



SAIGON MENU

At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies. That is why we are delighted to present this information in order to help you make an informed food selection. Should you have any dietary restrictions, please let us know so we can provide you with our dedicated menu and recommendations that suit your preferences. We have created a series of icons identifying dietary groups to help you select which menu items best meet your needs.

Khách sạn InterContinental Hanoi Westlake cam kết mang đến cho mọi khách hàng những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ nhất, kể cả với những thực khách có chế độ ăn nghiêm ngặt do vấn đề dị ứng thực phẩm. Với trang thông tin hữu ích này, khách hàng có thể dễ dàng nhận biết và lựa chọn món ăn với những nguyên liệu phù hợp cho sức khỏe. Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu như có tiền sử dị ứng thực phẩm. Chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ quý khách lựa chọn các món ăn phù hợp với sức khỏe và chế độ ăn uống. Trong thực đơn này, chúng tôi sẽ sử dụng 6 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.



Vegetarian
Đồ chay



Contains Nuts
Các loại hạt



Contains Pork
Thịt lợn



Dairy
Thực phẩm từ sữa



Gluten
Lúa mì



Contains Seafood
Hải sản

CHEF HAI'S RECOMMENDATION

VND 950++ per person
Minimum 02 pax

STARTER

Combination platter

Fried shrimp and pork on sugar cane served with fresh herbs and dipping sauce

Tôm bao mía

Fresh spring rolls with prawn and mango

Nem tươi cuốn tôm xoài

Steamed rice rolls with shrimp and minced pork and shrimp floss

Bánh cuốn thịt lợn và ruốc tôm

Fire pork terrine

Chả quế

Banana blossom salad with roasted duck

Nộm hoa chuối vịt quay

MAIN COURSES

Grilled Black Angus strip loin

Marinated with chili and lemon grass

Thăn bò Mỹ nướng sả ớt

Sautéed Lotus root and young vegetable

Củ sen xào rau non

Sour and spicy salmon soup

Canh cá hồi chua cay

Steamed rice

Cơm trắng

DESSERT

Vietnamese coffee crème brulee

Kem cháy hương cà phê

HANOI'S SPECIALTIES

VND 850++ per person
Minimum 02 pax

STARTERS

Fried spring rolls with crab meat and pork

Nem cua biển thịt lợn

Fresh spring rolls with prawn and mango

Nem tươi cuốn tôm xoài

MAIN COURES

Beef noodle soup

Fresh rice noodle soup with beef and fresh herbs accompany with lime and chili

Phở Bò phục vụ cùng rau thơm và chanh ớt thái

Grilled fish "La Vong" style

Grilled "Lang" fish medallion marinated with galangal and shallot

Chả cá Lã Vọng

DESSERT

Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup

Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

STARTERS - MÓN KHAI VỊ



FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS

Hanoi fresh rice noodle rolls with beef (S)
Phở cuốn Hà Nội

VND 165

Fresh spring rolls with prawn and mango (S)
Nem tươi cuốn tôm xoài

VND 185

Fried spring rolls with prawn (S,G)
Nem tôm chiên

VND 230

Fried spring rolls with crab meat and pork (P,S)
Nem cua biển thịt lợn

VND 230

Fried Vegetarian Spring rolls (V,N)
Nem chay chiên

VND 170

Taro, mung bean, mushrooms and vegetables



SAIGON SPRING ROLLS

Saigon spring rolls (S,P)
Nem Sài Gòn

VND 200

Fresh spring rolls with prawns and mango

Fried spring rolls with crab meat and pork

Vietnamese combination platter (P,S,N)

VND 320

Đĩa khai vị tổng hợp

Fried sugar cane wrapped with minced shrimp and pork

Fresh spring rolls with prawns and mango

Steamed rice rolls with minced pork and shrimp floss

Fire pork terrine

Banana blossom salad with slow-roasted duck

Grilled beef wrapped in “La lot” leaves (S)

VND 320

Bò nướng lá lốt

Served with sticky rice balls and sweet chili dipping sauce

Fried minced shrimp and pork on sugar cane (S,P)

VND 280

Chạo Tôm bao mía

Served with fresh herbs and dipping sauce

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



GRILLED BEEF WRAPPED IN “LA LOT” LEAF

SALADS - NỘM

Green mango salad/ *Nộm xoài xanh hải sản* (S,N)
Green Mango, Tiger prawn, mix seafood and signature dressing

VND 320

Banana blossom salad/ *Nộm hoa chuối thịt vịt* (S,N)
Banana Blossom, Roasted duck and fresh herbs

VND 270

Pomelo salad/ *Nộm bưởi tôm* (S,N)
Prawns, pomelo segment, grated coconut, lime dressing and mint leaves

VND 290

Green papaya salad/ *Nộm đu đủ thịt bò* (S,N)
Local spices beef and signature dressing

VND 290



BANANA BLOSSOM SALAD



POMELO SALAD

SOUPS - SÚP

Crab meat soup with asparagus/ *Súp cua măng tây* (S,P,G)

VND 210

Hanoi chicken soup with mushrooms and lotus seed/
Súp gà Hà Nội (S,N,G)

VND 165

Sour and spicy salmon soup/ *Canh cá hồi chua cay* (S,P)
Salmon medallion, pineapple, okra and fresh herbs

VND 260

Khanh Hoa bird nest and white fungus soup/
Súp yến Khánh Hòa nấm tuyết (S,P,G)

VND 740

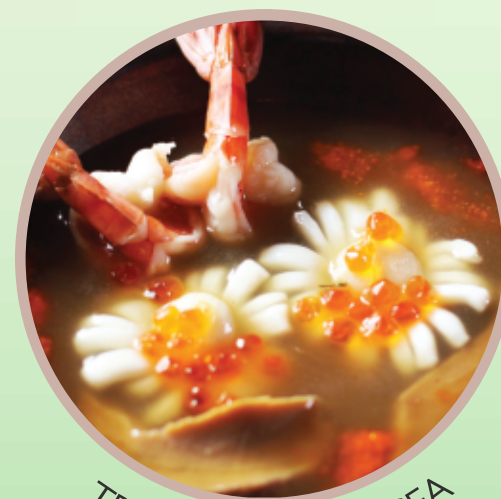
Bean curd skin with fresh mushrooms and vegetables soup/
Súp váng đậu nấm tươi cùng rau non (S,G)

VND 170

Treasure of the sea/ *Súp bào ngư* (S,G)

VND 720

Abalone, scallop and mixed seafood soup, topped with salmon roe



TREASURE OF THE SEA

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

STREET CUISINE

ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ



STEAMED RICE ROLLS



BUN CHA

“Pho Hanoi”

Phở bò hoặc gà (S,P)

Fresh rice noodle soup with beef or chicken

Served with fresh herbs, lime and chili

VND 250

“Bun Cha”

Bún chả (S,P)

Hanoi’s famous char-grilled minced pork patty and pork belly

Served with fresh rice noodle, fresh herbs and house dressing

VND 250

“Cha Ca”

Chả cá (S,N,G)

Fried “Lang” fish marinated with galangal and shallot

Served with fresh rice noodle, fresh herbs and house dressing

VND 340

“Banh Cuon”

Bánh cuốn tôm thịt (S,P)

Steamed rice rolls with minced pork and shrimp floss

Served with fresh herbs and dipping sauce

VND 210

“Banh xeo”

Bánh xèo Việt Nam (S,P,G)

Vietnamese pancakes

Shrimp, pork, mushroom, bean sprout, served with fresh herbs and dipping sauce

VND 230

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

MAINS/ MÓN CHÍNH

POULTRY - CÁC MÓN GIA CẦM

Braised black chicken with lotus seed and mushroom VND 470

Gà tiềm hạt sen và nấm hương (S,N)

Grilled free-range mountain chicken with honey VND 520

Gà nướng mật ong (S,G,N)

Roasted pigeon with “mac mat” leaves VND 360

Chim câu quay lá mắc mật (S)

Lang Son style roasted duck/ *Vịt quay Lạng Sơn (S,N)* VND 470

Wok-fried Duck with sweet basil and chili/ *Vịt xào húng quế (S,G)* VND 360



FREE-RANGE MOUNTAIN CHICKEN

MEAT - CÁC MÓN THỊT BÒ & THỊT LỢN

Australian Tenderloin Beef “Luc Lac”/ *Bò xào lúc lắc (S,G)* VND 610

Wok-fried with tomatoes and onion with our signature pepper sauce

Black Angus beef strip-loin 250GR/ *Bò nướng sả ớt (S,N)* VND 820

Grilled with lemon grass and chili

Grilled mountain pork skewers/ *Chả lợn Mường dân tộc (S,P,N)* VND 420

Marinated with “Mac mat” leaves and local spices

Crispy roasted pork belly with “doi” seed/ VND 480

Ba chỉ quay hạt dổi (S,P,N)

Baked pork spare ribs with “doi” seed/ VND 510

Sườn nướng hạt dổi (S,P,G,N)

Stewed pork belly with herbal sauce/ *Thịt kho tàu (S,P,N)* VND 340



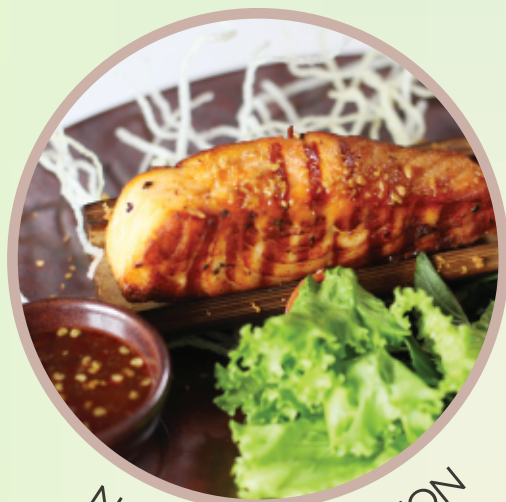
WOK-FRIED AUSTRALIAN BEEF



GRILLED ANGUS BEEF

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



NORWEGIAN SALMON



FRIED CRAB MEAT STUFFED IN THE SHELL



GRILLED SQUID

MAINS / MÓN CHÍNH

SEAFOOD - CÁC MÓN HẢI SẢN

Fried Nha Trang Lobster with butter salted egg/ <i>Tôm Nha Trang chiên trứng muối (S,G)</i>	VND 1300
Braised Abalone with fish maw/ <i>Bào ngư hầm bóng cá (S,N)</i>	VND 1100
Braised Abalone with sea cucumber/ <i>Bào ngư hầm hải sâm (S,N)</i>	VND 1100
Grilled jumbo prawns/ <i>Tôm nướng thiết bản (S)</i>	VND 500
Deep-fried prawns coated with coconut/ <i>Tôm chiên dừa (S,G,N)</i>	VND 500
Grilled squid and homemade green chili sauce <i>Mực nướng sốt ớt xanh (S)</i>	VND 410
Fried soft shell crabs with tamarind sauce/ <i>Cua bầy chiên sốt me (S,G)</i>	VND 450
Grilled crab meat stuffed in the shell/ <i>Mai cua nhồi thịt nướng (S,D,P)</i>	VND 550
Grilled Norwegian Salmon/ <i>Cá hồi Na Uy nướng (S,G)</i>	VND 500
Stewed “Lang” fish with turmeric/ <i>Cá Lăng kho nghệ (S)</i>	VND 450
Stewed freshwater snails with green banana and tofu/ <i>Ốc om chuối đậu (S,N,P)</i>	VND 370

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax

Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

VEGETABLES - RAU

Boiled vegetable with simmered dried shrimp and pork/ <i>Rau củ chấm kho quẹt (S,P)</i>	VND 215
Sautéed bok choy with fresh mushrooms/ <i>Cải chíp xào nấm tươi (S,G)</i>	VND 180
Sautéed asparagus with garlic/ <i>Măng tây xào tỏi (S,G)</i>	VND 230
Sautéed lotus root and assorted vegetables/ <i>Củ sen xào rau non (S,G)</i>	VND 180
Stewed tofu with fresh mushroom and spinach/ <i>Đậu phụ hồng xiu (S,N)</i>	VND 180



BOK CHOY

FRIED RICE AND NOODLE CÁC MÓN CƠM RANG VÀ PHỞ

Saigon's special fried rice/ <i>Cơm rang đặc biệt nhà hàng Sài Gòn (S,P)</i> <i>Assorted fried rice topped with eggs and grilled prawn</i>	VND 290
Seafood fried rice/ <i>Cơm rang hải sản (S)</i> <i>Assorted seafood, vegetables and eggs</i>	VND 230
Vegetarian fried rice/ <i>Cơm rang rau (S)</i> <i>Assorted vegetables and eggs</i>	VND 170
Wok-fried fresh rice noodle with beef and vegetables/ <i>Phở xào bò (S,P)</i>	VND 260



SAIGON'S SPECIAL FRIED RICE

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, D: Dairy, G: Gluten)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup (N) <i>Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn</i>	VND 150
“Ba Ba” sweet soup (D,G) <i>Chè thập cẩm</i>	VND 150
Vietnamese coffee crème brulee (D) <i>Kem cháy hương cà phê Việt Nam</i>	VND 185
Black sticky rice and yogurt (D) <i>Sữa chua nếp cẩm</i>	VND 150
Seasonal fresh fruit platter (V) <i>Đĩa hoa quả theo mùa</i>	VND 210
Ice cream selection (D) <i>Kem viên các loại</i>	VND 50/scoop

(N: Nuts, P: Pork, D: Dairy)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT