



OLIVINE RESTAURANT

33 Duong Thanh Str., Hoan Kiem Dist., Hanoi

LUNAR NEW YEAR

MEI MU



LUNAR NEW YEAR SET MENU

FOOD ONLY: VND 1.500.000 ++/ PAX
PAIRING WITH WINE: 2.300.000 ++/PAX

Chef Special Home-made Bread
Bánh Mỳ Đặc Biệt Bếp Trưởng

APPETIZERS

Pan-Seared Foie Gras
Grilled Pineapple, Cheese and Truffle Chung Cake, Flower Lean Pork
Paste, Pickled Onion served with Cherry Red Wine Sauce

Xuân Phát Tài
Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo với Trái Thơm Nướng Kèm
Bánh Chung Nhân Nấm Truffle Phô Mai, Giò Hoa, Dưa Hành ăn cùng
Sốt Quả Anh Đào Rượu Vang Đỏ

Pairing Wine: Sparkling Wine Rose

SALAD

New Year Salmon Salad
Chestnut, Da Lat Mixed Lettuce, Black Caviar, Baby Potatoes, Organic
Tomato, Quail Eggs, Asparagus, Edamame served with Kumquat Dressing

Salad Lát Phú Quý
Cá Hồi Na Uy Áp Chảo Tẩm Hạt Dẻ Cười, Rau Giòn Đà Lạt, Trứng Cá Tầm,
Cà Chua Sắc Mầu, Khoai Tây, Trứng Cút Chân, Đậu Nhật Edamame ăn
cùng Sốt Quả Kim Quất

Pairing Wine: White Wine Maker Chardonnay

SOUP

Corn and Lotus Seed Cream Soup
Served with Vietnamese Green Rice Flakes Crusted Prawns

Súp Tâm An
Bắp Non, Hạt Sen, Tôm Chiên Cốm Non, Bánh Hoa Đào

SPECIAL CLEAR PALETTE

Lemon Sorbet with Young Coconut Meat Jam
Kem Chanh Tẩy Vị Với Mứt Dừa

MAIN COURSE

AUS Beef Tenderloin with Sous Vide Lobster
Da Lat Organic Vegetables, Mashed Mung Bean and Potatoes Asparagus,
Café de Paris Butter served with Tamarind Ginger Sauce, and Truffle Oil

Quý Mão Đoàn Viên
Thăn Bò Úc Áp Chảo Ăn Kèm Tôm Hùm Nấu Chậm
Đậu Xanh, Khoai Tây Nghiền, Măng Tây, Bơ de Paris,
Rau Củ Non Đà Lạt ăn cùng Sốt Me Gừng Dầu Nấm Truffle

Pairing Wine: Red Wine Double Barrel Cabernet Sauvignon

DESSERT

The Firecracker
Lipton Tea, Peaches, Whipping Cream, White Chocolate Compound,
Butter Cacao

Pháo Hoa Năm Mới

Pairing Wine: Sweet Wine Dot Moscato

The price is subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT