



# MENU

HAPPY NEW YEAR



## THE JUNGLE

VND1.350.000

### AMUSE BOUCHE

#### BEEF NEM LUI

##### NEM LUI BÒ

Grilled ground beef, black pepper, ginger, onion in a lemongrass skewer served with tamarind sauce

*Thịt bò băm, hạt tiêu, gừng, hành, tỏi, bọc quanh củ sả; thưởng thức cùng sốt me*

### SOUP

#### CHICKEN AND SNOW FUNGUS SOUP

##### SÚP GÀ NẤM VÀ TUYẾT NHĨ

Chicken, chicken broth, snow fungus, shiitake mushroom, Bunapi mushroom, baby carrot, French beans, asparagus, black pepper

*Thịt gà, nước dùng xương gà, tuyết nhĩ, cà rốt bao tử, đậu Hà Lan, nấm hương tươi, nấm thủy tiên, muối tiêu, hạt nêm, măng tây*

### SALAD

#### GREEN SALAD WITH CHICKEN BREAST

##### SALAT RAU XANH & LƯỜN GÀ

Romaine lettuce, Frisse, purple lettuce, asparagus, onion, red radish served with pan-seared chicken breast slices; dressed in balsamic and honey sauce

*Lườn gà áp chảo, rau xà-lách Romaine, rau xà-lách xanh, xà-lách tím, măng tây, hành tây, rau cải tên lửa, củ cải đỏ...Dùng kèm sốt mật ong và dấm balsamic*

### MAIN

#### BEEF ON HOT STONES

##### BÒ OM SỎI

150g Australian beef tenderloin marinated for 4 hours in spices, sesame and oyster oils, braised with celery, leeks, lemongrass, chili, garlic and spring onions. Cooked in a clay pot on a bed of hot stones

*Bò úc 150g, tẩm ướp với rau cần mỹ, tỏi tây, gừng củ, tỏi, sả, dầu hào, muối, tiêu, hạt nêm, ớt sừng. Dùng kèm cơm trắng*

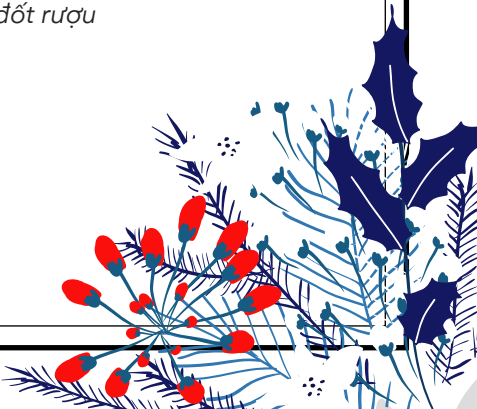
### DESSERT

#### CREAME BRULEE

##### CREAM BRULEE

A rich custard base topped with a contrasting layer of hard caramel. Served with flamebe banana

*Trứng gà, kem tươi, đường, lá gelatin, sữa tươi ăn kèm chuối đốt rượ*





## THE OCEAN

VND1.450.000

### AMUSE BOUCHE

#### SHRIMP NEM LUI

NEM LỤI TÔM

Grilled ground shrimps, black pepper, ginger, dill, onion in a lemongrass skewer served with tamarind sauce

*Tôm tươi, hạt tiêu, sả, gừng, ra thì là, bọc ngoài củ sả; thưởng thức cùng sốt me*

### SOUP

#### PUMPKIN SOUP WITH CRAB

SÚP BÍ ĐỎ CÀNG CUA

Pumpkin, crab pincer meat, shrimp heads, leeks, onion, garlic, rum, thyme leaves, salt & pepper. Served with white bread

*Bí đỏ, càng cua, đầu tôm, cần tây, hành tây tỏi, rượu răm, phục vụ cùng bánh mì nướng, lá thím, muối tiêu*

### SALAD

#### SMOKED SALMON SALAD

SALAT CÁ HỒI XÔNG KHÓI

Romaine lettuce, frisse lettuce, purple lettuce, asparagus, rocket leaves, red radish, onion. Served with balsamic and honey dressing

*Rau romen, rau xau xa lách xanh, rau bắp tím, măng tây, cải tên lửa Củ cải đỏ, hành tây, phục vụ cùng sốt dấm Ý và mật ong*

### MAIN

#### SALMOND WITH BALSAMIC SAUCE & BAKED LOBSTER TAIL

CÁ HỒI DẮM Ý - TÔM HÙM BỎ LÒ

Pan-seared salmon served with balsamic sauce. Lobster tail slow baked in the oven. Served with vegetables (asparagus, baby carrot, mushroom, French beans)

*Cá hồi tươi áp chảo dùng kèm sốt dấm Balsamic. Tôm hùm mini bỏ lò, nướng chậm, ăn cùng với rau củ tổng hợp (măng tây, cà rốt bao tử, nấm, đậu Pháp)*

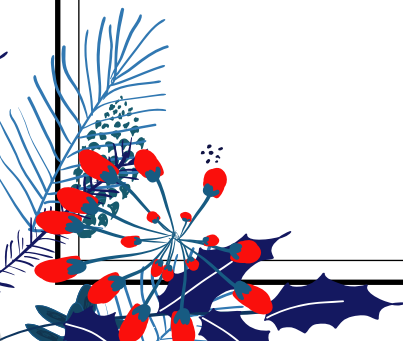
### DESSERT

#### PANNA COTTA

PANNA COTTA

Italian style cream - Fresh cream, coconut cream, mango... garnish with chocolate. Flavored with strawberry sauce

*Kem tươi, đường, nước cốt dừa, xoài chín, quả dâu tây, sô cô la, nước sốt dâu tây*





THE GOURMET CORNER RESTAURANT  
La Siesta Classic Lo Su  
32 Lo Su, Hoan Kiem, Hanoi Vietnam  
T: (+84 24) 3935 1632 Ext.1205  
E: [gourmetcorner@hanoielegancehotel.com](mailto:gourmetcorner@hanoielegancehotel.com)