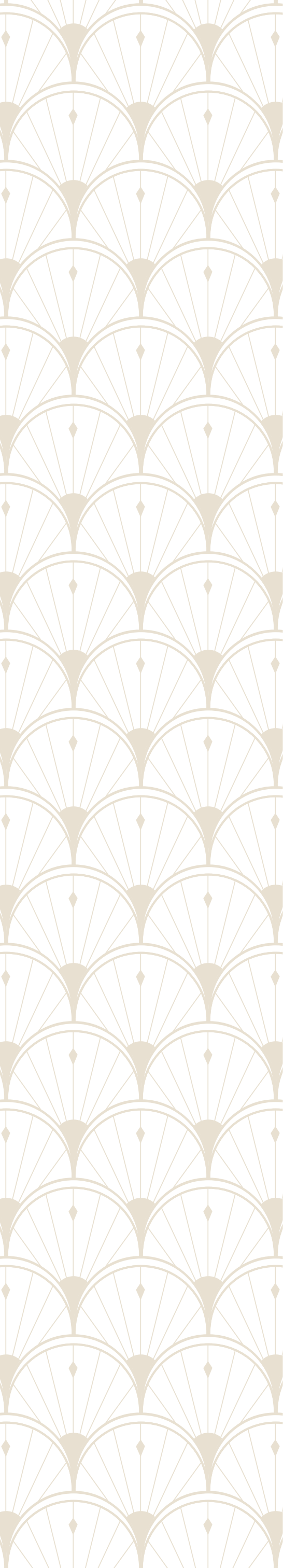




the
Symphony
RESTAURANT



SOUP & SALAD

Súp nấm rừng cùng nấm bụng dê
*Creamy boletes mushroom soup
with morel mushroom, chive*

200

Súp đậu Hà lan với xúc xích
Tây Ban Nha sấy
*Green peas soup with dried
Spainese chorizo*

185

Salad đậu Lentil vùng Puy
hầm với gan gà đốt rượu
*Lentil du Puy salad with
roasted chicken liver*

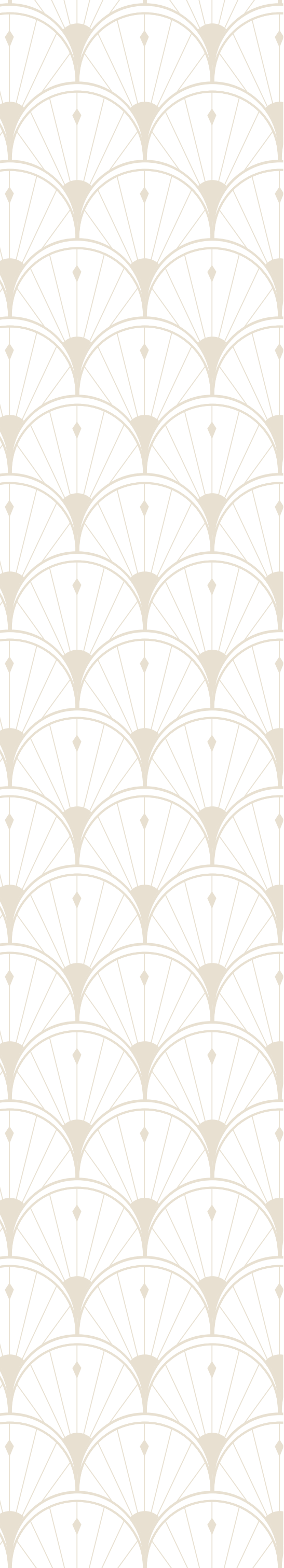
160

Salad cà chua bảy màu kiểu
Nicoise với cá ngừ chín tái
Tuna salad, Nicoise style

340

Salad nộm rau càng cua thịt bò
Pepper elder salad with beef

250



KHAI VỊ / STARTERS

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

*Beef carpaccio with gorgonzola,
arugula, tomato candy*

380

Phô mai Burrata tươi kèm thịt muối
Tây Ban Nha và cà chua organic

*Fresh Burrata with Serrano ham,
heirloom cherry tomato*

360

Sò điệp Nhật áp chảo và kem Chorizo,
cùng khoai nấu chậm

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

350

Trứng chần rượu vang đỏ

Burgundian Poached egg in red wine sauce

150

Tôm lớn nướng bơ "La Symphony"

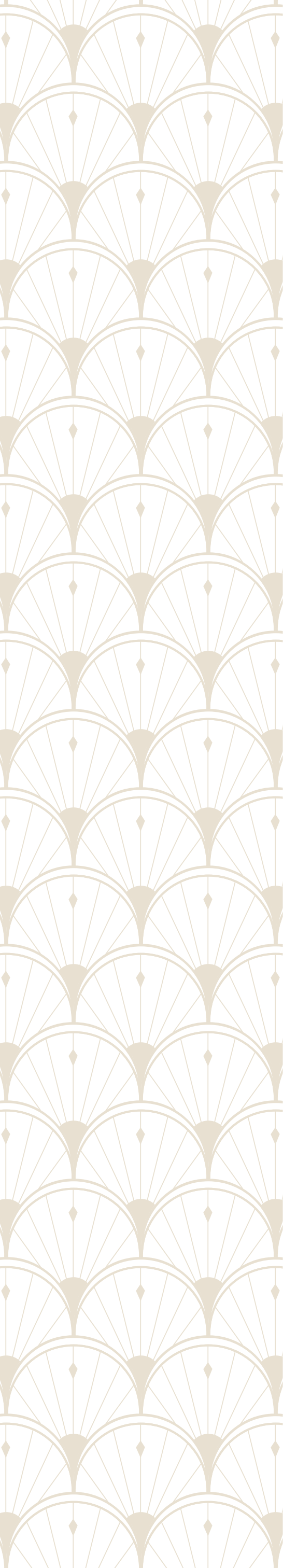
*Gratinated Big prawns with tossing
"La Symphony" butter*

450

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

*Pan-seared Foie gras with buttered papaya
& Melon- Midori jam*

450



MÓN CHÍNH / MAINCOURSE

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

*Dou risottos with Japanese scallops,
prawns, veggies*

500

Cá ngừ chín tái với olive nghiền

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

375

Mỳ ý Tagliatelle đen xào hải sản
vị Pesto, măng tây và nấm

*Black tagliatelle with seafood pesto,
asparagus, mushroom*

540

Cá hồi nấu chậm với sauce củ cần,
ăn kèm đậu lentil hầm

*Salmon confit with celeriac emulsion,
stewed lentils*

420

Bò Úc trộn tái kiểu Pháp
với củ sen chiên

Aus beef tartare served with fried lotus root

480

Gà trống cuộn hầm bia Bỉ

Stewed rolls rooster with Belgium's beer

550

Sườn bò Mỹ nấu rượu vang đỏ

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

580

Thăn nội bò Black Angus

- gan ngỗng

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

1,200

Steak Bê Úc liền xương

kèm sốt và khoai tây lựa chọn

*Aus veal op ribs with choice of sauce,
choice of potatoes*

1,560

Thịt heo Tây Ban Nha cao cấp
với nấm Chanterelles

*Iberico Pork with creamy
chanterelles mushroom*

850

Nem cừu hấp kiểu Ý với cà tím
xào vừng chua ngọt

*Lamb Cannelloni
with eggplant marmalade*

650

TRÁNG MIỆNG / 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

Bánh chocolate nướng chảy
& kem vanilla

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

220

Bánh Kem kẹp vị Rhum raisin
Đốt kiểu Nauy và hoa quả

*Norwegian, Rhum raisin omelette cake
with fruits*

180

Lê chần vang đỏ, quả mọng đỏ nấu,
kem phúc bồn tử

*Poached pear in red wine,
red fruits compote, raspberry ice cream*

240

Kem Ý lựa chọn theo vị: vanilla,
chocolate, rhum raisin, chanh leo
sorbet, raspberries sorbet

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

68

