



MENU

CHRISTMAS 2019



RED CHRISTMAS

NET 1.205.000 VND



AMUSE BOUCHE

BEEF NEM LUI

NEM LUI BÒ

Grilled ground beef, black pepper, ginger, onion on 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 SMOKED DUCK BREAST

SALAT RAU XANH VÀ LƯỜN VỊT XÔNG KHÓI

Lettuce Romaine, Frisse, purple lettuce, almond, cherry tomatoes, onion, smoked duck breast slices; dressed in balsamic and honey sauce

Rau xà lách romaine, xà lách tím, xà lách Frisse, hạnh nhân, cà chua bi, hành tây, ăn kèm lườn vịt xông khói. Sốt dấm balsamic và mật ong

MAIN COURSE

AUSTRALIAN BEEF STEAK

BÒ ÚC SỐT TIÊU XANH

80g Australian beef, baby carrot, stir fried asparagus served with green pepper sauce

Bò Úc 80g, cà rốt bao tử, măng tây xào tỏi

LAMB RIB OLIVE SAUCE

SƯỜN CỪU SỐT QUẢ ÔLIU XANH

120g lamb rib served with baby carrot, French beans and asparagus

Sườn cừu 120g, cà rốt bao tử, đậu Pháp, măng tây

DESSERT

PANNA COTTA

Italian style cream (strawberry and passion fruit flavors)

Kem tươi, đường, nước cốt dứa, xoài chín, quả dâu tây, nước cốt chanh leo

WHITE CHRISTMAS

NET 1.320.000 VND



AMUSE BOUCHE

SHRIMP NEM LUI

NEM LUI TÔM

Grilled ground shrimps, black pepper, ginger, dill, onion on 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

SEAFOOD SOUP

SÚP HẢI SẢN

Shrimp, squid, green lip mussel, asparagus, baby carrot, green beans
Tôm, mực, vẹm xanh, măng tây, cà rốt bao tử, đậu Hà Lan

SALAD

SPINACH SALAD WITH SESAME COATED TUNA

SALAT CÁ NGŨ VÀ RAU CHÂN VỊT

Slices of sesame coated tuna, romaine lettuce, purple lettuce, spinach, asparagus, cherry tomatoes, onion dressed in olive oil - vinaigrette dressing

Salat rau chân vịt, cá hồi tươi tẩm vừng, xà lách romaine, xà lách tím, rau chân vịt, măng tây, cà chua bi, hành tây - thưởng thức cùng sốt dầu dấm

MAIN COURSE

GRILLED SALMON AND LOBSTER TAIL

CÁ HỒI VÀ TÔM HÙM BỎ LÒ

Grilled salmon and lobster, cheese, asparagus, baby carrot, spinach, garlic, onion. Served with balsamic sauce.

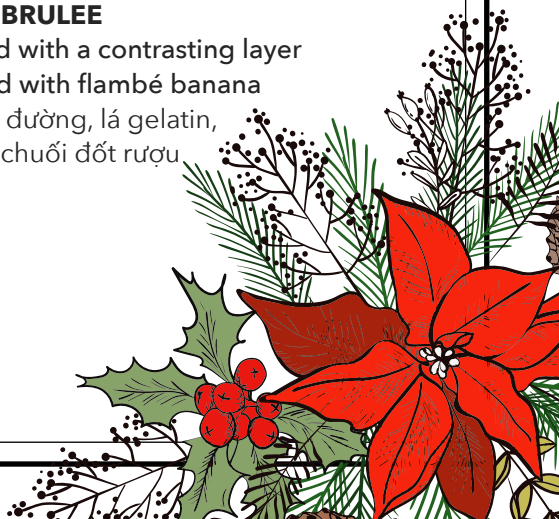
Cá hồi tươi (80g), đuôi tôm hùm nướng bỏ lò (120g).
Thưởng thức cùng sốt Balsamic.

DESSERT

CREAME BRULEE

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

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





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