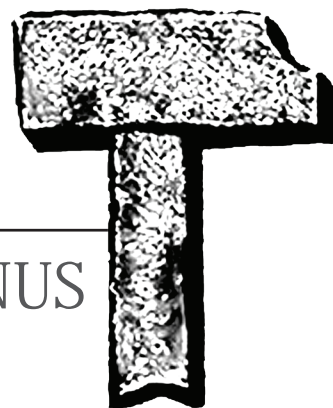


WINE & FOOD



DISCOVERY MENUS

4 COURSES,
3 SMALL GLASSES OF WINE & ORGANIC GREEN TEA

★ MENU I

550.000VND

Fresh prawn rolls w/palm hearts & Julienne vegetables

Gỏi cuốn tôm, củ hủ dừa và rau giòn

Paired with: Lunardi Chardonnay, IGT Veneto, Italy

Water spinach & BBQ beef salad w/Vietnamese wild pepper & fried shallots

Gỏi rau muống, càng cua và bò nướng

Paired with: Jaboulet Parallèle 45 Syrah Grenache, Rhône, France

Vietnamese duck curry served w/rice noodles

Cà ri vịt ăn kèm bún

Paired with: Francois Labet Pinot Noir, Corsica

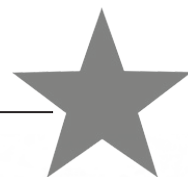
Marou dark chocolate homemade ice-cream

Kem sô cô la đen Marou nhà làm

Paired with: freshly brewed Thai Nguyen organic green tea

MENU II

480.000VND



Vietnamese wild pepper & green mango salad w/BBQ chicken & shallots

Gỏi càng cua, xoài xanh và gà nướng

Paired with: Francois Labet Pinot Noir, Corsica

Fresh fish cake rolls w/angel hair rice noodles w/dill & coriander fish sauce

Gỏi cuốn cá thác lác, bánh hời và thì là

Paired with: Sommer Riesling, Schloss Vollrads, Germany

Crunchy tri-coloured rice w/crab and seafood

Com chiên ba màu với thịt cua và hải sản

Paired with: Cuma organic Torrontes, Argentina

Soursop homemade ice-cream

Kem măng cầu nhà làm

Paired with: freshly brewed Thai Nguyen organic green tea

MỖI NGÀY TA CHỌN MỘT MÓN ĂN

Price are in VND and do not include 5% service charge & 10% VAT