



DU
GOUVERNEUR
RESTAURANT

Menu

2023

Du Gouverneur

FOUR COURSES | BỐN MÓN 800

CHOICE OF ONE SOUP OR ONE APPETIZER, FOLLOWED BY
A MAIN COURSE (OCEAN OR LAND) WITH A SIDE AND A
DESSERT

Lựa chọn một món khai vị hoặc một món súp, theo sau là lựa chọn một
món chính (hương vị đại dương hoặc hương vị đất liền) đi cùng một
món ăn kèm và một món tráng miệng

SIX COURSES | SÁU MÓN 1.200

CHOICE OF ONE SOUP OR ONE APPETIZER, FOLLOWED BY
A FIRST MAIN COURSE FROM OCEAN, A MAIN COURSE
FROM LAND WITH SIDE AND A DESSERT

Lựa chọn một món khai vị, một món súp, theo sau là một món hương
vị đại dương, một món hương vị đất liền đi cùng một món ăn kèm và
một món tráng miệng

PRICES IN '000VND – EXCLUSIVE OF SERVICE CHARGES & ALL TAXES

GIÁ TÍNH THEO '000VND – CHƯA BAO GỒM PHÍ DỊCH VỤ VÀ THUẾ

Hors d'oeuvre...

HƯƠNG VỊ MÓN ĂN CHƠI THEO MÙA

SOUP | SÚP

SALMON | CÁ HỒI

SALMON AND LOTUS SEED BISQUE SOUP WITH CRISPY CHEESE

SÚP KEM CÁ HỒI HẠT SEN VỚI PHÔ-MAI CHIÊN

CHESTNUT | HẠT DẼ



CAO BANG CHESTNUT SOUP AND WILD MUSHROOM CONFIT

SÚP HẠT DẼ VÙNG CAO VỚI NẤM Ủ DẦU HẠT CẢI

MUSHROOM & CHICKEN | NẤM THÔNG & GÀ

WILD MUSHROOM BISQUE SOUP WITH HERBAL CHICKEN DAUPHINOISE

SÚP KEM NẤM THÔNG VỚI CHẢ GÀ THẢO MỘC

BEEF RIB | SƯỜN BÒ

PRIME BEEF RIB CONSOMMÉ SOUP WITH SEASONAL VEGGIES

SÚP SƯỜN BÒ HẦM TRONG DÙNG KÈM RAU CỦ NON

APPETIZER | KHAI VỊ

BULOT SNAILS | ỐC BULOT

BAKED BULOT SNAILS WITH GARLIC BUTTER

ỐC BULOT PHÁP NHỒI BƠ TỎI NƯỚNG

SCALLOPS | SÒ ĐIỆP

STEAMED SCALLOPS WITH VERMICELLI AND XO SAUCE

SÒ ĐIỆP HẤP TƯƠNG DẦU HẢI SẢN

DUCK | VỊT

ROASTED DUCK BREAST CARPACCIO WITH PEPPER SHALLOT

CHUTNEY

GỎI VỊT QUAY ƯỚP XỐT RƯỢU VANG NGỌT VÀ MỨT HÀNH



PATÉ | PATE

CHILLED WILD MUSHROOM PATÉ WITH CRISPY BRIOCHE BREAD

PATE NẤM THÔNG DỪNG KÈM BÁNH MỠ HOA CÚC GIÒN

SALMON | CÁ HỒI

BLACK BAMBOO SALT-BROILED SALMON WITH PICKLED GINGER

SHOOTS

CÁ HỒI Ủ MUỐI THAN TRE VÀ HOA GỪNG NGÂM RƯỢU SAKE

PRAWN | TÔM

CRISPY PRAWN COATED WITH EBIKO EMULSION FLAMBÉ

TÔM GIÒN PHỦ XỐT TRỨNG CÁ CHUỒN KIỂU NHẬT

ENTRÉE FROM OCEAN

HƯƠNG VỊ ĐẠI DƯƠNG

TUNA | CÁ NGỪ

12-HOUR MARINATED MAGURO FILET IN APRICOT WINE FLAMBÉ

CÁ NGỪ Ứ NƯỚC TƯƠNG VỊ RƯỢU MƠ THUI RƠM TÁI

FRESHWATER ELL | LƯƠN

CHAR-GRILLED UNAGI TERRINE WITH WILD MUSHROOM SAUCE

CHẢ LƯƠN NHẬT NƯỚNG PHỦ XỐT KEM NẤM RỪNG

SOFT-SHELL CRAB | CUA BẤY

DEEP-FRIED SOFT-SHELL CRAB CAKE WITH BÉARNAISE SAUCE

CUA BẤY NHỒI GẠCH CUA CHIÊN GIÒN PHỦ XỐT KEM GIẤM RƯỢU VANG

LOBSTER | TÔM HÙM

STIR-FRIED ALASKA LOBSTER WITH HOUSE-MADE SMOKED HAM

BUTTER

TÔM HÙM BẮC CỰC XỐT BƠ THỊT XÔNG KHÓI NƯỚNG

SALMON | CÁ HỒI

POACHED SALMON IN SAFFRON OIL WITH TOM YAM CREAM SAUCE

CÁ HỒI TRẦN BƠ NHUYỆ HOA NGHỆ PHÁP VỚI NƯỚC XỐT KEM VỊ THÁI

COD FISH | CÁ TUYẾT

GRILLED COD FILET WITH 3 SIGNATURE CHEF'S SALTS AND HAZELNUT PURÉE

CÁ TUYẾT NƯỚNG 3 VỊ MUỐI ĐẶC BIỆT VÀ HẠT DẼ NGHIỀN

ENTRÉE FROM LAND

HƯƠNG VỊ ĐẤT LIỀN

PRIME BEEF | SƯỜN BÒ

SMOKED DRY-AGED PRIME BEEF WITH MAILLE MUSTARD SALT

SƯỜN BÒ MỸ RÚT XƯƠNG HONG KHÓI THẢO MỘC NƯỚNG MUỐI HẠT CẢI
LÊN MEN

BEEF FILET | THĂN BÒ

BAMBOO CHAR-GRILLED BEEF FILET MIGON AND BORDELAISE SAUCE

THĂN BÒ MỸ NƯỚNG THAN TRE PHỦ NƯỚC XỐT TUYỂN BÒ HẦM RƯỢU VANG

IBERICO PORK | LỢN IBERICO

SLOW-COOKED IBERICO RIB FINGERS WITH SEMI-DRIED PERSIMMON

ĐẼ SƯỜN HEO ĐEN IBERICO NẤU CHẬM DÙNG VỚI MỨT HỒNG TREO GIÓ

LAMP CHOPS | SƯỜN CỪU

ROASTED LAMB CHOPS WITH PISTACHIO BUTTER AND EGGPLANT ROLL

SƯỜN CỪU ÚC BỎ LÒ VỚI BƠ HẠT ĐẼ CƯỜI VÀ CÀ TÍM CUỘN KEM PHÔ-MAI

PHEASANT | GÀ LÔI

BAKED PHEASANT WITH WILD MUSHROOM AND MANGO EMULSION SAUCE

GÀ LÔI CUỘN NẤM THÔNG BỎ LÒ DÙNG VỚI XỐT KEM XOÀI

DUCK | VỊT

ROASTED DUCK BREAST WITH MINT HONEY AND WATER CHESTNUT

ỨC VỊT QUAY MẬT ONG BẠC HÀ VÀ CỦ MÃ THẦY

SIDE | MÓN ĂN KÈM

MUSHROOM | NẤM HỮU CƠ

GRILLED ORGANIC MUSHROOMS WITH BLACK BEER-FLAVORED GARLIC

NẤM HỮU CƠ NƯỚNG VỚI TỎI VỊ BIA ĐEN LÊN MEN

ASPARAGUS | MĂNG TÂY

POACHED GREEN ASPARAGUS IN SAFFRON OIL

MĂNG TÂY TRẦN Ủ DẦU NHUỖ HOA NGHỆ PHÁP

VEGETABLE | RAU CỦ

STEAMED DALAT SEASONAL VEGETABLES WITH PINK ROCK SALT

RAU CỦ NON ĐÀ LẠT HẤP ĐÁ CUỘI VÀ MUỐI HỒNG

KALE | CẢI XOĂN

MARINATED KALE WITH BLACK TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE

CẢI XOĂN TRỘN DẦU NẤM ĐEN VÀ PHÔ-MAI BÀO

POTATO | KHOAI TÂY

2-HOUR BAKED POTATO WITH CLARIFIED BUTTER

KHOAI TÂY BỎ LÒ 2 GIỜ VỚI BƠ PHÁP BÉO

PASTA | MỠ Ý

STIR-FRIED HOUSE-MADE CHEESE PASTA WITH PARMA HAM

MỠ TƯƠI TỪ MEN KEM PHÔ-MAI XÀO THỊT MUỐI VÙNG PARMA

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

CRÈME BRULÉE | KEM ĐỐT

HIGHLAND MACCA CRÈME BRÛLÉE

KEM HẠT MACCA ĐỐT RƯỢU HƯƠNG CAM

APPLE | TÁO

ROASTED APPLE WITH ROBUSTA COFFEE-FLAVORED BLOSSOM

HONEY

TÁO QUAY MỀM PHỦ MẬT ONG VỊ CÀ PHÊ

CHOUX CRÈME | SU KEM

COASTED VANILLE CHOUX CRÈME WITH TIRAMISU EMULSION

KEM PHÔ-MAI VỊ CÀ PHÊ PHỦ BÁNH SU NHÂN KEM VANI

CHOCOLATE CAKE | BÁNH SÔ-CÔ-LA

(HOT) DOUBLE DAKLAK CHOCOLATE CAKE WITH CANDIED PISTACHIO

BÁNH SÔ-CÔ-LA NÓNG VỚI KẸO HẠT DẼ CƯỜI



DU
GOUVERNEUR
RESTAURANT

DU GOUVERNEUR RESTAURANT

74 XUAN DIEU STR. TAY HO DIST., HANOI

E: DUGOUVERNUER@VIETDELI.VN | **W:** WWW.DUGOUVERNUERRESTAURANT.COM