



# WINE & DINE

VND 2,500,000\*\*/Guest  
18:30 - 24/11/2023 at LUA - Grill & Bar

Chào mừng bạn đến LUA - Grill & Bar để cùng tận hưởng một đêm tiệc dành cho những thực khách đam mê rượu vang và ẩm thực. Các tuyệt tác ẩm thực được tạo ra từ những đầu bếp tài hoa kết hợp hoàn hảo với các loại rượu vang tinh tế từ Winecellar. Hãy sẵn sàng cho một cuộc hành trình phi thường qua thế giới đầy hương vị và niềm vui.

You're invited to LUA - Grill & Bar for an unforgettable evening celebrating the love of food and wine. Our talented chefs will create culinary masterpieces, expertly paired with the exquisite wines from Winecellar. Get ready for a remarkable journey through a world of flavors and delights.

New World Phu Quoc Chef  
*Cong Tran    Phuong Nguyen    Truong Phung    Truong Phung*

Winecellar Sommelier  
*Ibarra José*

NEW WORLD  
PHU QUOC RESORT

LUA  
GRILL & BAR

WINECELLAR  
— WE ARE MASTERS OF WINE —

NEW WORLD  
PHU QUOC RESORT

LUA  
GRILL & BAR

WINECELLAR  
— WE ARE MASTERS OF WINE —

# WINE & DINE MENU

## CANAPE'S

Bánh Mì Thịt Heo Tây Ban Nha | Iberico Pork Petite Banh Mi  
Sò Đẹp Tái Chanh | Carpaccio Scallop  
*Veuve Ambal Methode Traditionnelle Blanc De Blancs*

## 1<sup>ST</sup> COURSE

Hàu Pháp, Sốt Tương Gừng | French Oyster Capuccino, Ginger Soya  
*Kim Crawford Pinot Gris*

## 2<sup>ND</sup> COURSE

Măng Tây Tím, Trái Sung, Cà Chua Cầu Vòng, Thịt Heo Muối, Sốt Thảo Mộc  
Purple Asparagus, Figs, Heirloom Tomato, Jamon Ham, Herbs Emulsion  
*Lapostolle Grand Selection Sauvignon Blanc*

## 3<sup>RD</sup> COURSE

Ức Vịt, Bí Đỏ, Sốt Hạt Dổi | Magret De Canard Dry Aged, Butternut Quash, Wild Pepper Jus  
*Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon*

## 4<sup>TH</sup> COURSE

Cá Tuyết Nướng Kiểu Ấn | Tooth Fish Tikka  
*Kim Crawford Pinot Noir*

## 5<sup>TH</sup> COURSE

Tôm Hùm Ngâm Bơ, Cua Hấp Trứng, Trứng Cá Tầm, Sốt Beurre Blanc  
Poached Lobster Butter, Crab Chawanmushi, Imperial Caviar, Beurre Blanc  
*Kim Crawford Sauvignon Blanc*

## 6<sup>TH</sup> COURSE

Thăn Bò Wagyu Ms6, Hành Lá, Bắp Nổ Ngào Đường  
Tataki Wagyu Striploin MS6, Chared Scalion, Caramelized Popcorn  
*Lapostolle Apalta*

## 7<sup>TH</sup> COURSE

Lê Nấu Sốt Vang, Kem Phô Mai | Wine-Poached Pears, Mascarpone Cream  
*Royal Tokaji Late Harvest*



## KIM CRAWFORD

Là một công dân New Zealand, Dave Edmonds đã sản xuất rượu vang trong hơn 20 năm và vẫn có niềm đam mê sâu sắc với Marlborough Sauvignon Blanc như những ngày đầu gây dựng. Đến giờ, với tư cách là nhà sản xuất rượu vang trưởng, ông rất hạnh diện được tận dụng những kinh nghiệm phong phú của mình dành cho Kim Crawford để sản xuất ra những dòng rượu vang chất lượng cho cả thế giới thưởng thức. Triết lý làm rượu vang ngon rất đơn giản: tập trung vào hương vị. Bậc thầy sản xuất rượu, Anthony Walkenhorst, tự mô tả bản thân là 'một người bảo vệ hương vị', chế tạo ra những loại rượu vang sống động, chân thực và sắc nét. Anthony với sức ảnh hưởng lan rộng bởi vẻ đẹp tự nhiên độc đáo của New Zealand đã sử dụng nó để truyền cảm hứng cho những dòng rượu vang có hương vị trái cây mạnh mẽ, làm nổi bật đặc tính nhẹ nhàng và tự nhiên. Đến cuối cùng, mục tiêu lớn nhất của ông là thổi những làn hương vị nguyên bản của nho tỏa sáng trong từng ly rượu vang Kim Crawford.

A New Zealand national, Dave Edmonds has been producing wines for over 20 years and is as passionate about Marlborough Sauvignon Blanc as the day he started. Now as Chief Winemaker, he is excited to leverage his wealth of experience on Kim Crawford in producing quality wines for the world to enjoy.

The philosophy on making good wine is simple: focus on flavor. The master winemaker, Anthony Walkenhorst, describes himself as the 'guardian of flavor' crafting wines that are vibrant, authentic and crisp. Anthony has been influenced by New Zealand's unique natural beauty and uses it to inspire wines with robust, fruit-driven flavors that accentuate a gentle and natural character. Ultimately, Anthony aims to let the original flavor of the grapes shine through in every glass of Kim Crawford.

## LAPOSTOLLE

Lapostolle được thành lập bởi Alexandra Marnier Lapostolle và chồng bà Cyril de Bournet vào năm 1994. Kể từ năm 1827, Gia đình Bournet-Lapostolle đã chuyên tâm sản xuất rượu mạnh và rượu vang hảo hạng. Ngày nay, ông Charles de Bournet, thế hệ thứ bảy là người đứng đầu và tiếp quản doanh nghiệp. Với tâm nhìn tận tâm, Lapostolle đã trở thành nhà tiên phong trong ngành công nghiệp rượu vang ở Chile. Ngày nay, rượu vang chất lượng hàng đầu của cô vẫn tiếp tục nâng tầm khu vực với sự nhấn mạnh vào tính bền vững. Lapostolle được công nhận trên toàn thế giới về chất lượng và khả năng phi thường trong việc thể hiện rõ nét bản sắc thổ nhưỡng của những vườn nho Chile. Điện trang bao gồm 3 vườn nho lớn với những bức tranh khảm thổ nhưỡng ở thung lũng Apalta.

Lapostolle was founded by Alexandra Marnier Lapostolle and her husband Cyril de Bournet in 1994. Since 1827 the Bournet-Lapostolle Family has been dedicated to the production of spirits and fine wines. Today it is the seventh generation, Charles de Bournet, who is at the head of the Domaine. Under a dedicated vision Lapostolle has been a pioneer in the wine industry in Chile. Today, her top-quality wines continue to elevate the region with a strong emphasis on sustainability. Lapostolle is recognized throughout the world for its quality and its extraordinary ability to express the Chilean terroir. The vineyard has 3 vineyards with a mosaic of terroirs in the Apalta valley.

