

T H E
TEMPLE

RESTAURANT & LOUNGE

DINNER A LA CARTE MENU

STARTER APPETIZER

PRAWN COCKTAIL 215.000

새우 칵테일

Prawns, avocado, cucumber, tomato, cream and herbs.
(새우, 아보카도, 오이, 토마토, 크림, 허브.)

CHEF SMOKED SALMON CARPACIO 215.000

셰프 훈제 연어 카르파치오

Smoked salmon with poached fennel, avocado wedges, red onion, capers, arugula and parmesan mousse.

데친 회향, 아보카도 웨지, 적양파, 케이퍼, 아루굴라, 파마산 무스를 곁들인 훈제 연어.

PAN SEARED SCALLOPS WITH FAVA BEAN PURÉE 360.000

FAVA BEAN PUREÉ를 곁들인 팬에 구운 가리비

Scallops, fava bean purée made with whipped cream and champagne, served with bacon, micro herbs and orange salsa.

휘핑 크림과 샴페인으로 만든 가리비, 누에콩 퓨레, 베이컨, 마이크로 허브, 오렌지 살사와 함께 제공

FRESH MOZZARELLA SALAD 295.000

신선한 모짜렐라 샐러드

Fresh mozzarella with sundried tomatoes, tomato jelly, pesto sauce, olive oil and balsamic reduction.

선드라이 토마토, 토마토 젤리, 페스토 소스, 올리브 오일, 발사믹 리덕션을 곁들인 신선한 모짜렐라.

AVOCADO QUINOA SALAD 215.000

아보카도 퀴노아 샐러드

Avocado, romaine lettuce, cherry tomatoes, quinoa, basil, cucumber, orange and lemon dressing.

아보카도, 로메인 상추, 방울 토마토, 퀴노아, 바질, 오이, 오렌지 및 레몬 드레싱.

YELLOW FIN TUNA STEAK NICOISE-STYLE 208.000

옐로우 핀 튜나 스테이크 니코즈 스타일

Tuna steak, French beans, baby potatoes, cherry tomatoes, olives, mixed leaves and a lemon mustard sauce.

참치 스테이크, 프렌치 빈, 어린 감자, 방울 토마토, 올리브, 혼합 잎사귀, 레몬 머스타드 소스.

SMOKED SALMON TARTAR 295.000

훈제 연어 타르타르

Atlantic smoked Salmon, caviar, avocado, cucumber, dill, caper and micro herb.

대서양 훈제 연어, 캐비어, 아보카도, 오이, 딜, 케이퍼 및 마이크로 허브.

CHICKEN SATAY 208.000

치킨 사테이

Pan-fried marinated pork loin chopped and crumbed served with cherry tomato and green salad.

(팬에 구운 절인 돼지 등심과 부스러기 방울 토마토와 그린 샐러드).

GRILLED GREEN ASPARAGUS 205.000

WITH TRUFFLE VINAIGRETTE

트러플 비네그레트를 곁들인 구운 그린 아스파라거스

Asparagus, mushroom with truffle vinaigrette served with parmesan cheese crispy, tomato salsa.

아스파라거스, 트러플 비네그레트를 곁들인 버섯, 파마산 치즈 크리스피, 토마토 살사 제공.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

All prices are quoted in (,000) VND

모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

CHEF'S FAVORITE

GRILLED SEAFOOD PLATTER 855.000

구운 해산물 플래터

six king prawns, four export scallops, eight green mussels, 120gr salmon, 120gr tuna steak, 120gr cuttlefish served with three different sauces.

왕새우 6마리, 수출용 가리비 4마리, 초록 홍합 8마리, 연어 120gr, 참치 스테이크 120gr, 갑오징어 120gr, 3가지 소스.

SAUCE: Three different sauces: balsamic/ vinaigrette dressing for salad, lime & butter, chilli & salt for seafood

BBQ MEAT PLATTER FOR TWO 895.000

2인 BBQ 고기 플래터

120gr AUS beef rib eye, 150gr chicken thigh, 150gr USA pork loin, two lamb chops, 100gr French duck breast, 150g pork rib.

호주산 소등심 120gr, 닭다리살 150gr, 미국산 돼지허릿살 150gr, 양갈비 2장, 프랑스산 오리가슴살 100gr, 돼지갈비 150g.

SAUCE: Three different sauces: balsamic/ vinaigrette dressing for salad, lime & butter, chilli & salt for seafood.

SOUP

HEALTHY BEETROOT SOUP 125.000

건강한 비트 수프

A blend of roasted beetroot, potato, cream, feta cheese and herb croutons.

구운 비트, 감자, 크림, 페타 치즈, 허브 크루통의 블렌드.

CREAMY PUMPKIN SOUP 125.000

크림 호박 수프

A blend of pumpkin, onion, cream, served with garlic croutons.

구호박, 양파, 크림의 조화, 마늘 크루통과 함께 제공.

ANGUS BEEF TORTELLINI SOUP 145.000

앵거스 비프 토르텔리니 수프

Beef consommé, slow cook angus rib eye, mascarpone cheese, green peas and garlic croutons.

비프 콩소메, 슬로우 쿡 앵거스 립아이, 마스카포네 치즈, 완두콩, 마늘 크루통.

PRAWN BISQUE 145.000

새우 비스크

King prawns, smoked paprika, tomato paste, celery, cream, and parmesan cheese croutons.

왕새우, 훈제 파프리카, 토마토 페이스트, 셀러리, 크림, 파마산 치즈 크루통.

CRAB WITH JALAPENO SWEETCORN SOUP 145.000

할라피뇨 스위트콘 수프를 곁들인 게

A blend of sweetcorn, jalapeno pepper, cream, crab meat and herb crouton.

스위트콘, 할라피뇨 고추, 크림, 게살, 허브 크루통의 조화.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

All prices are quoted in (,000) VND

모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

PASTA

MUSHROOM RAVIOLI 265.000

버섯 라비올리

Mushroom, ricotta cheese, parmesan cheese, chicken egg, served with walnut butter and herbs.

버섯, 리코타 치즈, 파마산 치즈, 닭고기 달걀, 호두 버터와 허브 제공.

MUSHROOM GNOCCHI WITH SLICED RIB EYE STEAK 375.000

립아이 스테이크를 곁들인 버섯 뇨끼

Gnocchi with mushrooms, grain mustard, onion, butter, parsley, asparagus, roasted baby potatoes and mushroom sauce.

버섯, 곡물 겨자, 양파, 버터, 파슬리, 아스파라거스, 구운 아기 감자 및 버섯 소스를 곁들인 뇨끼.

AVOCADO PESTO GNOCCHI 265.000

아보카도 페스토 뇨끼

Gnocchi with cherry tomatoes, olive seeds, mushrooms, and avocado pesto.

체리 토마토, 올리브 씨, 버섯, 아보카도 페스토를 곁들인 뇨끼.

CHILI LINGUINE WITH SEAFOOD 315.000

해산물을 곁들인 칠리 랑귀니

Prawns, calamari, green mussels, cherry tomatoes, anchovies, capers, dried chili, basil, parmesan cheese.

새우, 오징어, 녹색 홍합, 방울 토마토, 멸치, 케이퍼, 말린 칠리, 바질, 파마산 치즈.

PAPPARDELLE WITH SLOW COOK LAMB SHANK 495.000

슬로우 콕 양고기 정강이를 곁들인 파파르델레

Pappardelle pasta, tomato, red wine, parmesan powder.

파파델레 파스타, 토마토, 레드와인, 파마산 가루.

RIGATONI WITH SMOKED SALMON 315.000

훈제 연어를 곁들인 리가토니

Green olives, cream, spinach, smoked salmon, parmesan and basil.

그린 올리브, 크림, 시금치, 훈제 연어, 파마산 치즈, 바질.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

All prices are quoted in (,000) VND

모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

MAIN COURSE

PROSCIUTTO WRAPPED CHICKEN THIGH 375.000

프로슈토 랩 치킨 허벅지

Chicken thigh rolled with mozzarella cheese and prosciutto served with pan fired asparagus potato purée and tomato sauce.

팬에 튀긴 아스파라거스 감자 퓨레와 토마토 소스를 곁들인 모짜렐라 치즈와 프로슈토를 곁들인 닭 허벅지살.

GRILLED BEEF TENDERLOIN 535.000

WITH TRUFFLE MASHED POTATO

트러플 으갠 감자를 곁들인 구운 쇠고기 안심

Grilled beef tenderloin, mashed potato with truffle oil, spinach served with a choice of red wine or pepper sauce.

구운 소고기 안심, 트러플 오일을 곁들인 으갠 감자, 레드 와인 또는 페퍼 소스 중 선택 가능한 시금치.

ANGUS RIB EYE STEAK 495.000

앵거스 림아이 스테이크

Slow roasted steak, lyonnaise potato, grilled asparagus, black garlic purée and béarnaise sauce.

천천히 구운 스테이크, 리요네즈 감자, 구운 아스파라거스, 흑마늘 퓨레, 베어네즈 소스.

ROASTED LAMB RACK 525.000

WITH RICOTTA PUMPKIN PUREE

리코타 호박 퓨레를 곁들인 구운 양고기 랙

Lamb rack on a base of pumpkin purée, and ricotta cheese served with a choice of red wine, thyme or pepper sauce.

호박 퓨레를 베이스로 한 양고기 랙과 리코타 치즈를 레드 와인, 타임 또는 페퍼 소스 중 선택하여 제공.

SEAFOOD RISOTTO 355.000

해산물 리조토

Salmon, prawns, squid, mussels, green peas, and pesto sauce.

연어, 새우, 오징어, 홍합, 완두콩, 페스토 소스.

ROLLED PORK WITH CHEDDAR CHEESE 315.000

AND JALAPENO PEPPER

체다 치즈와 할라피뇨 고추를 곁들인 돼지고기 롤

Rolled pork loin stuffed with spinach, bacon, cream cheese polenta, served in a mushroom sauce.

시금치, 베이컨, 크림 치즈 폴렌타로 속을 채운 롤 돼지고기 등심, 버섯 소스와 함께 제공.

MARINATED CONFIT DUCK LEG 395.000

마리네이드 쿵피 오리 다리

Duck marinated for 12 hours and slow cooked for about 7 hours, served with orange salsa, mushrooms, green peas, and kumquat sauce.

12시간 동안 재운 오리다리와 약 7시간 동안 천천히 익힌 요리에 오렌지 살사, 버섯, 완두콩, 금귤 소스를 곁들인 요리.

PAN SEARED SALMON 455.000

팬에 구운 연어

Salmon with a light pumpkin veloute, broccoli, cauliflower salsa and teriyaki sauce.

가벼운 호박 벨루트, 브로콜리, 콜리플라워 살사, 데리야끼 소스를 곁들인 연어.

CALAMARI STUFFED SALMON 455.000

오징어 속을 채운 연어

Rolled seaweed risotto, avocado, tomato salsa with an organic sauce.

유기농 소스를 곁들인 롤 해초 리조또, 아보카도, 토마토 살사.

SEARED SEA BASS WITH MUSHROOM RISOTTO 415.000

버섯 리조또를 곁들인 농어 구이

Sea bass, mushroom risotto and parmesan cheese crisps, and mixed green leaves with a saffron sauce.

농어, 버섯 리조또, 파마산 치즈 칩, 사프란 소스를 곁들인 녹색 잎.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

All prices are quoted in (,000) VND

모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

DESSERT

CHEESECAKE WITH PASSION FRUIT 145.000

열정 과일을 곁들인 치즈케이크

Cheesecake served with passion fruit pulp and whipped cream.

패션프루트 펄프와 휘핑크림을 곁들인 치즈케이크.

COCONUT TART 145.000

코코넛 타르트

Coconut, butter, egg, sugar, strawberry and ice cream.

코코넛, 버터, 달걀, 설탕, 딸기, 아이스크림.

RICOTTA CRÈME BRÛLÉE 145.000

리코타 크림 브뤼레

Ricotta cheese blended with vanilla beans, cream cheese, eggs and whipped cream served with strawberry ice cream.

리코타 치즈에 바닐라빈, 크림치즈, 계란, 휘핑크림을 블렌딩한 딸기 아이스크림.

RASPBERRY FLY MOUSSE CAKE 145.000

라즈베리 플라이 무스 케이크

Raspberry, whipped cream, eggs, sugar, and butter.

라즈베리, 휘핑크림, 달걀, 설탕, 버터.

CHOCOLATE LAVA CAKE 495.000

초콜릿 용암 케이크

Indulgent chocolate fondant cake served with vanilla ice cream.

바닐라 아이스크림을 곁들인 풍성한 초콜릿 풍당 케이크.

CHOCOLATE RED WINE CAKE 315.000

초콜릿 레드 와인 케이크

Chocolate, red wine, cream, cacao powder, eggs, sugar, served with vanilla ice cream.

초콜릿, 레드와인, 크림, 카카오 파우더, 계란, 설탕, 바닐라 아이스크림 제공.

BAILEYS TIRAMISU 145.000

Mascarpone, eggs, sugar, Baileys, vanilla sorbet, and vanilla sorbet.

마스카포네, 계란, 설탕, 베일리스, 바닐라 셔벗, 바닐라 셔벗.

ICE CREAM 80.000

아이스크림

Chocolate, red wine, cream, cacao powder, eggs, sugar, served with vanilla ice cream.

초콜릿, 레드와인, 크림, 카카오 파우더, 계란, 설탕, 바닐라 아이스크림 제공.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오

All prices are quoted in (,000) VND

모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

T H E
T E M P L E

R E S T A U R A N T & L O U N G E