



the  
**Symphony**  
RESTAURANT



# ASIAN MENU





**Grilled pork terrine with vermicelli noodles**

*Pate vị thịt nướng kèm bún ram*

*175,000*

**Beef-mushroom terrine infused with kaffir leaves and coconut jam**

*Pate bò nấm vị Thái với mứt dừa chua cay*

*175,000*

**Crab meat - cream cheese Samosa with pineapple salsa & red fruit sauce**

*Bánh thịt cua kem phô mai và dứa trộn sốt quả đỏ*

*280,000*

**Chicken Satay spring rolls with three flavors: black bean sauce - honey balsamic dressing - dragon fruit sauce**

*Nem gà Satay ba vị : sốt đậu đen - bơ lạc, sốt thanh long đỏ, sốt Balsamic mật ong*

*180,000*

**Fried shrimps in two ways with almond & green young rice served with coconut panda dipping sauce**

*Tôm chiên phủ hạnh nhân và cốm chiên*

*350,000*

**Pho with beef tail in Rossini Style and foie gras**

*Phở đuôi bò kiểu Rossini và gan ngỗng Pháp*

*350,000*

**Oven baked sea bass with tomato Thai basil acidules sauce & snail ravioli**

*Cá vược sốt cà chua nướng bỏ lò và há cảo nhân ốc nhồi*

*380,000*



**Caramelized salmon served with corched rice  
& braised winter melon with shrimps**  
*Cá hồi kho tộ kèm cơm cháy và bí om tôm gừng*

*420,000*

**Sauteed beef dishes with mushroom,  
vegetable and baked sweet potato**  
*Bò Úc xào nấm và rau củ kiểu lúc lắc kèm khoai lang nướng*

*420,000*

**Grilled lamb in lemongrass stick with tapioca sticky rice**  
*Chả cừu quấn xả nướng kèm xôi sắn hành mỡ*

*420,000*

## DESSERT

---

**Coconut creme brulee served with dried lotus seeds,  
traditional roasted pork cake, and jasmine tea**  
*Set kem cháy dừa, mít sen trần, bánh chả & trà nhài*

*180,000*

**Pineapple carpaccio infused with basil leaves  
served with vanilla ice cream**  
*Dứa tươi thái lát ướp rau húng tây kèm kem vani*

*165,000*

**Mung bean soup with coconut ice cream & vanilla foam**  
*Set súp đậu xanh và kem sữa dừa vị vani*

*165,000*





# SET MENU





# Lunch Menu

299,000<sup>++</sup> / pax

## Khai vị / *Starter*

**Nem tươi cuốn tôm thịt xiu với bồng nếp cẩm**  
*Fresh spring roll with poached shrimps and charsiu pork, and fermented red rice*

*Hoặc / Or*

**Súp Bí đỏ nướng, với kem cà rốt, bánh mì nướng giòn**  
*Roasted pumpkin soup, with crouton, carrot crème*

---

## Món chính / *Main course*

**Thịt Bò hầm xếp lớp bỏ lò cùng Mỳ Ý và phô mai**  
*Lasagne bolognaise*

*Hoặc / Or*

**Cá vược áp chảo, ăn kèm rau củ hầm Địa Trung Hải**  
*SPAN fried seabass with braised vegetable ratatouille*

---

## Tráng miệng / *Dessert*

**Kem Ý các vị ( 1 viên )**  
*Selection of Italian's Ice cream ( 1 scoop)*

*Or / Hoặc*

**Đĩa hoa quả tươi**  
*Fresh fruit platter*



# April Menu

## 1,199,000<sup>++</sup> / 2 pax

### Khai vị / *Starter*

Súp Tôm kem ngô với thịt muối và hẹ non  
*Shrimps and corn chowder soup with bacon, chives*

*Hoặc / Or*

Xa lát rau Romaine với sốt Ceasar, cà chua,  
phô mai Parmesan và trứng  
*Ceasar Salad with Spanish Chorizo, hard quail egg*

---

### Món chính / *Main course*

Cá Vược bỏ lò, sốt bơ kem chua,  
hoa lơ trắng nướng và Vẹm  
*Baked Sea-bass with white butter sauce,  
grilled cauliflower and Mussels*

*Hoặc / Or*

Filet Bò Úc nướng, cùng nấm nấu kem,  
ăn kèm khoai tây xào đậu Pháp  
*Grilled Australian's Filet steak with creamy  
bottom Mushroom*

---

### Tráng miệng / *Dessert*

Bánh Tiramisu Ý vị xoài  
*Mango - Tiramisu*

*Hoặc / Or*

Kem Ý các vị ( 2 viên kem)  
*Selection of Italian's Ice cream ( 2 scoops)*

---



# Special Menu

## 899,000<sup>++</sup>/pax

### **Khai vị/ *Starter***

**Nem cuốn rau xa lát tươi với thịt muối nướng giòn,  
trứng luộc và cà chua sấy**

*Ceasar fresh rolls with crispy bacon, crispy nori,  
hard egg, tomato confit*

*Và / And*

**Sò điệp áp chảo sốt kem củ cần tây, kèm bưởi trộn**  
*Pan fried scallop with Celeryac Espuma and Pomelo*

---

### **Món chính/ *Main course***

**Thăn nạm Bò Úc với sốt hành khô - vang đỏ,  
kèm khoai chiên và xa lát**

*Australian tenderloin steak with shallot  
red wine gravy, served with Fries*

*Hoặc / Or*

**Cá hồi bỏ lò với dầu Olive, chanh và cỏ thơm,  
cùng rau củ Đà Lạt**

*Salmon and crunchy Đà Lạt's vegetable  
"en Pappilote"*

---

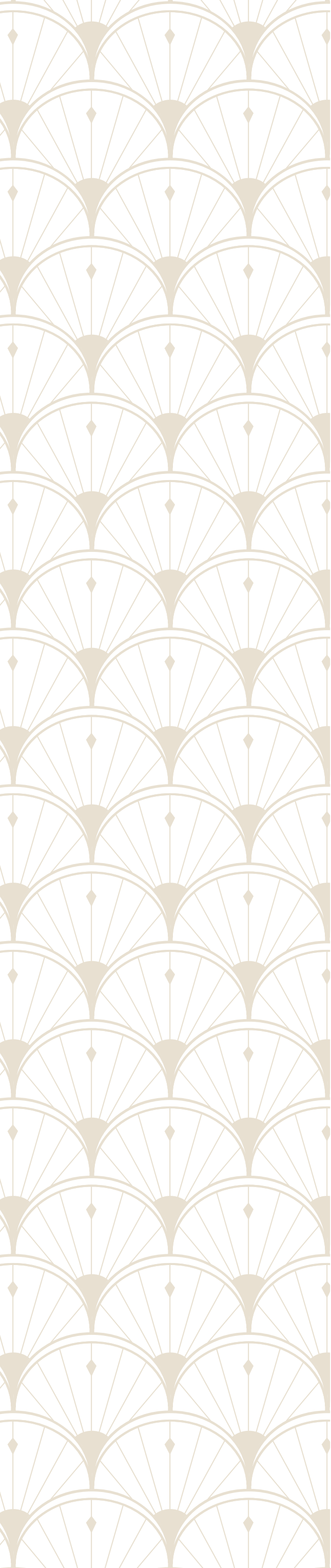
### **Tráng miệng/ *Dessert***

**Bánh ngọt Pháp vị socola và café**  
*Opera cake*

*Hoặc / Or*

**Đĩa hoa quả tươi**  
*Fresh fruit platter*





## Soup & Salad

## **Súp nấm rừng cùng nấm bụng dê**

*Creamy boletus mushroom soup  
with morel mushroom and chive*

**200,000**

## **Súp đậu Hà lan với xúc xích Tây Ban Nha sấy**

*Green peas soup with dried  
Spanish chorizo*

**185,000**

## **Salad đậu Lentil vùng Puy hầm với gan gà đốt rượu**

*Lentil du Puy salad with  
roasted chicken liver*

**160,000**

## **Salad cà chua bảy màu kiểu Nicoise với cá ngừ chín tái**

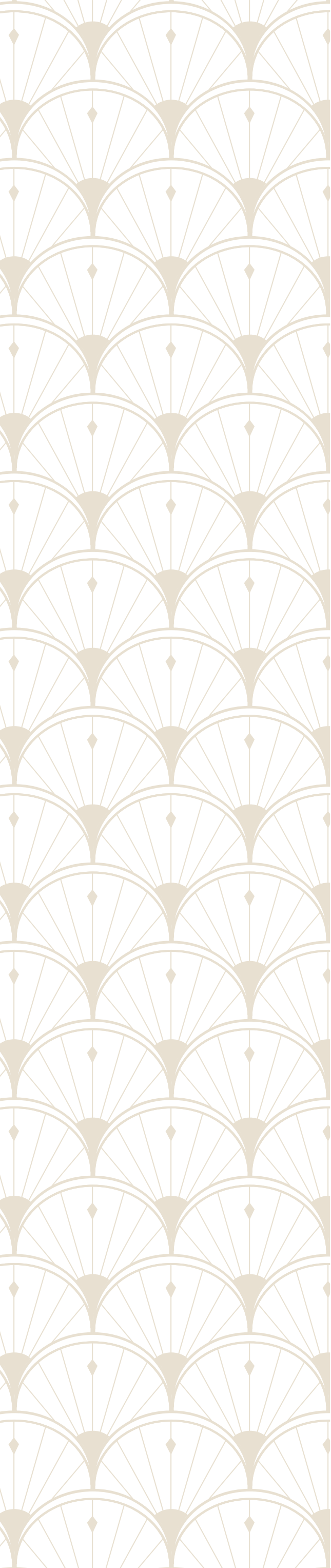
*Tuna salad in Nicoise style*

**340,000**

## **Salad nộm rau càng cua thịt bò**

*Pepper elder salad with beef*

**250,000**



**Khai vị**  
**/ Starter**

**Bò tái cắt lát với dầu dấm gorgonzola,  
rau rocket và cà chua sấy dẻo**

*Beef carpaccio with gorgonzola,  
arugula, tomato candy*

**380,000**

**Phô mai Burrata tươi kèm thịt muối  
Tây Ban Nha và cà chua hữu cơ**

*Fresh Burrata with Serrano ham and  
heirloom cherry tomato*

**360,000**

**Sò điệp Nhật áp chảo với kem  
Chorizo, và khoai tây nấu chậm**

*Pan-seared Japanese scallop  
with creamy chorizo and potato fondue*

**350,000**

**Trứng chân rượu vang đỏ**

*Burgundian poached egg in red wine sauce*

**150,000**

**Tôm lớn nướng bơ "La Symphony"**

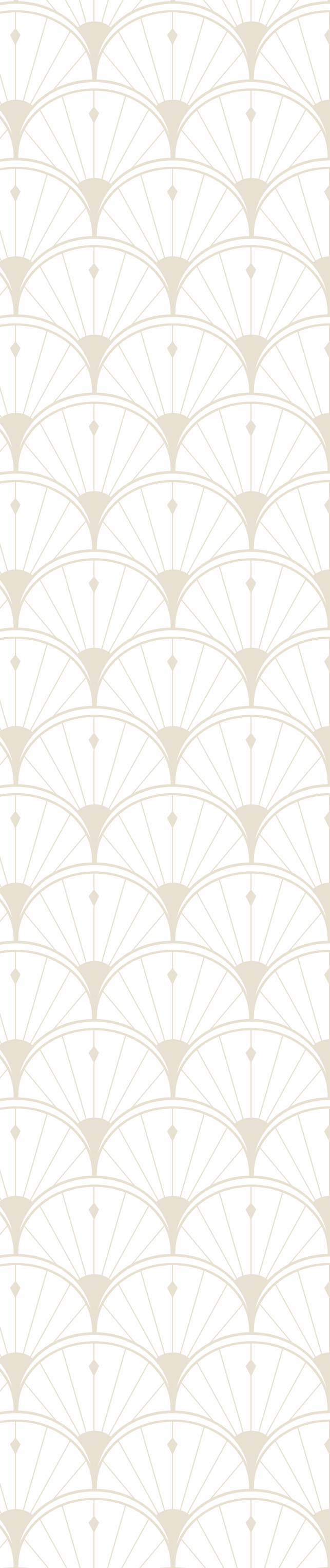
*Gratinated big prawns with  
tossed butter in "La Symphony" style*

**450,000**

**Gan ngỗng áp chảo với mút đu đủ  
nấu bơ và dưa lưới Midori**

*Pan-seared foie gras with buttered papaya  
& melon- Midori jam*

**450,000**



**Món Chính**  
**/ Main Course**

## **Cơm Ý nấu phô mai với sò điệp và tôm sú áp chảo**

*Risotto duo with Japanese scallops, prawns and veggies*

**500,000**

## **Cá ngừ chín tái với quả oliu nghiền**

*Half-cooked tuna with tapenade sauce, Parisian potato and veggies*

**375,000**

## **Mỳ ý Tagliatelle đen xào hải sản vị Pesto với măng tây và nấm**

*Black tagliatelle with seafood pesto, asparagus and mushroom*

**540,000**

## **Cá hồi nấu chậm với sốt củ cần, ăn kèm đậu lentil hầm**

*Salmon confit with celeriac emulsion and stewed lentils*

**420,000**

## **Bò Úc trộn tái kiểu Pháp với củ sen chiên**

*Australian beef tartare served with fried lotus root*

**480,000**

## **Gà trống cuộn hầm bia Bỉ**

*Stewed rolled rooster with Belgium's beer*

**550,000**

## **Sườn bò Mỹ nấu rượu vang đỏ**

*Stewed US beef rib in red wine in  
Bourguignon style*

**580,000**

## **Thăn nội bò Black Angus - gan ngỗng**

*Black Angus beef tenderloin Rossini,  
served with gratin potato*

**1,200,000**

## **Steak Bê Úc liền xương kèm sốt và khoai tây tùy chọn**

*Australian veal op ribs with  
your choice of sauce and potatoes*

**1,560,000**

## **Thịt heo Tây Ban Nha cao cấp với nấm Chanterelles**

*Iberico Pork with creamy  
chanterelles mushroom*

**850,000**

## **Nem cừu hấp kiểu Ý với cà tím xào vùng chua ngọt**

*Lamb Cannelloni  
with eggplant marmalade*

**650,000**

# Tráng Miếng

## / Desserts

### **Kem cháy dừa, phục vụ kèm mứt sen trần, bánh chả, trà nhài**

*Coconut creme brulee,  
served with dried lotus seed, roasted  
traditional pork cake and jasmine tea*

**180,000**

### **Bánh sô cô la nướng chảy & kem vani**

*Melted chocolate lava cake,  
served with vanilla ice cream*

**220,000**

### **Bánh Kem kẹp vị rum raisin Đốt kiểu Na Uy với hoa quả**

*Norwegian rum raisin omelette cake  
with fruits*

**180,000**

### **Lê chân vang đỏ với quả mọng đỏ và kem phúc bồn tử**

*Poached pear in red wine with red fruits  
compote and raspberry ice cream*

**240,000**

### **Kem Ý chọn vị: vani, sô cô la, rum raisin, sorbet chanh leo, sorbet phúc bồn tử**

*Italian Ice cream choosing: Vanilla,  
chocolate, Rhum raisin, passion fruit,  
raspberry*

**68,000**





