

Reflections RESTAURANT

Degustation Dinner

To Begin Pairing Wines

**Avocado, crab meat salad,
lemongrass cured salmon
lumpfish caviar, passion fruit aioli**

*Xà lách bơ, thịt cua trộn, cá hồi muối sả
Trứng cá đen, sốt chanh dây*

**Foie gras crème brûlée
Balsamic glaze figs
pistachio crush and brioche toast**

*Kem cháy gan ngỗng
Quả sung áo giấm Balsamic
hạt dẻ cười và bánh mì nướng*

Romance Spumante Brut, Italy

Greenish apple, pear, lemon yellow, floral nose is bouquet of wisteria flowers and grapefruit aromas.

Hương vị pha trộn các nốt trái cây xanh tươi như táo, lê và sự nhẹ nhàng của hoa trắng.

Minimalista Bodega Pinot Grigio, Argentina

Flavors of vanilla or toast and tropical fruits, notes of pineapple, mango, and green apple. Hints of citrus fruits such as lime or grapefruit.

Hương thơm của vani hoặc bánh mì nướng và các loại trái cây nhiệt đới, mùi vị pha trộn của quả dứa, quả xoài, quả táo xanh, phảng phất hương trái cây cam quýt và bưởi.

Palate Cleanser

Sapodilla, Coffee Baileys Sorbet

Kem tuyết cà phê, rượu Bailey & hồng xiêm

"Stay Tuned"

**Anchovy herbs crusted Toothfish
braised asparagus with bacon
and lemon crustacean bisque**

*Cá tuyết chiên thảo mộc
Sốt hải sản chua ngọt
măng tây om thịt ba chỉ xông khói*

Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir, France

Aromas of ripe cherry and wild raspberry, with spicy nuances. Elegant, velvety-smooth tannins building to a well-balanced finish.

Sự kết hợp giữa các loại trái đỏ chín mọng như quả anh đào, dâu rừng với sự nhẹ nhàng cay nồng, chất nhẹ tinh tế.

**Red wine braised Angus beef cheeks
truffle potato mousseline
baby carrots and broccolini**

*Má bò hầm rượu vang đỏ
Xốt kem khoai tây nấm truffle
cà rốt và bông cải xanh non*

Minimalista Bodega Malbec, Argentina

Flavors of dark fruits, including blackberry, black cherry, and plum. There may also be notes of dark chocolate and spice.

Hương vị của các loại trái cây đen, bao gồm quả mâm xôi, quả anh đào đen và quả mận, với một chút đặc trưng của trái cây đỏ. Một chút mùi vị của sô cô la đen và gia vị.

Sweet Touch

**Rhubarb with Earl Grey Tea
chocolate ganache, white chocolate and rose**

*Bánh Sô-cô-la với mứt cây đại hoàng
trà bá tước và hoa hồng*

Homemade Caramel Vodka

Aroma of sweet caramel, rich buttery, and reminiscent of caramel candies or caramelized sugar

Hương thơm của bơ đường ngọt ngào, đậm vị bơ và mùi vị kẹo bơ đường.

**3-COURSE: VND 1,150,000++ PER PERSON
WITH PAIRING WINES VND 490,000++ PER PERSON**

**5-COURSE: VND 1,590,000++ PER PERSON
WITH PAIRING WINES VND 890,000++ PER PERSON**

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*