

Reflections
RESTAURANT

NEW YEAR'S EVE DINNER

31st December to 2nd January

Appetisers - Khai vị

Seared duck liver with almonds potato truffle velouté and sautéed leeks

Gan ngỗng áp chảo dùng với hạnh nhân, khoai tây nấm truffle và hành ba rô xào

**Deep sea scallops with yellow capsicum puree
smoked broth and organic vegetables with salmon caviar**

*Sò điệp áp chảo dùng với ớt chuông nghiền,
trứng cá hồi xông khói với rau củ và trứng cá hồi*

Main courses - Món chính

**Confit salmon filet with beetroot, black lumpfish caviar
and basil and asparagus sauce**

Cá hồi nấu trong dầu ô liu, củ dền, trứng cá và sốt húng tây măng tây

**Festive spiced roast fillet of beef and black garlic
celeriac puree, chestnuts, baby onions, tarragon red peppercorn jus**

*Bò phi lê tẩm gia vị rô ti và tỏi đen,
cần tây nghiền, hạt dẻ, củ hành nhỏ, sốt lá ngải giấm và tiêu đỏ*

Desserts - Tráng miệng

**Tahitian vanilla mousse with mandarin jelly
chocolate crumble and mandarin dark chocolate ice cream**

*Bánh mềm hương vani với thạch quả quýt,
sô cô la vụn và kem sô cô la đen hương quýt*

Handcrafted chocolate truffles

Sô cô la viên

Tea or Coffee

Trà hoặc cà phê

WINE PAIRING

Champagne Taittinger Brut Réserve

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

Golden sunshine in the glass, packed full of citrus, apple, lemon zest.
Lasting memories on the palate. Perfect pair with salmon and scallop!

VND 4,600,000 per bottle

Château Siran, Margaux Cru Bourgeois, Bordeaux, France

Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot/Cabernet Franc

One of the best Margaux! Dark berries on the nose. Medium bodied and just delightful.
Such a smooth finish. Heavenly match with beef and chocolate!

VND 4,250,000 per bottle

5-course Menu: VND 2,799,000++ per person

Prices are subject to 5% Service Charge & 7% VAT until 31st December 2021
and 10% VAT from 1st January 2022 onwards