dong and inclusive of all applicable taxes and service charge

Việt Nam Đồng X 1,000 đã bao gồm phí phục vụ và thuế giá trị gia tăng

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / CN = contain nuts

DF = Không chứa bơ sữa / GF = Không chứa bột mì / SF = Không đường / CN = Có chứa hạt