

DESIGNER
dining
BY ANANTARA

CAVIAR & BEYOND

*Hành trình ẩm thực riêng tư bên bờ biển mở ra tại
Sundown Sand Lounge, với món amuse-bouche tinh tế từ
bếp trưởng, hòa quyện cùng một ly aperitif thanh nhẹ,
dẫn lối vị giác một cách đầy tinh tế.*

Tart Tôm Trái Bơ

Mousse bơ, giấm chanh ớt

Trải Nghiệm Trứng Cá Tầm (5 gram/muỗng)

Primeur Sterlet DaLat Caviar | Enigma Osetra Caviar

Primeur Osetra DaLat Caviar | Enigma Baerii Caviar

Bánh Tráng Nướng Đà Lạt

Thịt ghẹ rillettes, trứng gà nấu chậm,
sốt mắm me mỡ hành, trứng cá tầm (10gr)

Súp Khoai Tây Lạnh Kiểu Pháp

Hẹ, bánh mì nướng, trứng cá tầm (10gr)

Sò Điệp Nhật Áp Chảo

Sốt bơ nâu chanh Nhật, bông cải trắng nghiền,
trứng cá tầm Đà Lạt (10gr)

Thăn Nội Bê Nướng

Rau củ, sốt bông cải xanh,
sốt xì dầu nấm kim cương đen, trứng cá tầm (10gr)

Pina Colada Mousse

Sữa dừa, thơm, rượu rum

DESIGNER
dining
BY ANANTARA

EAST – WEST SURF & TURF

*Hành trình ẩm thực riêng tư bên bờ biển mở ra tại
Sundown Sand Lounge, với món amuse-bouche tinh tế từ
bếp trưởng, hòa quyện cùng một ly aperitif thanh nhẹ,
dẫn lối vị giác một cách đầy tinh tế.*

Bánh Phồng Thịt Ghe

Sốt kem, má heo nướng

Hàu Đại Dương Nướng

Chanh, xúc xích Ý, rau rocket, trứng cá chuồn

Súp Phở Dầu Nấm Kim Cương Đen

Thăn bò Nhật, sò điệp, bông atiso confit, mì Ý

Chân Bạch Tuộc Nhật & Heo Nướng Giòn

Với rượu vang đỏ & giấm Ý lên men,
xà lách củ thì là trái cam

Thăn Nội Bò Mỹ & Tôm Sú Biển

Măng tây, cà rốt, khoai tây nghiền nhụy hoa nghệ tây,
sốt gan ngỗng kiểu Pháp

Bánh Trứng Đốt Đường Vị Mắm

Kem tiêu Phú Quốc, tuile bánh tráng mè

DESIGNER
dining
BY ANANTARA

LOCAL TEMPTATION

*Hành trình ẩm thực riêng tư bên bờ biển mở ra tại
Sundown Sand Lounge, với món amuse-bouche tinh tế từ
bếp trưởng, hòa quyện cùng một ly aperitif thanh nhẹ,
dẫn lối vị giác một cách đầy tinh tế.*

Thịt Ghẹ Rillette

Bánh mì, nấm kim cương đen

Cá Mai Tái Chanh

Rau câu chân vịt, bánh tráng thanh long,
bột trái cây

Súp Cầu Gai, Rượu Sâm Banh

Khoai tây fondant, trứng cá tầm Sterlet

Tôm Hùm Nướng

Bơ tỏi đen, xà lách xoài trái bơ,
dầu giấm chanh yuzu

Gà Suối Tiên Rút Xương Nướng

Cơm Ý dừa, rau muống, sốt sả dừa

Tiramisu Kiểu Việt Nam

Bánh quy, sốt kem cà phê, chanh dây

DESIGNER
dining
BY ANANTARA

SEAFOOD SPLURGE

*Hành trình ẩm thực riêng tư bên bờ biển mở ra tại
Sundown Sand Lounge, với món amuse-bouche tinh tế từ
bếp trưởng, hòa quyện cùng một ly aperitif thanh nhẹ,
dẫn lối vị giác một cách đầy tinh tế.*

Bào Ngư Nướng

Xoài salsa, bánh quy rau mùi

Sò Đẹp Hokkaido Crudo

Dầu giấm trái cây, bột sâm banh,
trứng cá tầm Sterlet, cam đốt rượu

Súp Tôm Hùm Nấu Lẩu Thả Phan Thiết

Rau củ kiểu Ý, hoa chuối chiên giòn,
nấm kim cương đen cắt lát

Chân Bạch Tuộc Nhật Nấu Chậm

Với rượu vang đỏ & giấm Ý lên men, xà lách rong biển

Cá Vược, Xúc Xích Ý Nướng

Măng tây, cà rốt, cơm Ý nhụy hoa nghệ tây,
sốt tỏi đen cơm rượu

Panna Cotta Dừa

Kem đá vị chanh vàng, chanh dây, dừa sấy giòn