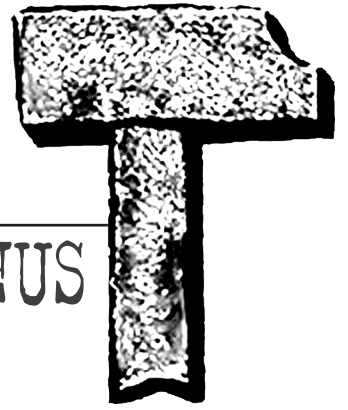


WINE & FOOD



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

★ MENU I

580.000

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: Miguel Torres Hemisferio Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile

Vietnamese duck curry served w/rice noodles
Cà ri vịt ăn kèm bún
Paired with: Pierre Remy Gauthier Pinot Noir, France

Marou dark chocolate home-made ice-cream
Kem sô cô la đen Marou nhà làm
Paired with: freshly brewed Thai Nguyen organic green tea

MENU II

510.000



Vietnamese wild pepper & green mango salad w/BBQ chicken & shallots
Gỏi càng cua, xoài xanh và gà nướng
Paired with: Pierre Remy Gauthier Pinot Noir, France

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: The Stump Jump Riesling Sauvignon Marsanne, McLaren Vale, Australia

Crunchy tri-coloured rice w/seafood
Com chiên ba màu với hải sản
Paired with: Michel Torino Organic Torrontes, Argentina

Soursop home-made 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