



Vietnamese Week
Prix Fixe Dinner Menu
October 19 through 24

Seafood and Mung Bean Sprouts Soup “Southern Style”, Hint of Bitterness
Xúp hải sản vị canh chua Nam bộ

Or - hoặc

Journey to Vietnam Appetizers -
Hanoian deep-fried “Nem”,
fresh Northern Spring Roll,
Hue Prawns on Lemongrass Stick and
Saigonese Chicken Salad
with fragrant Herbs

*Khay khai vị Việt: nem và nem cuốn Hà Nội, chạo tôm nướng sả Huế,
gỏi gà Nam Bộ*

Helfrich Riesling, Alsace, 2007



Delicacies from the Imperial City -
Slow-cooked Stewed Duck with Pineapple and black Mushrooms,
Lotus Seed Rice from Hue’s Citadel
Vịt tiềm dứa, cơm rang hạt sen Cố đô Huế

Or - hoặc

Beef Cooked Seven Styles -
Old Recipe used to prepare
Tiger Meat in the Past

*Thịt bò bảy món:
Công thức được dùng để chế biến thịt hổ ngày xưa*

Calera, Central Coast, California, 2006



Souvenirs d’Indochine -
Banana Crème Brûlée with Bavi Honey
Ice-Cream and Bee Pollen

Ký ức Đông Dương: kem đốt vị chuối và kem lạnh phấn hoa mật ong

Muscat de Beaume de Venise,
Paul Jaboulet, France, 2007