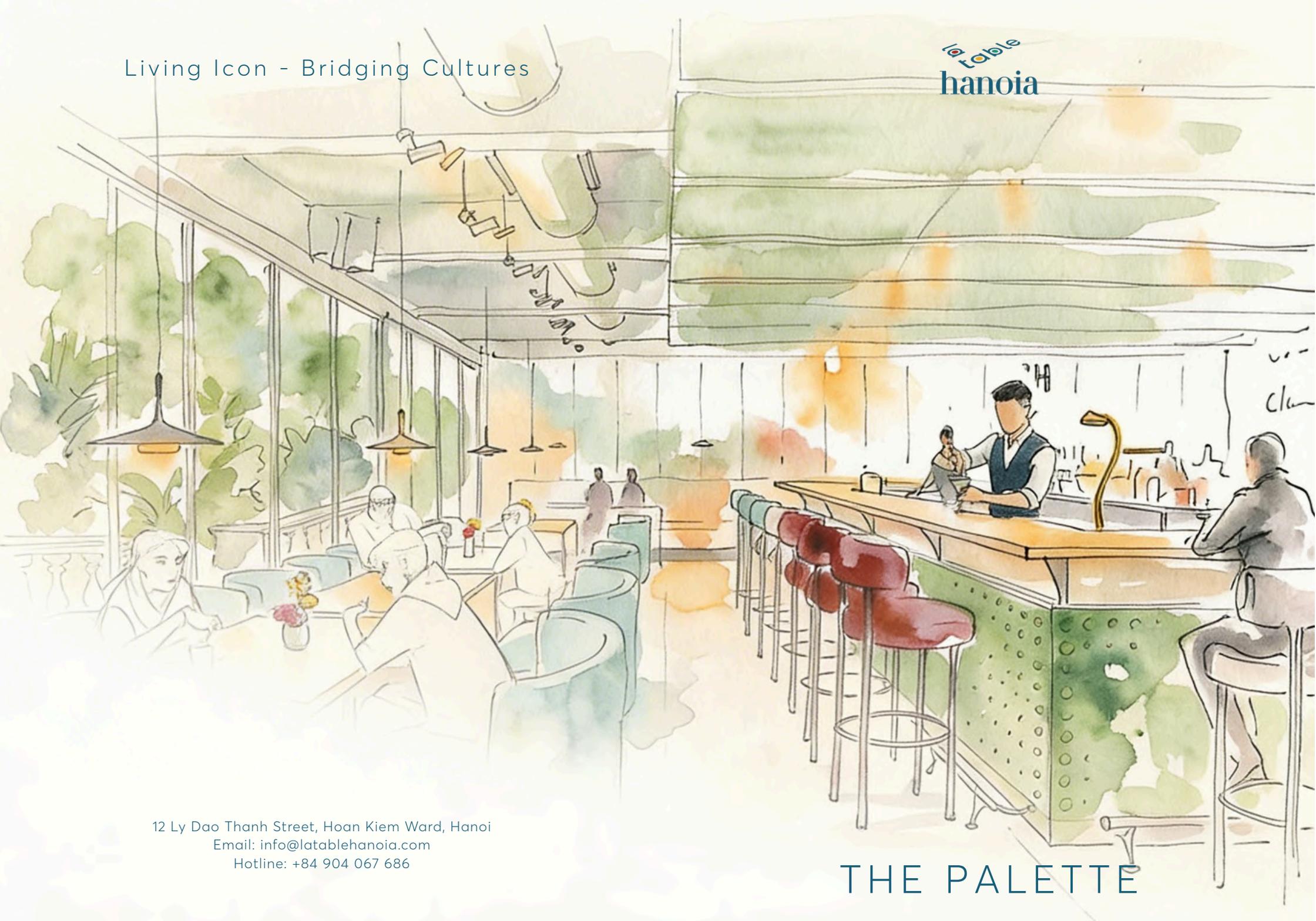


Living Icon - Bridging Cultures

la table
hanoia



12 Ly Dao Thanh Street, Hoan Kiem Ward, Hanoi
Email: info@latablehanoia.com
Hotline: +84 904 067 686

THE PALETTE

The Palette
2.590.000 ++ VND / pax

Rooted in the artistry of lacquer craftsmanship, **The Palette** is a curated tasting experience where flavors, textures, and colors come together. Each course reflects a spirit of craftsmanship and creativity: an edible expression of art shaped by lacquer heritage and contemporary cuisine.

Bảng Màu
2.590.000 ++ VND / khách

Lấy cảm hứng từ nghệ thuật chế tác sơn mài, **Bảng Màu** là một hành trình thưởng thức được tuyển chọn tinh tế, nơi hương vị, kết cấu và sắc màu hòa quyện. Mỗi món ăn phân chiếu tinh thần thủ công và sáng tạo; như một tác phẩm có thể thưởng thức, được định hình từ di sản sơn mài và ẩm thực đương đại.

Pigments | STARTER

Onion soup | Comté | shredded beef
Dry-aged Kampachi | black garlic | oyster | kiwimchi | orange
Scallop | fermented porcini | kazu sake
Foie gras | ink | smoked eel
Madai | matcha tea | grapefruit
Lobster | caviar | "pho"

Layers | MAIN

Beef tenderloin | truffle sauce | potato mille-feuille
Or
French young pigeon | black cardamom | raspberry chili

Polishing | DESSERT

Green apple | parsnip | rocket
Smoked chocolate | tonka bean sorbet

Pigments | KHAI VỊ

Xúp hành | phô mai Comté | thịt bò xé sợi
Cá Kampachi ủ khô | tỏi đen | hàu Pháp | kiwimchi | cam vàng
Sò điệp | nấm thông | kazu sake
Gan ngỗng Pháp | mật mực | lươn xông khói
Cá tráp đỏ | matcha | bưởi hồng
Tôm hùm | trứng cá tâm | phở

Layers | MÓN CHÍNH

Thăn nội bò | sốt nấm truffle | khoai tây xếp lớp
Hoặc
Chim bồ câu Pháp | thảo quả | mút mâm xôi

Polishing | TRÁNG MIỆNG

Táo xanh | củ cải vàng | rau rốc két
Sô-cô-la hun khói | kem đậu Tonka

**Thực đơn Khám Phá
To Delight**

1,590,000 ++ VND

SA-LÁT CÁ HỒI . SALMON SALAD

Sa-lát cá hồi hun khói | măng tây | sốt chanh vàng
Smoked salmon salad | asparagus | lemon dressing

TÔM HÙM . LOBSTER

Xúp tôm hùm | tôm
Lobster soup | prawn

THẶN BÒ . BEEF FILLET

Thăn bò áp chảo | khoai tây bỏ lò | cải bó xôi | nấm | sốt rượu vang đỏ
Beef fillet | potato gratin | spinach | mushroom | Bordelaise sauce

BÁNH BAILEYS . BAILEYS CHEESECAKE

Bánh phô mai rượu Baileys | kem vani
Baileys cheesecake | vanilla ice cream

**Thực đơn chay
Vegetarian Set Menu**

690,000 ++ VND / 3 courses

550,000 ++ VND / 2 courses

PHÔ MAI MOZZARELLA . MOZZARELLA

Phô mai Mozzarella | cà chua bi Đà Lạt | sốt thảo mộc
Mozzarella cheese | Dalat tomato | herb dressing

Hoặc | Or

XÚP QUẢ BƠ . AVOCADO SOUP

Xúp quả bơ lạnh | bánh brioche truffle
Cold avocado soup | truffle brioche

CƠM Ý . POTATO RISOTTO

Cơm Ý | khoai tây | cải bó xôi | sa-lát thảo mộc | sốt phô mai
Potato risotto | spinach | herbs salad | cheese sauce

Hoặc | Or

BÁNH XẾP RAU CỦ . VEGETABLE RAVIOLI

Bánh xếp nhân rau củ | sốt cà chua
Vegetable ravioli | tomato sauce

TRÁI CÂY . FRESH FRUIT

Đĩa trái cây tươi
Assorted fresh fruit platter

Hoặc | Or

KEM LẠNH . SORBET

Kem lạnh tổng hợp
Assorted sorbet