



redbean[®]
RESTAURANT



VALENTINE'S DAY SET MENU

1.000.000 VND++/ PERSON

AMUSE-BOUCHE

**TIGER PRAWN COASTED WITH DRIED HERBS
AND EMULSION RED BELL PEPPER**

Tôm chiên giòn cùng rau thơm và sốt ớt đỏ Đà Lạt

OYSTER TEMPURA WITH TAMARIND SAUCE AND POMELO SALAD

Hào sữa tẩm bột chiên sốt me ăn cùng sa lát quả thanh trà

ENTREE

**SALMON CARPACCIO, CHERRY TOMATO WITH ROCK MELON,
HERBS, LEMON AND GINGER DRESSING**

*Cá hồi ăn tái kiểu carpaccio, cà chua bi, dưa lưới, rau thơm cùng sốt
chanh gừng*

**BUTTERNUT SQUASH CREAMY CURRY FLAVOR SOUP
WITH FOIE-GRAS RAVIOLI, CRISPY ALMOND, HERBS**

*Súp kem bí đỏ hương ca ri ăn cùng bánh ravioli gan ngỗng Pháp,
hạnh nhân, rau thơm*

SORBET

STRAWBERRY SORBET

Kem dâu tây

MAIN COURSE

**NORWEGIAN SALMON TWO WAYS (SALMON TARTARE WITH LIME,
SESAME OIL AND SLOW BAKED FILLET) WITH GREEN LENTIL SALAD,
PICKLE, SABAYON SAUCE, CARAMELIZED SAUCE AND LIME ZEST**

*Cá hồi Na Uy nấu hai kiểu (gỏi cá hồi trộn chanh và cá hồi nấu chậm)
ăn cùng sa lát đậu lăng và củ muối chua ngọt sốt kem trứng rượu
vang sủi, caramel sốt*

Or

**ROASTED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN WITH HONEY AND
DIJON MUSTARD SAUCE SAUTÉED VEGETABLES
AND MUSHROOM FAGOT**

*Thăn bò Argentina áp chảo ăn cùng sốt mật ong và mù tạt Dijon, rau
xào cùng nấm cuộn ngồng tỏi*

DESSERT

**VALENTINE'S CHOCOLATE CAKE WITH CARAMEL
WHITE CHOCOLATE, STRAWBERRY**

Bánh sô cô la ăn cùng bánh kem caramel sô cô la trắng, dâu tây

The price is subject to 10% of VAT and 5% of service charge