



The
CULINARY
ODYSSEY

—
6 Hands Dinner

RED APRON
FINE WINES & SPIRITS



Casillero
del
Diablo

CYT
CONCHAY TORO
DESDE 1883

Canapé Menu

Smoked Salmon Blinis with Dill Cream
Bánh Blinis Cá Hồi Hun Khói với Kem Thì Là

Smoked salmon, dill sour cream, salmon roe, capers, micro cress
Cá hồi hun khói, kem chua thì là, trứng cá hồi,
nụ bạch hoa và rau mầm

Parma Ham and Melon Crostini
Bánh Crostini Parma Ham và Dưa Lưới

Parma ham, rock melon, mascarpone cheese, aged balsamic
Thịt nguội Parma ham, dưa lưới, phô mai mascarpone
và giấm balsamic ủ lâu năm

Truffle Mushroom Vol-au-Vent
Bánh Puff nhân Kem Nấm Truffle

Wild mushroom ragout, truffle cream, parmesan cheese, chives
Nấm rừng hầm kem truffle, phô mai parmesan và hẹ tây

Welcome Sparkling

Concha Y Toro

Casillero Del Diablo Devil's Brut

Appetizers

(by chef Hội)

Hokkaido Scallop Tartare

Duck Liver Yuzu and Aromatic Herbs Salad

Sò Điệp Hokkaido tartar, gan vịt béo, salad thảo mộc & sốt mật mù tạc

Concha Y Toro, Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Colchagua Valley

Warm Goat Cheese Salad with Walnut, Honey Dressing & Arugula

Salad phô mai dê nướng, hạt óc chó, mật ong & rau rocket

Concha Y Toro, Casillero del Diablo Reserva Chardonnay, Limari Valley D.O.

Main Courses

(by chef Ân)

**Free-Range Chicken Stuffed with Green Tiger Prawn,
Potato Mash and Black Pepper - Honey Sauce**

Gà nhồi tôm sú xanh với khoai tây nghiền và sốt tiêu đen mật ong

Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Pinot Noir, Limari Valley

(by chef Phước)

New Zealand Lamb Tenderloin Mosaic

Blue Ginger Marinated, Foie Gras Torchon, Nori, Mint Arancini, Galangal Glaze

Thăn nơn cừu New Zealand nướng sốt riêng kèm gan ngỗng,
cơm gạo ý nấu rau răm chiên

Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Gold,
Cabernet Sauvignon, D.O Maipo Andes (Puente Alto & Pirque Vineyard)

Dessert

**Buttery Tart Shell filled with Smooth Lemon Curd,
Topped with Lightly Torched Italian Meringue**

Để bánh tart bơ giòn nhân kem chanh mịn, phủ kem Meringue Ý