

## CHEF'S CHRISTMAS MENU

LAVA rustic style tiger bread  
Bánh mì LAVA

### AMUSE BOUCHE - CHEF'S FAVORITE OYSTER

Oyster fine de Claire, tomato jelly, caviar, lemon and micro herbs  
Hàu Pháp, thạch cà chua, trứng cá tầm thượng hạng, chanh vàng và cải mầm

### STARTER

*Riondo | Bruit | Italy*

### PEPPER-CURED PHU QUOC HAMACHI

Mango salsa, asparagus, salmon caviar, fennel, lemon-drop, lemongrass foam  
Xoài trộn, măng tây, trứng cá hồi, sốt chanh cô đặc, củ thì là, bọt sả

### MAIN COURSE

*Chardonnay | Fleur du Cap | South Africa*

### HOKKAIDO SCALLOPS WELLINGTON

Hokkaido scallops, mushroom, spinach, fava beans, pistachio,  
chestnut purée, black raspberry sauce  
Sò điệp Nhật, nấm, cải bó xôi, đậu rắng ngựa, hạt dẻ cười,  
hạt dẻ nghiền, sốt nấm xôi đen

*Merlot | Casa Lunadi | Delle Venezie | Italy*

### HOUSE SMOKED TURKEY ROLL WITH FOIE GRAS

Potato fondant and bacon pistachio crumble, carrot, asparagus,  
artichoke, truffle jus, cranberry puree  
Gà tây cuộn gan ngỗng, khoai tây, thịt hun khói, hạt dẻ, cà rốt, măng tây,  
atisô, sốt nấm đen, dầu đất nghiền

### DESSERT

*Mas Amiel "Cuvée Special" | 10 Ans d'Âge | Maury*

### MAPLE PECAN PIE WITH SPICED RUM ICE CREAM

Bánh tạt hồ đào, siro cây thích kèm kem quế rượu mạnh

VND 2,450,000

WINE PACKAGE: VND 870,000

Prices are inclusive of 5% service charge and 10% tax  
Giá trên đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế