Reflections
RESTAURANT

3-COURSE MENU

Starters – Khai vị

Salmon Tataki with jalapeno and truffle ponzu dressing

Cá hồi áp chảo dùng với ớt jalapeno ngâm, xốt ponzu nấm truffle

Or/Hoặc

Wagyu Beef with, portobello, jalapeno and truffle ponzu dressing

Bò thượng hạng áp chảo dùng với nấm bàn, ớt jalapeno ngâm, xốt ponzu nấm truffle

Main course – Món chính

Spice & chicory Iberico pork collar with glaze Portobello & apple gel

Thịt nạc vai Tây Ban Nha dùng với nấm Portobello om xốt & Gel Táo

Or/Hoặc

Nha Trang Lobster with baby broccoli, plain yoghurt, Indian spices butter sauce

Tôm hùm Nha Trang dùng với bông cải xanh non, xốt bơ hương vị Ấn Độ

Dessert – Tráng miệng

Dark Chocolate Chantilly with Cherries, Sake Ice Cream and Shiso

Bánh socola mềm quả anh đào, kem rượu Sake tía tô

Or/Hoặc

Seasonal fruit platter

Trái cây theo mùa

VND 1,150,000++ per person

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

Reflections
RESTAURANT

À · LA · CARTE MENU

To Start

Oyster selection – Cooked to your style [6 pcs] 290,000

Hàu tươi chế biến theo yêu cầu:

- Fresh oyster, lime, salt and pepper — *Hàu tươi muối tiêu chanh*
- Baked oyster with garlic butter — *Hàu nướng bơ tỏi*
- Baked oyster with X.O sauce — *Hàu nướng xốt X.O*

Grilled scallop on shell – Cooked to your style: 218,000 *per piece*

Sò điệp nướng theo yêu cầu:

- Scallion oil & peanuts — *Nướng mỡ hành đậu phộng*
- Gratinated cheese — *Nướng phô mai*
- Garlic butter — *Nướng bơ tỏi*

Hokkaido scallop with smoked bone marrow and oxtail tortellini 368,000

Sò điệp Hokkaido dùng với tủy bò và sủi cảo đuôi bò

Fan fried duck liver with duck rillette, rhubarb and fennel compote and sourdough bread 489,000

Gan ngỗng áp chảo, mứt đại hoàng củ thì là với bánh mì ủ chua

Wagyu beef with, portobello, jalapeno and truffle ponzu dressing 829,000

Bò thượng hạng áp chảo dùng với nấm bàn, ớt jalapeno ngâm, xốt ponzu nấm truffle

Veal sweetbread with crème yellow corn, X.O. butter and kafir lime 548,000

Lá lách bê chiên bơ dùng với bắp nghiền, xốt bơ X.O. lá chúc

Salmon, crab fried spring rolls with sweet and sour sauce 298,000

Nem thịt cua, cá hồi dùng kèm nước mắm chua ngọt

Soft shell crab with green papaya and Vietnamese herb salad 298,000

Cua lột chiên bột, xà lách đủ đủ rau thơm

Roasted organic beetroot and beef tomato with toasted hazelnuts, Burrata and basil coulis 389,000

Củ dền nướng, cà chua bít tết dùng kèm hạt phỉ nướng, phô mai Burrata và xốt húng tây

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

Reflections
RESTAURANT

À · LA · CARTE MENU

For Main

Spice and chicory Iberico pork collar with glaze Portobello and apple gel 489,000
Thịt nạc vai Tây Ban Nha dùng với nấm Portobello om xốt

Nha Trang lobster with baby broccoli, plain yoghurt, Indian spices butter sauce 798,000
Tôm hùm Nha Trang dùng với bông cải xanh non, xốt bơ hương vị Ấn Độ

Lamb rack with mint peas puree, baby onion, salted baked turnip, mack khen pepper sauce 1,089,000
Sườn cừu dùng với đậu xanh nghiền bạc hà, củ cải nướng muối, xốt mắc khén

Cod fish filet with kabu, salmon roe and Bottarga and Sake Beurre Blanc 789,000
Cá tuyết áp chảo dùng với củ cải, trứng cá hồi, trứng cá ngâm muối dùng kèm xốt rượu Sake

Cepes, tortellini with truffle and celeriac fricassee 589,000
Sủi cảo, nấm thông dùng với xốt kem củ cần tây

BBQ beef short rib marinated in Vietnamese herbs and spices 689,000
Sườn bò nướng cay

Baked crystal catfish with chili rock salt 398,000
Cá lăng nướng muối ớt

X.O. fried rice with scallop and chicken 328,000
Cơm chiên X.O. sò điệp và thịt gà

Yellow egg noodle with shredded pork and vegetable 328,000
Mì xào thịt heo và rau cải

Wok fried tofu with shitake mushroom and broccoli 328,000
Đậu hũ xào với nấm đông cô và bông cải xanh

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

Reflections
RESTAURANT

À · LA · CARTE MENU

From the Oven

Grass-fed Prime beef rib-eye MB3+ 300 grams 1,289,000
Nạc lưng bò Prime thượng hạng 300 grams

Grass-fed Prime beef tenderloin MB3+ 200 grams 989,000
Thăn bò Prime thượng hạng 200 grams

450-day grain-fed Wagyu beef tenderloin MB6/7 200 grams 1,590,000
Thăn bò Wagyu thượng hạng 200 grams

450-day grain-fed Wagyu beef striploin MB6/7 300 grams 1,980,000
Thăn ngoại bò Wagyu thượng hạng 300 grams

Nha Trang lobster 350 grams 869,000
Tôm hùm Nha Trang 350 grams

Norwegian salmon fillet 200 grams 590,000
Phi lê cá hồi Na Uy 200 grams

New Zealand lamb cutlets 1,089,000
Cốt-let cừu Tân Tây Lan

Including one complimentary sauce (Not gluten-free):
Béarnaise, green peppercorn & Brandy, red wine jus, forest mushroom cream, BBQ, Whisky and rosemary cream, Hollandaise or white wine cream sauce

Extra sauce
118,000 per sauce

Đã bao gồm một loại xốt dùng kèm (có gluten):
Xốt bơ trứng, xốt tiêu với rượu Brandy, xốt nấm kem tươi, xốt củ cải ngựa, xốt rượu đỏ, xốt kem tươi rượu Whisky, hương lá xạ hương thảo, xốt rượu trắng hoặc xốt nướng

Xốt yêu cầu thêm
118,000 cho mỗi phần

Side Dishes

98,000

Truffle mashed potatoes
Khoai tây nghiền nấm đen

Garlic sautéed spinach
Cải bó xôi xào tỏi

Grilled Da Lat asparagus
Măng tây xanh nướng

Hand-cut chips
Khoai tây chiên

Parmesan French fries
Khoai tây chiên phô mai

Mix sautéed mushrooms
Nấm xào

Fresh garden leaves mix salad
Salad rau tươi

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT

Reflections
RESTAURANT

À · LA · CARTE MENU

Dessert

Seasonal fruit platter 189,000
Trái cây theo mùa

Selection of cheese and condiment 398,000
Các loại phô mai và thành phần ăn kèm

Dark chocolate chantilly with cherries, 189,000
Sake ice cream and shiso
Bánh sô cô la mềm quả anh đào,
kem rượu Sake tía tô

Mille feuille 189,000
with passion fruit curd, guava ganache
Bánh xốp, chanh dây, sô cô la ổi

Flambé white snow cover mixed berries mousse 189,000
Rượu đốt bánh dâu mềm

Ice-cream 95,000
Chocolate, coffee, stracciatella, coconut, vanilla, strawberry *per scoop*
Kem các loại:
Sô cô la, cà phê, sữa hạt sô-cô-la, dừa, va-ni, dâu

Sorbert Selection 95,000
Mango, passion fruit *per scoop*
Kem tuyết
Xoài, chanh dây

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 10% VAT