



# TWILIGHT FOOD MENU

# TWILIGHT FOOD MENU

## SNACK

<b>CHICKEN WINGS WITH THAI FISH SAUCE</b> Chicken Wings, Lime Leaf, Fish Sauce, Egg, Flour <i>Cánh gà chiên với mắm Thái</i>	249
<b>FRIED CHICKEN WINGS WITH PERI PERI SAUCE</b> Chicken Wings, Egg, Kumquat, Chilli, Parsley, Lollo, Flour <i>Cánh gà chiên xù với sốt Peri Peri</i>	249
<b>SMOKED SALMON WITH HERBY YOGHURT SAUCE ON BREAD</b> Norwegian Salmon, Yoghurt, Dill, Gherkins, Honey, Onion <i>Bánh mì áp chảo &amp; cá hồi xông khói sốt sữa chua và lá thì là</i>	249
<b>TOMATO &amp; RICOTTA CROSTINI WITH BALSAMIC</b> Tomato, Walnut, Honey, Ricotta, Parsley <i>Bánh mì nướng ăn kèm Ricotta và cà chua, dấm Ý</i>	199
<b>CALAMARY WITH CREAMY TURMERIC</b> Squid, Kumquat, Flour, Egg, Turmeric <i>Mực chiên Xù &amp; sốt kem nghệ</i>	259
<b>NACHOS WITH CREAMY JALAPEÑO</b> Tostitos, EVOO, Onion, Jalapeño, Pepper, Mayonnaise <i>Bánh Nachos cùng sốt kem Jalapeño</i>	229
<b>MIXED NUT (CASHEW NUTS, HAZELNUTS, WALNUTS)</b> <i>Hạt điều &amp; hạt dẻ &amp; hạt óc chó</i>	219
<b>FRENCH FRIES</b> <i>Khoai tây chiên</i>	109
<b>VEGETABLE TEMPURA</b> <i>Rau củ chiên Tempura</i>	179
<b>BEEF JERKY</b> <i>Khô bò sợi</i>	169
<b>SEASONAL FRUIT PLATTER</b> <i>Trái cây theo mùa</i>	349

# TWILIGHT FOOD MENU

## PASTA

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Spaghetti, Minced Beef, Cheese, Tomato <i>Mỳ Ý sốt bò băm</i>	239
<b>TRUFFLE SPAGHETTI</b> Spaghetti, Truffle, Cream, Milk, Mushroom, Egg <i>Mỳ Ý sốt kem nấm Truffle</i>	569

## MAIN COURSE

<b>SEA BASS WITH BEURRE BLANC AND ZESTY LEMON</b> Sea Bass, Lemon, Butter, White Wine, Cream <i>Cá chẽm sốt bơ chanh</i>	459
<b>GRILLED SALMON WITH PASSION FRUIT</b> Norwegian Salmon, Vegetables, Milk, Potato, Butter <i>Cá hồi sốt chanh dây</i>	459
<b>AUSTRALIAN STRIPLOIN</b> Sous-Vide Striploin, Vegetables, Milk, Cream, Butter *Choice of Pepper, Mushroom, or Red Wine Sauce <i>Thăn ngoại bò Úc</i> <i>Lựa chọn một loại sốt ăn kèm: sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu vang đỏ</i>	839
<b>AUSTRALIAN TENDERLOIN</b> Sous-Vide Tenderloin, Vegetables, Milk, Butter *Choice of Pepper, Mushroom, or Red Wine Sauce <i>Thăn nội bò Úc</i> <i>Lựa chọn một loại sốt ăn kèm: sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu vang đỏ</i>	976
<b>LAMB CHOP WITH RED WINE SAUCE</b> Lamb Chop, Potato, Red Wine, Butter, Wheat Flour <i>Sườn cừu đút lò sốt rượu vang đỏ</i>	1,169