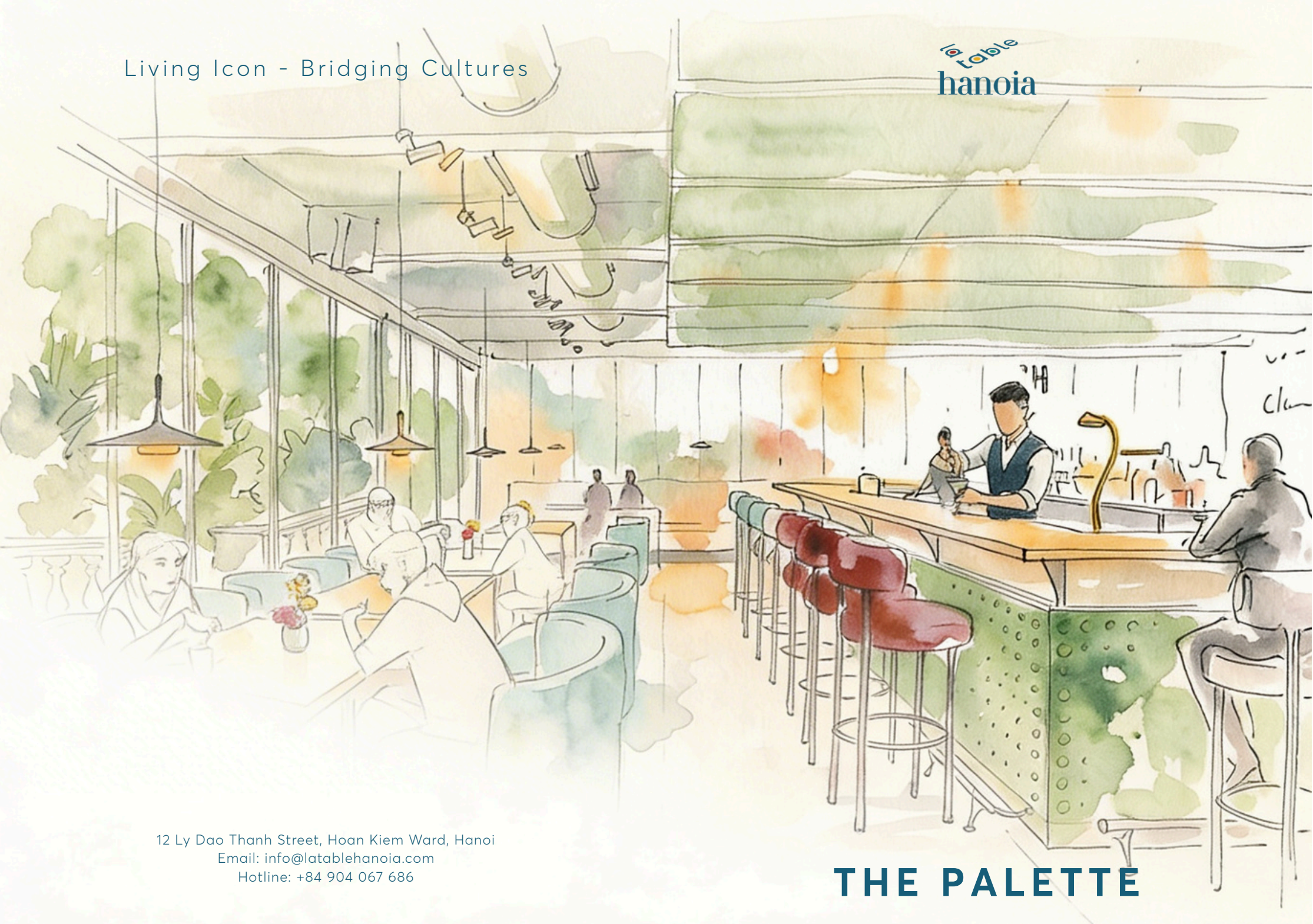


Living Icon - Bridging Cultures

la table
hanoia



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

THE PALETTE

**BẢNG MÀU
THE PALETTE**

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 phản 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

Thực đơn theo mùa từ Bếp trưởng Điều hành đạt sao Michelin Hervé Rodriguez, giao hoà theo những biến chuyển của thời gian và tự nhiên



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

A seasonal expression by Michelin-starred Executive Chef Hervé Rodriguez, guided by time and nature's rhythm

3.200.000 ++ VND

(*) Prices are quotes in VND, subject to 5% service charge and VAT taxes

(*) Giá tính theo VND, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT

Bụng cá ngừ vây xanh | nấm ủ lên men
Chutoro tuna | fermented mushroom

Xúp hành | phô mai Comté | nấm truffle | thịt bò xé sợi
Onion soup | Comté | truffle | shredded beef

Cà chua Hokkaido | dâu tây | lá tía tô Nhật
Hokkaido tomato | strawberry | shiso

Cổ sò điệp Nhật | đậu hạt | cam bergamot
Scallop | green peas | bergamot

Mực sốt kem | nấm truffle | trứng cá đối
Squid carbonara | truffle | poutargue

Cá tráp Nhật | trà xanh | bưởi hồng
Madai fish | matcha tea | grapefruit

Tôm hùm | "phở" | trứng cá tầm
Lobster | "pho" | caviar

Thăn ngoại bò Wagyu | bánh xếp nhân nấm morel | ô-liu đen
Wagyu beef striploin | morel ravioli | black olive

Củ cải vàng | táo xanh | mùi tây
Parsnip | green apple | parsley

Sô-cô-la hun khói | kem đậu tonka
Smoked chocolate | tonka bean

**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

THĂN 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