



# Happy New Year

CELEBRATION SPECIALS MENU



## RED BEAN CENTRAL RESTAURANT

No.1B Cau Go Street, Hoan Kiem, Hanoi, Vietnam

T: (8424) 3 9380963 Ext: 705

E: [res@redbeanrestaurants.com](mailto:res@redbeanrestaurants.com)

W: [www.redbeanrestaurants.com](http://www.redbeanrestaurants.com)



## WESTERN SET MENU

Food only: vnd1.450.000++/pax

Paired with wine: vnd1.950.000++/pax

**Seared French scallop with lime and honey, tomato and chili salsa**

Sò điệp Pháp áp chảo ăn cùng với cà chua trộn ớt, chanh và mật ong

**Baked Canadian oysters with cheese and Champagne béchamel**

Hàu Canada bỏ lò sốt rượu Champagne và phô mai  
Luna de Murviedro Brut Sparkling Wine, Spain

\*\*\*

**Pan-seared foie-gras, beetroot puree, mango and mint chutney**

Gan ngỗng Pháp áp chảo, purre củ dền, mứt xoài bạc hà  
Mancura Etnia Chardonnay, Central Valley, Chile

\*\*\*

**Speacial red wine soup with king mushroom and poached Autralian veal tenderloin**

Súp vang đỏ đặc biệt cùng nấm đùi gà và thăn bê Úc chần tái  
Ribbonwood Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

\*\*\*

**Seared Canadian cod fish with braised lotus seeds, green peas and tomato, honey and figs compote, king oyster mushroom served with Normande sauce**

Cá tuyết Canada áp chảo ăn cùng hạt sen, đậu hà lan hạt hãm cà chua, mứt vả và mật ong, nấm đùi gà nướng phục vụ cùng với sốt Normande  
Kilikanoon Killerman's Run Riesling, Clare Valley, Australia

\*\*\*

**Tamarind sobert**

Kem me

\*\*\*

**Grilled Wagyu beef tenderloin served with quinoa taboule salad, organic vegetables and vanilla coffee gravy sauce**

Thăn nòn bò Wagyu nướng ăn cùng sa lát taboule hạt diêm mạch và rau hữu cơ sốt vani cà phê  
Kilikanoon Killerman's Run Shiraz, Clare Valley, Australia

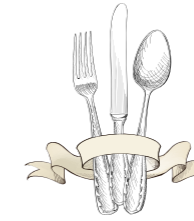
\*\*\*

**Tiramisu Japanese matcha, homemade lime cheesecake, cinnamon ice cream**

Bánh Tiramisu trà xanh Nhật, bánh phô mai hương chanh vàng ăn cùng kem quế.  
Bisquertt La Joya Gran Reserva Late Havest, Colchagua Valley, Chile

*Enjoy your meal!*

*The price is subject to 10% of VAT and 5% of service charges*



## VIETNAMESE SET MENU

Food only: vnd1.250.000++/pax

Paired with wine: vnd1.750.000++/pax

**Fried spring roll with parfume snail, betel leaves & "Nem lụi" char-grilled mince pork in sugar cane**

Nem ốc hương biển chiên giòn và Nem lụi bao mía ăn cùng tôm chua Huế  
Luna de Murviedro Brut Sparkling Wine, Spain

\*\*\*

**Watercress salad with, crispy lapchoeng, orange, capsicum, walnut and wild honey sauce**

Sa lát cải xoong ăn cùng với ,lạp xưởng chiên giòn, cam, ớt chuông Đà Lạt, hạt óc chó cùng sốt dấm và mật ong rừng  
Spee'Wah Semillon - Sauvignon Blanc, Murray Darling, Australia

\*\*\*

**Royal seafood soup (tiger prawn, squid,**

**King clams, salmon), mushroom, lemongrass, seaweed, coconut.**

Xúp hải sản Hoàng Gia ( tôm sú, mực, ngao hoa, cá hồi), nấm, sả củ, rong biển, dừa non  
Mancura Etnia Chardonnay, Central Valley, Chile

\*\*\*

**Tamarind sobert**

Kem me

\*\*\*

**Baked Chilean cod fish with special Vietnamese sauce**

**(shallot, spring onion, oyster sauce, onion caramelized), apple salad sautéed "mướp hương" and bean sprouts**  
Cá tuyết chi lê nướng mỡ hành ăn cùng với giá xào mướp hương cùng sa lát táo trộn, và rau thơm Việt Nam

Ribbonwood Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

Or/ Hoặc

**Beef two way**

**( Braised short rib black Angus with red wine sauce & wok-fried Black Angus beef tenderloin lemongrass flavor with Phu Quoc green pepper sauce served with deep fried sticky rice & Viet Nameese herbs)**

**Bò nấu hai kiểu**

( Sườn bò Angus hầm vang đỏ & thăn nòn bò Angus xào lăn hương sả với sốt hạt tiêu xanh Phú Quốc ăn kèm với xôi chiên phồng, rau thơm Việt Nam.

La Joya Gran Reserva Syrah, Colchagua Valley, Chile

\*\*\*

**Hue imperial palace lotus seed cream brullee**

Kem cháy hạt sen cùng đinh Huế

Bisquertt La Joya Gran Reserva Late Havest, Colchagua Valley, Chile

*Enjoy your meal!*

*The price is subject to 10% of VAT and 5% of service charges*