

REFLECTIONS SEASONAL FLAVOURS

APPETISERS

Sea urchin, capelini pasta, sea urchin purée and bisque with caviar and dill <i>Nhum biển, mỳ capellini, thịt nhum nghiền, sốt hải sản, trứng cá và thì là</i> (Supplement VND 70,000 if chosen in a set menu option)	469,000
Braised crumbed pig's head, black pudding, truffle potato purée and green apple <i>Thịt đầu heo tẩm bột xù, dồi heo, khoai tây nấm truffle nghiền và táo xanh</i>	399,000
Scallops, tempura soft shell crab, laksa purée and gel, local herbs <i>Cồi sò điệp, cua lột chiên giòn, sốt cà ri và rau mùi</i> (Supplement VND 50,000 if chosen in a set menu option)	449,000
Textures of Parmesan cheese with aged balsamic reduction <i>Phô mai Parmesan với giấm balsamic</i> (Supplement VND 40,000 if chosen in a set menu option)	399,000
Confit salmon with beetroot purée, horseradish yoghurt, salmon eggs and herb crumble <i>Cá hồi nấu nhiệt độ nhỏ, củ dền nghiền, sốt sữa chua củ cải ngựa, trứng cá hồi và bột xù rau mùi</i>	399,000
Caesar salad served with your choice of smoked salmon or Italian ham <i>Salad Caesar với cá hồi xông khói hoặc thịt nguội Ý</i>	299,000

MAINS

Grilled Wagyu striploin, Wagyu beef cottage pie with roast baby carrots and textures of onions <i>Thăn bò Wagyu nấu nhiệt độ nhỏ, bánh nướng thịt bò thượng hạng, cà rốt bi nướng và hương vị hành tây</i> (Supplement VND 300,000 if chosen in a set menu option)	850,000
Roast monkfish with dill and bacon crust, cuttlefish ink gnocchi, shellfish saffron nage, tempura shallot rings <i>Cá monkfish tẩm thì là thịt ba chỉ muối, khoai tây mực đen kiểu gnocchi, khoai tây om nước sốt nghệ tây, hành tím chiên giòn</i> (Supplement VND 150,000 if chosen in a set menu option)	699,000
Rack of NZ lamb, black garlic, parsley anchovy puree, peas and rosemary jus <i>Sườn cừu New Zealand, tỏi đen nghiền, cá mẫn ngò tây nghiền, đậu lăng xanh xào và nước sốt lá hương thảo</i>	549,000
Sous vide lobster, textures of broccoli, coconut chilli fluid gel, tempura green lip mussels and a ginger bisque reduction <i>Thịt tôm hùm nấu nhiệt độ nhỏ, hương vị bông cải xanh, sốt dừa cay, chem chép chiên bột và sốt gừng hải sản</i> (Supplement VND 150,000 if chosen in a set menu option)	699,000
Roast breast of duck, ginger anise gel, kale with hoisin, squash and lemongrass purée <i>Ức vịt rô ti, sốt đặc hương gừng hồi, cải xoăn sốt tương, bí đỏ và sả nghiền</i>	549,000

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT

REFLECTIONS SEASONAL FLAVOURS

DESSERTS

Carrot Cake <i>Bánh cà rốt</i>	199,000
Matcha mousse white chocolate bar with crisp crepe base, lime jelly, crème Anglaise, caramelised lime gel and matcha crumble, lemon vanilla ice cream <i>Bánh kẹo giòn với sô cô la trắng kem mềm trà xanh, thạch chanh, sốt kem trứng, sốt chanh đặc, bánh trà xanh vụn và kem chanh hương vani</i>	199,000
Tropical sliced fresh fruit platter with passion fruit sorbet <i>Trái cây nhiệt đới các loại dùng kèm với kem tuyết chanh dây</i>	199,000
Selection of international cheeses <i>Sự lựa chọn các loại phô mai</i> (Supplement VND 190,000 if chosen in a set menu option)	399,000

Select your own set menu

Three courses: 999,000 Four courses: 1,090,000

TASTING MENU

1,550,000 per person

Confit salmon with beetroot purée, horseradish yoghurt, salmon eggs and herb crumble

Cá hồi nấu nhiệt độ nhỏ, củ dền nghiền, sốt sữa chua củ cải ngựa, trứng cá hồi và bột xù rau mùi

Braised crumbed pig's head, black pudding, truffle potato purée and green apple

Thịt đầu heo tẩm bột xù, dồi heo, khoai tây nấm truffle nghiền và táo xanh

Sous vide lobster, textures of broccoli, coconut chilli fluid gel, tempura NZ green lip mussels and a ginger bisque reduction

Thịt tôm hùm nấu nhiệt độ nhỏ, hương vị bông cải xanh, sốt dứa cay, kem chép chiên bột và sốt gừng hải sản

Roast breast of duck, ginger anise gel, kale with hoisin, squash & lemongrass purée

Ức vịt rô ti, sốt đặc hương gừng hồi, cải xoăn sốt tương, bí đỏ và sả nghiền

Matcha mousse white chocolate bar with crisp crepe base, lime jelly, crème Anglaise, caramelised lime gel and matcha crumble, lemon vanilla ice cream

Bánh kẹo giòn với sô cô la trắng kem mềm trà xanh, thạch chanh, sốt kem trứng, sốt chanh đặc, bánh trà xanh vụn và kem chanh hương vani

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT

Check in  - Reflections

REFLECTIONS RESTAURANT

APPETISERS

MÓN KHAI VỊ

Rice paper roll with prawn and hoisin sauce <i>Gỏi cuốn tôm và sốt tương ngọt</i>	289,000
Tempura soft shell crab with fresh plum, Vietnamese pickle herb salad and shrimp rice paper <i>Gỏi quả mận và cua lột chiên và bánh tráng tôm nướng</i>	368,000
Marinated beef shank salad with sliced onion, roasted sesame seed and sesame rice paper <i>Gỏi bắp bò, hành tây thái mỏng, mè rang và bánh đa nướng</i>	298,000
Flavours of Vietnam Tempura soft shell crab with fresh plum, fried spring roll, grilled pork, fresh spring roll <i>Hương vị ẩm thực Việt: Gỏi quả mận và cua lột chiên, chả giò chiên, thịt heo chả nướng, gỏi cuốn</i>	328,000
Soft shell crab tempura with green peppercorn sauce <i>Cua lột nhúng bột chiên giòn sốt tiêu xanh</i>	368,000
Korean bulgogi beef skewers <i>Thịt bò ướp sốt bulgogi xiên nướng kiểu Hàn Quốc</i>	329,000
Assorted sushi and sashimi served with soy sauce, wasabi and pickled ginger <i>Các loại cơm cuộn và cá sống kiểu Nhật dùng kèm sốt mù tạt</i>	398,000
Fried prawn, crab meat, pork and vermicelli noodle spring rolls <i>Chả giò tôm, thịt cua, thịt heo và miến</i>	298,000

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá trên được tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% Thuế GTGT

REFLECTIONS RESTAURANT

MAINS MÓN CHÍNH

Malaysian curry laksa soup with prawns and chicken <i>Cà ri kiểu Mã Lai với tôm và thịt gà</i>	439,000
Wok-fried seafood with choy sum, mushrooms, snow beans and crunchy noodles <i>Hải sản xào cải ngồng, nấm, đậu hòa lan và mì giòn</i>	429,000
Braised seafood with young tofu and pickled cabbage <i>Hải sản om dưa chua đậu hủ non</i>	469,000
Grilled catfish marinated with galangal and turmeric <i>Cá lăng nướng giềng nghệ</i>	459,000
Grilled lobster with spicy chili and Kaffir lime sauce 180,000 supplement per dish if chosen in a set menu option <i>Tôm hùm nguyên con nướng sốt cay lá trúc</i> <i>Phụ thu 180.000 đồng nếu chọn thêm món trong thực đơn</i>	699,000
Wok-fried lobster with X.O sauce 180,000 supplement per dish if chosen in a set menu option <i>Tôm hùm xào sốt X.O</i> <i>Phụ thu 180.000 đồng nếu chọn thêm món trong thực đơn</i>	699,000
BBQ U.S. beef rib marinated in Vietnamese herbs and spices <i>Sườn bò Mỹ nướng</i>	499,000
Sautéed eggplant and minced beef with hot bean sauce and steamed rice <i>Cà tím xào thịt bò băm sốt tương cay và cơm trắng</i>	448,000
Chinese style fried beef with vegetables and steamed rice <i>Thịt bò xào rau củ kiểu Trung Hoa và cơm trắng</i>	448,000
Shellfish congee with shrimp and abalone mushroom <i>Cháo sò huyết nấu tôm và nấm bào ngư</i>	298,000
Chinese style seafood fried rice <i>Cơm chiên hải sản kiểu Trung Hoa</i>	298,000
Fried rice with scallop, bacon and X.O sauce <i>Cơm chiên sò điệp, thịt muối và sốt X.O</i>	298,000
Korean vermicelli “Japchae” with tempura soft shell crab <i>Miến trộn kiểu Hàn Quốc và cua lột chiên</i>	484,000
Wok-fried kailan, abalone mushroom, dragon bean and hot bean sauce <i>Cải rổ, nấm bào ngư, đậu rồng xào tương cay</i>	268,000

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá trên được tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% Thuế GTGT

REFLECTIONS RESTAURANT

FROM THE GRILL

CÁC MÓN NƯỚNG

200 grams premium Black Angus Beef tenderloin <i>200 grams Thăn bò Black Angus thượng hạng</i>	950,000
300 grams premium Black Angus ribeye <i>300 grams Nạc lưng bò Black Angus thượng hạng</i>	890,000
300 grams USDA prime CAB striploin <i>300 grams Nạc lưng nội bò Mỹ thượng hạng</i>	890,000
300 grams striploin Jack's Creek 500 Day Grain-Fed F2+ NSW Wagyu Mb9+ <i>300 grams Nạc lưng nội bò Wagyu Úc Jack's Creek</i>	2,200,000
300 grams ribeye Jack's Creek 500 Day Grain-Fed F2+ NSW Wagyu Mb9+ <i>300 grams Nạc lưng bò Wagyu Úc Jack's Creek</i>	2,200,000
350 grams Nha Trang lobster <i>350 grams Tôm hùm Nha Trang</i>	690,000
200 grams Norwegian salmon fillet <i>200 grams Phi lê cá hồi Na Uy</i>	570,000
New Zealand lamb cutlets <i>Côtlet cừu New Zealand</i>	990,000

Choose one of the following sauces: Béarnaise sauce, green peppercorn & brandy sauce, forest mushroom cream sauce, BBQ sauce, red wine jus, whisky and rosemary cream sauce, Hollandaise sauce or white wine cream sauce.

Sự chọn lựa một loại sốt dùng kèm: sốt bơ trứng, sốt tiêu với rượu brandy, sốt nấm kem tươi, sốt nướng, sốt rượu đỏ, sốt kem tươi rượu whisky hương lá xạ hương thảo, sốt củ cải ngựa hoặc sốt rượu trắng.

ACCOMPANIMENTS/ MÓN ĂN KÈM

- Marinated tomato salad with yogurt and mint dressing (V)(G) 120,000
Salad cà chua với sốt sữa chua bạc hà
- Farmer's market greens balsamic vinaigrette (V)(G) 89,000
Xà lách xanh giấm đen
- Mac & cheese with crisp herb topping (V) 120,000
Nui cong và phô mai với rau mùi
- Grilled king oyster mushrooms (V)(G) 89,000
Nấm đùi gà nướng
- Truffle flavoured mash potato (V)(G) 140,000
Khoai tây nghiền hương nấm truffle
- Roast spicy eggplant caviar (V)(G) 89,000
Cà tím nướng sốt cay
- Grilled green asparagus (V)(G) 120,000
Măng tây nướng
- Grilled spicy okra (V)(G) 110,000
Đậu bắp nướng cay
- Hand cut chips 110,000
Khoai tây chiên cắt lát
- French fries (V) 89,000
Khoai tây chiên

(V) Vegetarian (G) Gluten free

All prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá trên được tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% Thuế GTGT

Check in  - Reflections



ZWILLING
J.A.HENCKELS