

# PRIVATE DINNER *menu*



Available every Saturday for dinner at Cookbook Cafe from 6pm to 9:30pm  
*Phục vụ mỗi thứ Bảy hằng tuần tại Cookbook Cafe từ 6 giờ chiều đến 9:30 tối*

# PRIVATE DINNER MENU 1

## 1.500.000 ++ per person

### HOME MADE BREAD BASKET

Focaccia, oatmeal roll & pumpkin

Seaweed butter, honey comb butter, lime butter

*Bánh mì truyền thống kiểu ý, bánh mì yến mạch và bánh mì hạt bí*

*Bơ vị rong biển, bơ vị mật ong, bơ vị chanh*

### ENTREE

Organic soft chicken egg with black caviar

*Trứng gà hữu cơ luộc lòng đào và trứng cá tầm đen*

### STARTER

Grilled asparagus, parma ham, micro herbs and balsamic reduction

*Măng tây nướng, đùi heo hun khói, rau mùi và sốt dấm cô đặc*

### SOUP

Mushroom with mushroom confit and puff pastry

*Súp nấm kèm nấm nấu chậm cùng với bánh ngàn lớp nướng giòn*

### REFRESHER

Berry and pesto sorbet

*Kem đá vị quả chua và rau mùi*

### MAIN COURSE

Grilled beef tenderloin with broccoli, carrot roasted and pepper corn sauce

*Thăn nội bò úc nướng dùng kèm bông cải, cà rốt đốt lò và sốt tiêu xanh*

### DESSERT

Pina colada mousse

Pineapple jam with coconut cream and white rum mousse

served with coconut tuile and fresh pineapple

*Kem mềm dừa hương dứa*

*Mứt dứa với kem mềm hương dừa vị rum phục vụ kèm bánh dừa giòn và thơm tươi*

Petit fours and tea or coffee

*Các loại bánh nhỏ dùng kèm trà hoặc cà phê*

## PRIVATE DINNER MENU 2

### 2.500.000 ++ per person

#### HOME MADE BREAD BASKET

Focaccia, oatmeal roll & pumpkin

Seaweed butter, honey comb butter, lime butter

*Bánh mì truyền thống kiểu ý, bánh mì yến mạch và bánh mì hạt bí*

*Bơ vị rong biển, bơ vị mật ong, bơ vị chanh*

#### ENTREE

Parma ham, sour cream & pommes potato

*Thịt lợn hun khói, kem chua và bánh khoai tây*

#### STARTER

Intercontinental caprese salad

*Sa lát cà chua và phô mai tươi kèm sốt húng quế và dấm đen cô đặc*

#### SOUP

Nha trang bird's nest & asparagus

*Súp yến sào với măng tây*

#### REFRESHER

Red dragon sorbet

*Kem đá thanh long đỏ*

#### MAIN COURSE

Grilled beef tenderloin & foie gras served with pumpkin mash, baby carrot, baby potato

And beef gravy

*Thăn nội bò úc và gan ngỗng nướng dùng kèm bí đỏ nghiền, cà rốt & khoai tây nhỏ và sốt bò*

#### DESSERT

Mango & passion tart with fresh strawberries, chantilly cream, crispy meringue and mint

*Bánh tạt xoài và chanh dây với dâu tây, kem hương vani, bánh xốp trứng và bạc hà*

Petit fours and tea or coffee

*Các loại bánh nhỏ dùng kèm trà hoặc cà phê*

## PRIVATE DINNER MENU 3

### 3.000.000 ++ per person

#### HOME MADE BREAD BASKET

Focaccia, oatmeal roll & pumpkin

Seaweed butter, honey comb butter, lime butter

*Bánh mì truyền thống kiểu ý, bánh mì yến mạch và bánh mì hạt bí*

*Bơ vị rong biển, bơ vị mật ong, bơ bị chanh*

#### ENTREE

Crab meat cake with curry, coconut flavor and micro herbs

*Bánh thịt ghẹ hương cà ri dừa và rau mùi*

#### STARTER

Nha trang bird's nest, avocado, mango salad cake with guacamole and mango coulis

*Bánh sa lát yến sào nha trang với quả bơ, xoài kèm sốt bơ và sốt xoài*

Goat's cheese & spinach tortellini with parmesan cheese foam

*Mỳ ý nhân phô mai dê và cải bó xôi bột phô mai parmesan*

#### SOUP

Hokkaido scallop, green bean and seafood consomme

*Sò điệp nhật, đậu hà lan và nước dùng hải sản*

#### REFRESHER

Lime and mint

Kem đá chanh và bạc hà

#### MAIN COURSE

Grilled duck leg confit served with potato gratin, green bean,  
pumpkin puree and duck gravy

*Đùi vịt nấu chậm nướng phục vụ với khoai tây xếp lớp, đậu hà lan, kem bí đỏ và sốt vịt*

Pan seared black cod fish served with baby carrot, broccoli and cream parsley sauce

*Cá tuyết đen áp chảo phục vụ kèm cà rốt, bông cải xanh và sốt kem ngò xoăn*

#### DESSERT

Chocolate cherry mousse with chocolate soil, microware sponge,  
raspberry gel and milk foam

*Bánh sô cô la và cherry mềm kèm với vụn bánh sô cô la, bánh xốp, sốt phúc bồn tử và bột sữa*

Petit fours and tea or coffee

*Các loại bánh nhỏ dùng kèm trà hoặc cà phê*