

 corner
the **Gourmet**
Restaurant



—•••—
HAPPY LUNAR
NEW YEAR

THE JUNGLE

VND 850.000++

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 & MUSHROOM SOUP

SÚP GÀ TIẾN VUA

Chicken breast, asparagus, carrots, snow fungus, Bunapi mushrooms, French Beans

Lườn gà, măng tây, cà rốt, tuyết nhĩ, nấm thủy tiên, đậu Pháp. Nấu kiểu Á

SALAD

SMOKED DUCK BREAST SALAD

SALAD LƯỜN VỊT XÔNG KHÓI

Smoked duck breast slices, Romaine lettuce, Lollo lettuce, purple cabbage, spinach, onions with an olive oil, yellow mustard and black pepper dressing

Thịt vịt xông khói Xà lách Romaine, xà lách xoăn, cải bắp tím, rau chân vịt, hành tây. Sốt dầu dấm (tỏi, olive, mù tạt vàng, muối tiêu)

MAIN

BEEF ON SMALL HOT STONES

BÒ OM SỎI

180g Australian beef, leeks, spring onions, garlic, chili, ginger, oyster oil. Served with steamed rice

180g thịt bò Úc, cần tây, spring onion, tỏi khô, ớt sừng, gừng, dầu hành tươi, dầu hào (bột mì, hạt nêm, tiêu). Ăn kèm cơm trắng

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

BRULEE ĐỐT ĐƯỜNG CHÁY KIỂU PHÁP

Egg yolk, fresh cream, milk, sugar

Trứng lòng đỏ, kem tươi, đường, sữa. Chuối đốt với rượu Cointreau

The price are subject to 10% VAT and 5% of Service charge



THE OCEAN

VND 900.000++

AMUSE BOUCHE

SHRIMP NEM LUI

NEM LUI 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

SEAFOOD & MUSHROOM SOUP

SÚP HẢI SẢN NẤM TƯƠI

Shrimp, squid, carrots, French beans, Bunapi mushrooms, black pepper, cooked in local mussel stock

Tôm tươi, mực tươi, cà rốt, đậu Pháp, nấm thủy tiên, nước con ngao (luộc lấy nước), hạt tiêu, nước mắm

SALAD

SMOKED SALMON SALAD

SALAD CÁ HỒI XÔNG KHÓI

Romaine lettuce, Lollo lettuce, Frisse lettuce, purple cabbage, asparagus, onions, pink ginger, tossed in an olive oil and sesame dressing (yellow mustard, olive oil, sesame oil, garlic, black pepper)

Rau romaine, xà lách xoăn, xà lách Frisse, cải bắp tím, măng tây, hành tây, gừng hồng. Sốt dầu dấm và vừng trắng (mù tạt vàng, dầu ô liu, vừng, tỏi, muối tiêu)

MAIN

GRILLED TIGER PRAWNS & SALMON

TÔM SÚ & CÁ HỒI BỎ LÒ

80g tiger prawn, 80g salmon. Served with broccoli, cauliflower, carrots in a balsamic sauce (balsamic, honey, star anise, cinnamon, ginger, spring onion)

80g thịt tôm Sú. 80g cá hồi. Ăn kèm hoa lơ xanh, trắng, cà rốt. Sốt dấm Ý (dấm Ý, mật ong, hoa hồi, quế, gừng, hành ta)

DESSERT

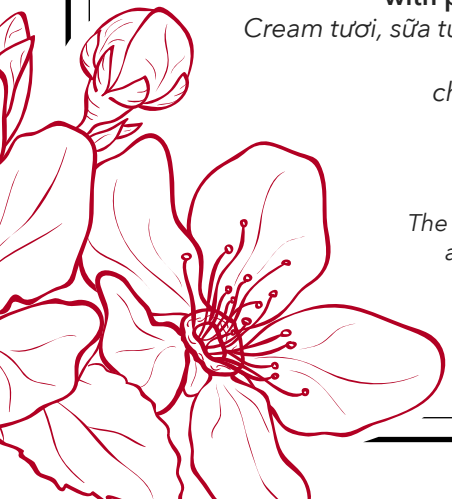
PANNA COTTA

PANNA COTTA VỊ CHANH LEO

Fresh cream, milk, coconut cream, sugar, gelatin. Flavored with passion fruit juice and mango

Cream tươi, sữa tươi, nước cốt dừa, đường, gellatine. Tạo vị với nước cốt chanh leo tươi với xoài chín

The price are subject to 10% VAT and 5% of Service charge



LUNAR NEW YEAR
MENU 2020



HAPPY LUNAR
NEW YEAR