IMPERIAL
Dalat

Fleur de Rose

IMPERIAL
Dalat

Fleur de Rose

"Symphony of culinary elegance"

"Welcome to Fleur De Rose – where every flavor comes together in a symphony of culinary elegance.

Each dish is crafted with the finest ingredients of Vietnam, harmonizing modern creativity with timeless tradition, offering not only a delightful feast but also a memorable cultural journey."

"Chào mừng Quý khách đến với Fleur De Rose – nơi mỗi hương vị hòa quyện thành bản giao hưởng tinh tế của nghệ thuật ẩm thực.

Mỗi món ăn được chế biến từ những nguyên liệu tươi ngon nhất của Việt Nam, kết hợp sự sáng tạo hiện đại cùng hương vị truyền thống, mang đến trải nghiệm vị giác trọn vẹn và hành trình văn hóa khó quên."

Appetizer | Khai vị

Avocado & Smoked Salmon Salad *Xà lách bơ, cá hồi xông khói*	230
Tomato & Mozzarella Dalat Salad *Cà chua, phô mai mozzarella, xà lách Đà Lạt*	160
Caesar Salad with Poached Egg *Xà lách Caesar, trứng trần*	160
Niçoise Salad with Grilled Tuna *Xà lách Niçoise, cá ngừ nướng*	180
Green Dalat Salad *Xà lách Đà Lạt, sốt dầu giấm*	150
Chef's Trio Appetizer *3 món khai vị bếp trưởng chọn*	200

Soups Súp

Artichoke Cream Soup with Scallops & Mushrooms *Súp kem atisô, sò điệp, nấm*	219
Watercress Soup with Salmon & Poached Egg *Súp cải xoong, cá hồi, trứng trần*	170
Zucchini Cream Soup with Grilled Scallops *Súp bí ngòi, sò điệp nướng*	170
Pumpkin Cream Soup with Crispy Bacon *Súp bí ngô, thịt xông khói giòn*	159
Asparagus Soup with Prawn *Súp măng tây, tôm*	170
Minestrone with Prawn, Pesto & Goat Cheese *Súp rau củ, tôm, phô mai dê, sốt pesto*	170

Main Courses | Món chính

Tuna with Lemongrass & Passion Fruit Sauce *Cá ngừ đại dương, sả, sốt mật ong chanh dây*	230
Crispy Grouper with Tamarind Sauce *Cá mú chiên, sốt me*	230
Seabass with Fennel & Ras El Hanout Sauce *Cá chẽm áp chảo, sốt Ras El Hanout*	230
Prawns with Coconut Core & Vanilla Sauce *Tôm sú, củ hủ dừa, sốt vani*	230
Grilled Salmon Fillet with Dill Sauce & Linguine *Cá hồi nướng, mì Ý, sốt thì là*	250
Tournedos Rossini – US Prime Beef with Foie Gras *Phi lê bò Mỹ, gan ngỗng, sốt Rossini*	900
Lamb Rack with Mashed Potato & Mushroom Sauce *Sườn cừu nướng, khoai tây nghiền, sốt nấm*	550
Bœuf Bourguignon – French Style Beef Ragout *Bò hầm rượu vang đỏ kiểu Pháp, rau củ*	400
Grilled Ninh Thuan Lamb Leg with Wild Herbs *Đùi cừu Ninh Thuận nướng thảo mộc*	550
Roasted Chicken Thigh Stuffed with Morel & Baby Cereals *Đùi gà nướng nhồi nấm Morel, ngũ cốc*	300
Duck Breast with Curry Sauce & Foie Gras *Ức vịt áp chảo, gan ngỗng, sốt cà ri*	700

Side Dishes | Món ăn kèm
50

Mashed Potato | *Khoai tây nghiền*

Wedge Potato | *Khoai tây múi cau*

Potato Gratin | *Khoai tây đút lò*

French Fries | *Khoai tây chiên*

Grilled Mushrooms with Herbs | *Nấm nướng thảo mộc*

Special Sauces / Các loại sốt đặc biệt

Béarnaise Sauce | *Sốt Béarnaise*

Bordeaux Red Wine Sauce | *Sốt vang đỏ Bordeaux*

Creamy Mushroom Sauce | *Sốt kem nấm*

Phu Quoc Green Pepper Sauce | *Sốt tiêu xanh Phú Quốc*

White Wine Sauce | *Sốt vang trắng*

Mint Sauce | *Sốt bạc hà*

Teriyaki Sauce | *Sốt Teriyaki*

Garlic Butter Sauce | *Sốt bơ tỏi*

Passion Fruit Sauce | *Sốt chanh dây*

Lemon Butter Sauce | *Sốt bơ chanh vàng*

Chinese Plum Sauce | *Tương xí muội*

Mustard Cream Sauce | *Sốt mù tạt kem*

Spaghetti | Mì Ý
210

Bolognese – *Sốt cà chua & bò bằm*

Carbonara – *Sốt kem, thịt xông khói, nấm*

Neapolitan – *Sốt cà chua*

Pesto – *Sốt húng quế pesto*

Italian Pizzas | Pizza Ý

Small: 180 | Large: 230

Napoletana – *Cà chua, cá cơm muối, ô liu, mozzarella*

Parma – *Cà chua, đùi heo muối Parma, nấm, ô liu, mozzarella*

Vespa – *Cà chua, tôm, dứa, ớt chuông, hành, mozzarella*

Desserts | Tráng miệng

Bitter Orange Cake with Lemongrass Ice Cream *Bánh cam đắng, kem sả*	120
Banana Crème Brûlée with Passion Fruit *Bánh Crème Brûlée Chuối đốt & chanh dây*	120
Warm Chocolate Cake with Cinnamon Ice Cream *Bánh sô cô la nóng & Kem quế*	150
Chocolate Fondant with Grand Marnier *Bánh sô cô la fondant, rượu Grand Marnier*	150
Raspberry Mousse with Spiced Ice Cream *Mousse dâu rừng, kem ngũ vị hương*	100
Profiteroles with Vanilla Ice Cream & Chocolate Sauce *Bánh su nhân kem, sốt sô cô la*	120
Traditional French Crêpes Suzette with Cointreau *Bánh crêpe Suzette truyền thống, rượu Cointreau*	100
Chef's Dessert Selection (3 items) *Ba món tráng miệng bếp trưởng chọn*	150
Cheese Platter with Dried Fruits & Nuts *Brie, Camembert, Blue Cheese, Cheddar, trái cây sấy, hạt, mật ong*	180

Your opinion matters
Share it on Tripadvisor!!

All prices are quoted in thousand VND(,000)
include 10% VAT and 5% service charge

Giá trên được niêm yết theo đơn vị ngàn đồng (,000 VND),
bao gồm 5% phí phục vụ và 10% Thuế giá trị gia tăng