



THE ESTATE MENU

Select any (one) item from each course Lựa chọn bất kỳ (một) món từ trong hạng mục

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | BURRATA SALAD
Tomato concasse/ Artichokes/ Zucchini | SA LÁT PHÔ MAI DÊ
Cà Chua/ A Ti Sô/ Bí Ngồi |
| <input type="checkbox"/> | SEARED TUNA
Parmesan sablée/ Quail egg/ Artichokes | CÁ NGỪ NƯỚNG
Bánh phô mai mặn/ Trứng cút/ Hoa a ti sô |
| <input type="checkbox"/> | SMOKED SALMON
Filled with cream cheese/ Caperberry/ Brown bread
*** | CÁ HỒI HUN KHÓI
Sốt kem phô mai/ Bánh mì nâu
*** |
| <input type="checkbox"/> | CLAM CHOWDER
Vegetable pearls/ Mascarpone | SÚP NGAO
Rau ngọc trai/ Phô mai Mascarpone |
| <input type="checkbox"/> | TOMATO CONSOMMÉ
Ricotta ravioli/ Basil oil | SÚP CÀ CHUA
Bánh phô mai Ricotta/ Dầu húng |
| <input type="checkbox"/> | CHESTNUT VELOUTE
Truffle/ Feta cheese
*** | SÚP HẠT DẸ
Nấm đất/ Phô mai Feta
*** |
| <input type="checkbox"/> | BLACK COD - GINDARA
Cooked sous vide/ Shellfish emulsion/ Leek | CÁ TUYẾT - GINDARA
Nấu chậm/ Sốt hải sản/ Tỏi tây |
| <input type="checkbox"/> | NORI-WRAPPED SALMON
Artichoke/ Crisp bacon/ Chicken glaze | RONG BIỂN CUỘN CÁ HỒI
Hoa a ti sô/ Thịt lợn muối giòn/ Thịt gà |
| <input type="checkbox"/> | HOKKAIDO SCALLOPS
Cauliflower puree/ Smoked before blanc/ Bacon
*** | SÒ ĐIỆP NHẬT BẢN
Súp lơ nghiền/ Phô mai/ Thịt ngỗng hun khói
*** |
| <input type="checkbox"/> | “SOUS VIDE” IBERIAN PORK
Sweet corn/ Artichoke puree/ Baby potatoes | THỊT HEO IBERIAN NẤU CHÂN KHÔNG
Ngô ngọt/ Hoa a ti sô nghiền/ Khoai tây bi |
| <input type="checkbox"/> | LAMBCHOP MULWARRA
Slow cooked/ Mustard crust/ Dalat vegetable | SƯỜN CỪU MULWARRA
Bánh mì mù tạt/ Rau Đà Lạt |
| <input type="checkbox"/> | AUSTRALIAN ANGUS BEEF
Pomme anna/ Shimeji mushroom/ Cauliflower puree
*** | THỊT BÒ ÚC
Khoai tây phô mai/ Nấm đùi gà/ Rau súp lơ nghiền
*** |
| <input type="checkbox"/> | ASIAN PANA COTTA
Coconut cream/ Kaffir lime/ Pineapple/ Mango | BÁNH PANA COTTA
Kem dừa/ Chanh thái/ Dứa/ Xoài |
| <input type="checkbox"/> | DARK CHOCOLATE TART
Raspberry/ Confit orange/ Meringue | BÁNH SÔ CÔ LA
Dâu rừng/ Cam/ Bánh Meringue |
| <input type="checkbox"/> | APPLE TART
Puff Pastry/ Caramel/ Cinnamon ice cream
*** | BÁNH TÁO
Bánh ngàn lớp/ Ca ra men/ Kem vị quế
*** |
| | COLLECTION OF PETIT FOURS | CÁC LOẠI BÁNH QUY |
| | GOURMET TEA AND COFFEE | TRÀ VÀ CAFÉ |



THE MAGILL MENU

Select any (one) item from each course Lựa chọn bất kỳ (một) món từ trong hạng mục

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | PAN FRIED FOIE GRAS
Balsamic glazed figs/ Raspberry sauce | GAN NGỔNG ÁP CHÁO
Quả sung/ Dầu dấm/ Sốt dâu rừng |
| <input type="checkbox"/> | PRAWN & HOKKAIDO
SCALLOP CEVICHE
Pomelo/ Octopus/ Heirloom tomatoes | TÔM VÀ SÒ ĐIỆP
NHẬT BẢN
Bưởi/ Mực/ Cà chua |
| <input type="checkbox"/> | VANILLA CURED
ATLANTIC SALMON
Slightly smoked/ Horseradish/
Pickle beetroot/ Orange reduction | CÁ HỒI ATLANTIC
ỚP VANI
Hun khói/ Củ cải ngựa muối/
Dền đỏ muối/ Nước sốt cam |
| <input type="checkbox"/> | BURRATA SALAD
Tomato concasse/ Artichokes/ Zucchini
*** | SA LÁT PHÔ MAI DỄ
Cà chua nghiền/ Hoa a ti sô / Bí
*** |
| <input type="checkbox"/> | BOUILLABAISSE BROTH
Hokkaido scallops/
Chorizo crispy/ Aioli | CANH HẢI SẢN
Sò điệp Hokkaido/
Xúc xích cay giòn/ Sốt tỏi |
| <input type="checkbox"/> | LANGOUSTINE CONSOMMÉ
Prawn savarin/ Yellow noodle/ Caviar | SÚP TÔM NAUY
Bánh tôm/ Mỳ vàng/ Trứng cá tầm |
| <input type="checkbox"/> | SUGAR SNAP PEAS VELOUTE
Slow cooked egg/ Pasta negra ham/
Morel mushroom | SÚP ĐẬU HÀ LAN NGỌT
Trứng nấu chậm/ Thịt heo muối
xông khói/ Nấm |
| <input type="checkbox"/> | BUTTERNUT SOUP
Scallop/ Cashew nut/ Coriander pesto
*** | SÚP BÍ NGÔ NƯỚNG,
Sò điệp/ Hạt điều/ Rau mùi nghiền
*** |
| <input type="checkbox"/> | MONKFISH
Sous-vide/ Braised fennel/
Bouillabaisse reduction | CÁ MĂNG
Nấu chân không/ Hạt thì là tây/
Sốt hải sản |
| <input type="checkbox"/> | NORWEGIAN SALMON
Cooked on cedar wood/
Lobster Sabayon/ Watercress | CÁ HỒI NA UY
Nướng gỗ tùng/
Sốt tôm hùm Sabayon/ Rau mầm |



THE MAGILL MENU

Select any (one) item from each course Lựa chọn bất kỳ(một) món từ trong hạng mục

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> | TIGER PRAWN
Black & white pasta/
Bisque reduction | TÔM SÚ
Mỳ ý trắng & đen/
Súp bisque |
| <input type="checkbox"/> | BLACK COD - GINDARA
Cooked sous vide/
Shellfish emulsion/ Leek
*** | CÁ TUYẾT GANDARA
Nấu chân không/
Sốt hải sản/ Tỏi tây
*** |
| <input type="checkbox"/> | FOREST RABBIT SADDLE
Stuffed wild mushroom/ Prosciutto/
Pumpkin puree/ Duck jus | THỊT THỎ RỪNG
Nhồi nấm/ Giảm bông/
Bí đỏ nghiền/ Nước cốt vịt |
| <input type="checkbox"/> | FRENCH QUAIL
Filled with foie gras/
Dalat artichoke/ Morel sauce | THỊT CHIM CÚT PHÁP
Gan ngỗng/
Hoa a ti sô Đà Lạt/ Sốt nấm |
| <input type="checkbox"/> | AUSTRALIAN BEEF DUET
Grilled angus beef/
Slow cooked short ribs/ Foie gras crust | BÒ ÚC
Bò Úc nướng/
Dẻ sương nấu chậm/ Gan ngỗng |
| <input type="checkbox"/> | LAMBCHOP MULWARRA
Slow cooked/ Mustard crust/
Dalat vegetable
*** | SƯỜN CỪU MULWARRA
Nấu chậm/ Bánh mì mù tạt/
Rau Đà Lạt
*** |
| <input type="checkbox"/> | LYCHEE / ROSE / RASPBERRY
Rose petal infused lychee sorbet/
Chilled raspberry soup | VẢI/ HOA HỒNG/ PHÚC BỒN TỬ
Kem vải hương hoa hồng/
Sốt phúc bồn tử |
| <input type="checkbox"/> | ROASTED STRAWBERRY
Fromage blanc/ Lychee/ Jasmine sorbet | DÂU TÂY NƯỚNG
Phô mai tươi/ Vải/ Kem hương nhài |
| <input type="checkbox"/> | ALMOND FINANCIER
Vanilla/ Apricot/ Lavender ice cream | BÁNH NƯỚNG HẠNH NHÂN
Vanilla/ Đào/ Oải hương |
| <input type="checkbox"/> | DARK CHOCOLATE TART
Raspberry/ Confit orange/ Meringue
*** | BÁNH SÔ CÔ LA ĐEN
Phúc bồn tử/ Cam
*** |
| | COLLECTION OF PETIT FOURS
GOURMET TEA AND COFFEE | CÁC LOẠI BÁNH QUY
TRÀ VÀ CAFE |



THE BARROSSA MENU

Select any (one) item from each course Lựa chọn bất kỳ(một) món từ trong hạng mục

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | JAPANESE OCTOPUS TERRINE
Sea urchin/ Sturgeon caviar/
Smoked avocado cream | BẠCH TUỘC NHẬT
Nhím biển/ Trứng cá tầm muối/
Kem bơ hun khói |
| <input type="checkbox"/> | FRENCH FOIE GRAS TERRINE
Confit chicken/ Pancetta / Apple | PA TÊ GAN NGỔNG KIỂU PHÁP
Thịt gà/ Xúc xích khô/ Táo |
| <input type="checkbox"/> | ALASKA KING CRAB SALAD
Smoked avocado Cream/ Sturgeon caviar/
Sea urchin/ Dashi jelly | SA LÁT CUA BỀ ALASKA
Kem bơ hun khói/ Trứng cá tầm muối/
Nhím biển/ Nước dùng nhật nấu đông |
| <input type="checkbox"/> | SLOW COOKED FREE RANGE EGG
Pasta negra ham/ Wild forest mushroom/
Truffle oil | TRỨNG NẤU CHẬM
Thịt heo muối hun khói/ Nấm rừng/
Dầu nấm đất |
| <input type="checkbox"/> | HOKKAIDO SCALLOP CARPACCIO
Sea urchin/ Salmon roe/
Sesame & calamansi dressing
*** | SÒ ĐIỆP NHẬT NẤU KIỂU Ý
Nhím biển/ Trứng cá hồi/
Vùng và sốt quyết lai
*** |
| <input type="checkbox"/> | LOBSTER BISQUE
Seared scallop / Prosciutto /
Mascarpone | SÚP TÔM HÙM
Sò điệp áp chảo/ Giăm bông/
Phô mai Mascarpone |
| <input type="checkbox"/> | CELERIAC VELOUTE
Foie gras custard/
Bacon dust/ Truffle | SÚP CẦN TÂY
Bánh kem trứng/ Gan ngỗng/
Thịt ba chỉ hun khói/ Nấm đất |
| <input type="checkbox"/> | MUSHROOM CONSOMMÉ
Oxtail ravioli/ Pickled shimeji/
Vegetable pearls | SÚP NẤM
Bánh Ý/ Nấm đùi gà/
Rau |
| <input type="checkbox"/> | ARTICHOKE SOUP
Crisp pancetta/ Ricotta cheese
*** | SÚP A TI SÔ
Xúc xích khô giòn/ Phô mai Ricotta
*** |
| <input type="checkbox"/> | ATLANTIC TURBOT
Fennel puree/ Burr blanc | CÁ BƠN ĐẠI TÂY DƯƠNG
Hạt thì là tây nghiền/ Sốt bơ trắng |
| <input type="checkbox"/> | JOHN DORI
Sous- Vide/ Butternut squash ravioli/
Braised Leek/ Bouillabaisse | CÁ DÂY NHẬT BẢN
Nấu chậm/ Bánh kiểu Ý/
Tỏi tây hầm/ Sốt hải sản |
| <input type="checkbox"/> | MONKFISH
Wrapped with pasta negra ham/
Squid ink risotto/ Romanesco broccoli | CÁ MĂNG
Cuộn với thịt heo muối hun khói/
Cơm mục kiểu Ý/ Bông cải xanh |
| <input type="checkbox"/> | NORWEGIAN SALMON
Cooked on cedar wood/
Lobster sabayon/ Watercress | CÁ HÒI NA UY
Nướng gỗ tùng/
Sốt tôm hùm/ Rau cải |
| <input type="checkbox"/> | TIGER PRAWN
Black & white pasta/ Bisque reduction | TÔM SÚ
Mỳ ý trắng và đen/ Súp bisque |



THE BARROSSA MENU

Select any (one) item from each course

Lựa chọn bất kỳ (một) món từ trong hạng mục



WAGYU BEEF STRIPLOIN

Black bean puree/ Sweet corn/
Pearl onion/ Red wine jus



FRENCH DUCK BREAST

Cooked "Sous Vide"/ Dalat vegetable/
Green pea puree



FRENCH PIGEON

Breast filled with foie grass/ Confit legs/
Celeriac



FOREST RABBIT SADDLE

Stuffed wild mushroom/ Prosciutto/
Pumpkin puree/ Duck jus



LAMBCHOP MULWARRA

Slow cooked/ Mustard crust/
Dalat vegetable



ROASTED CAMEMBERT CHEESE

Balsamic glazed fig/ Honey/ Thyme



SAINT MARCELLIN CHEESE

Vanilla poached pears/ Honey/ Sabayon



MONT BLANC

Meringue/ Chestnut cream/
Calamansi sorbet



APPLE TATIN

Granny smith sorbet/ Salted caramel/
Cinnamon



HAZELNUT ECLAIR

Pancetta/ Dark chocolate/ Vanilla ice cream



LYCHEE / ROSE / RASPBERRY

Rose petal infused lychee sorbet/
Chilled raspberry soup



ALMOND FINANCIER

Vanilla/ Apricot/ Lavender ice cream



COLLECTION OF PETIT FOURS
GOURMET TEA AND COFFEE

THĂN BÒ NHẬT BẢN

Đậu đen nghiền/ Ngô ngọt/
Hành/ Rượu vang đỏ

LƯỜN VỊT PHÁP

Nấu chậm/ Rau Đà Lạt/
Lê nghiền

CHIM BÒ CÂU PHÁP

Lườn chim cuộn gan ngỗng/
Tỏi tây

THỊT THỎ RỪNG

Nhồi nấm/ Giấm bông/
Bí đỏ nghiền/ Nước cốt vịt

SƯỜN CỪU MULWARRA

Nấu chậm/ Bánh mì mù tạt/
Rau Đà Lạt

PHÔ MAI CAMEMBERT NƯỚNG

Quả sung/ Mật ong/ Cỏ xạ hương

PHÔ MAI PHÁP MỀM

Lê sốt va ni/ Mật ong/ Sốt sabayon

BÁNH MONTBLANC KIỂU Ý

Kem hạt dẻ/
Quýt lai

Quýt lai

BÁNH TÁO NƯỚNG

Kem trái cây/ Ca ra men muối/
Quế

BÁNH HẠT DẺ NHÂN KEM

Xúc xích khô/ Sô cô la đen/ Kem va ni la

HOA HỒNG PHÚC BỒN TỬ

Kem vải hương hoa hồng/
Sốt phúc bồn tử

BÁNH NƯỚNG HẠNH NHÂN

Va ni la/ Đào/ Kem oải hương

CÁC LOẠI BÁNH QUY
TRÀ VÀ CAFE



THE GRANGE MENU

Select any (one) item from each course

Lựa chọn bất kỳ (một) món từ trong hạng mục

COLD APPETIZER
ALASKA KING CRAB SALAD

Smoked avocado cream/ Sturgeon caviar/
Sea urchin/ Dashi jelly

JAPANESE TORO CARPACCIO

Sturgeon caviar/ Sea urchin/ Ponzu sauce

HOT APPETIZER
SEARED WAGYU BEEF

Parmesan/ Arugula/ Truffle oil

SLOW COOKED FREE RANGE EGG

Pasta negra ham/
wild forest mushroom/ Truffle oil

LOBSTER BISQUE

Seared scallop/ Prosciutto/ Mascarpone

DALAT ARTICHOKE SOUP

Crisp pancetta/ Ricotta cheese

FROM THE SEA
LIVE CANADIAN LOBSTER

Bisque emulsion/ Fennel / Leek

JOHN DORI

Sous-vide/ Butternut squash ravioli/
Braised leek/ Bouillabaisse

FROM THE EARTH
JAPANESE WAGYU OLIVE

Goat cheese ravioli/ Porcini sauce

VENISON LOIN

"Morello" cherry/ Cocoa/ Porcini mushroom

CHEESE
ROASTED CAMEMBERT CHEESE

Balsamic glazed fig/ Honey/ Thyme

SAINT MARCELLIN CHEESE

Vanilla poached pears/ Honey/ Sabayon

SWEET ENDING
HAZELNUT ECLAIR

Pancetta/ Dark chocolate/ Vanilla ice cream

FRENCH WHITE PEACH SAVARIN

White chocolate/ Raspberry/ Lavender

COLLECTION OF PETIT FOURS
GOURMET TEA AND COFFEE

MÓN NGUỘI KHAI VỊ

SA LÁT CUA BẾ ALASKA

Kem bơ hun khói/ Trứng cá tầm muối/
Nhím biển/ Nước dùng Nhật nấu đông

SA LÁT THỊT BÒ NHẬT

Trứng cá tầm muối/ Nhím biển

MÓN NÓNG KHAI VỊ

THĂN BÒ THƯỢNG HẠNG WAGYU ÁP CHÁO

Phô mai Parmesan/ Rau rổc két/ Dầu nấm đất

TRỨNG NẤU CHẬM

Thịt heo muối hun khói /
Nấm rừng / Dầu nấm đất

SÚP TÔM HÙM

Sò điệp áp chảo/ Giăm bông/ Phô mai

SÚP A TI SÔ

Xúc xích khô giòn/ Phô mai Ricotta

HẢI SẢN BIỂN

TÔM HÙM CA NA ĐÀ TƯƠI

Hạt thì là / Tỏi tây

CÁ DÂY NHẬT BẢN

Nấu chậm/ Bánh kiêu Ý/
Tỏi tây hầm/ Sốt hải sản

CÁC MÓN THỊT

THỊT BÒ NHẬT

Bánh phô mai dê/ Nấm thông

THĂN NAI

Quả cherry/ Ca cao/ Nấm thông

PHÔ MAI

PHÔ MAI CAMEMBERT NƯỚNG

Quả sung/ Mật ong/ Cỏ xạ hương

PHÔ MAI PHÁP MỀM

Lê sốt va ni/ Mật ong/ Sốt sabayon

MÓN NGỌT

BÁNH HẠT DẸ NHÂN KEM

Xúc xích khô/ Sô cô la đen/ Kem va ni la

BÁNH LÊ KIỂU PHÁP

Sô cô la trắng/ Dâu rừng/ Oải hương

CÁC LOẠI BÁNH QUY
TRÀ VÀ CAFE