



redbean[®]
RESTAURANT

VALENTINE'S DAY

VIETNAMESE SET MENU

(14th February 2018)



Food only: Vnd950.000++/pax

Paired with wine: Vnd1.550.000++/pax

Skewer chicken patty with pickle and deep fried spring roll with crab meat serve with dipping sauce

Xiên giò gà củ muối nem cua rán giòn ăn cùng với sốt chua ngọt

Luna de Murviedro Brut Sparkling Wine, Spain

Royal consommé with tiger prawn, lotus seed, vegetable and mushroom

Canh tôm Hoàng Gia với hạt sen cùng rau củ và nấm tươi

Spee'Wah Semillon - Sauvignon Blanc, Murray Darling, Australia

Young bamboo shoot salad with roasted suckling pig, Vietnamese herbs, sweet & sour sauce

Nộm măng trúc ăn cùng với heo sữa quay, mùi tàu, rau thơm, lạc, vừng và nước chấm chua ngọt

Marius by M. Chapoutier Terret Vermentino, Pays Doc, France

Stuffed young chicken with green sticky rice, red bean, mushrooms,

and shitake sauce, sautéed vegetable, " quả gấc" risotto, crispy onion

Gà tơ nhồi cốm, đậu đỏ và nấm hương ăn cùng sốt nấm đông cô, rau xào, cốm gấc và hành tây chiên giòn.

Spee'Wah Houseboat Chardonnay, Murray Darling, Australia

Or/ Hoặc

Grilled black Angus beef tenderloin with Sapa herbs serve with Phú Quốc pepper sauce,

sautéed vegetable, " Quả Gấc" risotto, herbs.

Thăn bò úc nướng với hương liệu của Sapa phục vụ cùng sốt tiêu Phú Quốc

và rau xào, cốm gấc và hành tây chiên giòn.

Bisquertt La Joya Gran Reserva Shiraz, Colchagua Valley, Chile

Valentine's chocolate cake with caramel white chocolate and strawberry

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

Bisquertt La Joya Gran Reserva Late Harvest, Colchagua Valley, Chile

VALENTINE'S DAY

WESTERN SET MENU

(14th February 2018)



Food only: Vnd1.050.000++/pax

Paired with wine: Vnd1.650.000++/pax

Tiger prawn coated 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 tắm bột chiên sốt me ăn cùng sa lát quả thanh trà

Luna de Murviedro Brut Sparkling Wine, Spain

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

Spee'Wah Semillon - Sauvignon Blanc, Murray Darling, Australia

Butternut squash creamy curry flavor soup with foie-gras ravioli, crispy almond, herbs

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

Marius by M. Chapoutier Terret Vermentino, Pays' Doc, France

Tamarind sorbet

Kem me

Pan seared yellow-fin tuna, and sautéed organic vegetables

served with soya aromatic caramel sauce

Cá ngừ đại Dương áp chảo ăn cùng rau xào

ăn cùng với sốt caramel xi dầu, cùng các thảo mộc

Ribbonwood Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

Or/ Hoặc

Roasted Australian beef tenderloin with honey and

Dijon mustard sauce, carrot and ginger puree, sautéed vegetables and mushroom fagot

Thăn bò Argentina áp chảo ăn cùng sốt mật ong và

mù tạt Dijon, purre cà rốt vị gừng, rau xào cùng nấm cuộn ngỗng tỏi

Bisquertt La Joya Gran Reserva Shiraz, Colchagua Valley, Chile

Valentine's chocolate cake with caramel white chocolate and strawberry

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

Bisquertt La Joya Gran Reserva Late Harvest, Colchagua Valley, Chile



RED BEAN CENTRAL RESTAURANT

No.1 Cau Go Street, Hoan Kiem, Hanoi, Vietnam

T: (84) 24 3938 0963 Ext: 705

E:res@redbeanrestaurants.com

W: www.redbeanrestaurants.com