



milan

Italian proverb:

Mangiare per vivere e non vivere per mangiare
Eat to live and not live to eat.



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 mỳ



Contains Seafood
Hải sản





STUZZICHINI- APPETIZER

(S,D,G) BOCCONCINI FRITTI

Deep-fried mozzarella cheese balls with tapenade and tomato sauce

Viên phô mai tươi chiên giòn ăn kèm sốt ô liu nghiền và sốt cà chua

VND 230

(P,G) BRUSCHETTA AL POMODORO

Vine tomatoes, San Daniele ham, fresh basil on crisp toasted baguette

Bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua, thịt nguội San Daniele và lá húng tây

VND 270



ANTIPASTI - STARTERS

(V,D,N) INSALATA CAPRESE CON BURRATINA

Tomato salad served with creamy Burrata cheese, aged balsamic reduction and a hint of pesto sauce

Sa lát cà chua phục vụ cùng phô mai Burrata với dấm Ý cô đặc và sốt lá húng tây

VND 380

(D) CARPACCIO DI MANZO

Thin slices of beef, sautéed mushrooms, parmesan cheese, rocket leaves, truffle oil, capers and honey mustard sauce

Sa lát thịt bò tươi với nấm xào, phô mai parmesan, rau cải đắng, dầu nấm truffle, nụ bạch hoa và sốt mù tạt mật ong

VND 410

(D) TAGLIATA DI MANZO

Seared Wagyu beef, rocket leaves and parmesan cheese

Sa lát bò Wagyu áp chảo với rau cải đắng và phô mai parmesan bào

VND 380

(P,S,G,D) ANTIPASTO DELLO CHEF

A selection of Italian cold cuts and cheese, spicy octopus salad, grilled vegetables, deep fried squid, Kalamata olives and bruschetta

Đĩa khai vị tổng hợp với thịt nguội và phô mai Ý cùng sa lát

bạch tuộc cay, rau nướng, mực chiên, ô liu Kalamata và bánh mì nướng giòn

VND 410

(P,S,D,G) INSALATA MILANO

Romaine lettuce, asparagus tips, cured salmon, croutons, crispy pancetta and soft boiled eggs served with our house dressing

Sa lát Milan với rau diếp, ngọn măng tây, cá hồi muối, bánh mì nướng giòn, thịt ba chỉ muối, trứng chần phục vụ cùng nước sốt

VND 330

(P) PROSCIUTTO E MELONE

Golden honeydew melon served with San Daniele ham, balsamic essence and mint leaves

Sa lát dưa vàng phục vụ cùng thịt nguội San Daniele, dấm Ý và lá bạc hà

VND 390

(S,D,N) INSALATA POLPO ALLA GRIGLIA

Grilled octopus salad, roasted peppers, artichokes, Taggiasca olives, rocket leaves and pesto sauce

Sa lát bạch tuộc nướng phục vụ cùng ớt chuông, a ti sô, ô liu, rau cải đắng và sốt lá húng tây

VND 380

(P,S,D,G) INSALATA CAESAR

Romaine lettuce tossed with Caesar dressing, crispy pancetta, garlic and herb focaccia croutons, Granar Padano shavings

Sa lát Hoàng Đế với rau diếp trộn cùng sốt dầu ô liu trứng và cá trống, thịt ba chỉ muối ăn kèm bánh mì tỏi và phô mai Granar Padano bào

VND 270

(G,N) FOIE GRAS

Pan-fried foie gras, figs confit in balsamic and candied hazelnuts

Gan ngỗng Pháp áp chảo ăn kèm với quả sung và hạt phỉ

VND 610

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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



ZUPPE - SOUPS

- (V,N,D) **MINISTRONE** VND 230
Traditional Italian vegetable soup served with homemade pesto
Súp rau truyền thống Ý với sốt lá húng tây
- (V,D) **CREMA DI FUNGHI** VND 260
Homemade cream of mushroom soup, enhanced with porcini and truffle oil
Súp kem nấm thông với dầu nấm truffle
- (D) **ZUPPA DI POLLO E VERDURE AGLI GNOCCHI** VND 240
Chicken, pumpkin, spinach and tomato soup with gnocchi
Súp gà, bí ngô, rau chân vịt và cà chua ăn kèm với mì khoai tây



RISOTTO - ITALIAN RICE

- (V,D) **RISOTTO AL TARTUFO** VND 480
Creamy Italian rice, black truffles and aged Parmigiano Reggiano
Cơm Ý nấu cùng nấm truffle và phô mai Parmigiano Reggiano
- (V,D) **RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI** VND 365
Asparagus green risotto with goat cheese crumble and mint leaves
Cơm Ý nấu cùng măng tây ăn kèm phô mai dê và lá bạc hà
- (S) **RISOTTO NERO** VND 430
Squid ink risotto, red pepper calamari persillade and garlic flakes
Cơm Ý nấu mực ăn kèm mực sốt với ớt chuông, ngô tây và tỏi thái lát chiên

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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



PASTE TRADIZIONALI HOMEMADE FRESH PASTAS

FRESH HOMEMADE PASTA

VND 330

Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Bucatini are available on request with your choice of sauce:

(V,D) Tomato, (V,D) Cheese, (D) Bolognese, (P,D) Carbonara or (D,N) Pesto

Mì ống, mì sợi, mì dẹt, mì ống dài với lựa chọn các loại sốt cà chua, sốt phô mai, sốt bò băm, sốt kem và sốt lá húng tây

(V,D,N,G) RICOTTA E LASAGNA ALLA SPINACI

VND 300

Layers of Ricotta, spinach, pine nuts and melting Mozzarella cheese

Mì Ý xếp lớp nhân phô mai tươi Ricotta, rau chân vịt, hạt thông và phô mai Mozzarella bỏ lò

(D,G) LASAGNA AL FORNO

VND 320

Ground beef lasagna topped with Mozzarella and Parmesan cheese

Mì Ý xếp lớp nhân thịt bò cùng phô mai Mozzarella và Parmesan bỏ lò

(S,D,G) RIGATONI CON ARAGOSTA

VND 630

S Nha Trang lobster, rum, tomato sauce, fresh chili and flat parsley

Mì ống nấu sốt cà chua với tôm hùm Nha Trang, rượu Rum, ớt tươi và mùi tây

(S,D,G) FARFALLE AL SALMONE AFFUMICATO

VND 320

Farfalle with smoked salmon, vodka and dill cream sauce

Mì nơ nấu cùng cá hồi xông khói, rượu vodka và sốt kem thì là

(P,D,G) SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA

VND 410

Spaghetti with fresh cherry tomato sauce, basil, Burrata cheese and pork sausage

Mì sợi nấu sốt cà chua, lá húng tây với phô mai Burrata và xúc xích

*Italian proverb Federico Fellini:
"Life is a combination of magic and pasta."*

(S,D,G) LINGUINE ALLO SCOGLIO

VND 390

Linguine with mixed seafood, spicy cherry tomato sauce, capers and black olives

Mì dẹt nấu hải sản với sốt cà chua cay, nụ bạch hoa và ô liu đen

(V,D,G) UOVO RAVIOLO

VND 470

Ravioli with Ricotta and spinach stuffing, egg yolk, beurre noisette and sliced truffle

Mì tươi bọc phô mai Ricotta, rau chân vịt, lòng đỏ trứng cùng sốt bơ và nấm truffle

(P,D,G) FUSILLI CON ASPARAGI

VND 320

Fusilli with green asparagus, smoked pancetta and veal jus

Mì xoắn nấu măng tây, thịt ba chỉ xông khói và nước sốt bê

(S,D,G) SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VND 320

Spaghetti with clams, garlic, bell pepper, chili and extra virgin olive oil

Mì sợi dài sốt ngao với rượu vang trắng, tỏi, ớt chuông và dầu ô liu

(P,D,G) GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

VND 320

Potato gnocchi served with bacon bits and tomato based spicy sauce

Mì khoai tây nấu với thịt ba chỉ heo muối và sốt cà chua cay

(P,D,G) GNOCCHI GORGONZOLA

VND 320

Potato gnocchi served with prosciutto ham and Gorgonzola sauce

Mì khoai tây nấu với sốt phô mai xanh và thịt đùi heo muối

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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



PIZZA

(P,D,G) CALZONE

Folded pizza stuffed with Mozzarella cheese, basil, semi dried tomatoes and pancetta

Bánh pizza nướng gấp lớp nhân phô mai, lá húng tây, cà chua sấy và thịt ba chỉ heo muối

VND 290

(V,D,G) QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Gorgonzola, Provolone and Ricotta cheese

Bánh pizza nướng phủ 4 loại phô mai hảo hạng

VND 370

(V,D,G) MARGHERITA

Rosa tomato sauce with Mozzarella cheese and oregano

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai và lá thơm

VND 230

(P,D,G) EGG FIORENTINO

Pancetta, baby spinach, cherry tomatoes, Mozzarella cheese and egg

Bánh pizza nướng với thịt ba chỉ muối, rau chân vịt, cà chua bi và trứng gà

VND 370

(V,D,G) BURRATA

Freshly sliced tomatoes, Mozzarella cheese, Italian basil topped with Burrata cheese and rocket leaves

Bánh pizza nướng với cà chua tươi, lá húng tây, rau cải đắng và phô mai Burrata

VND 480

(P,D,G) DIAVOLA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy salami, olives and oregano

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai, xúc xích cay, ô liu và lá thơm

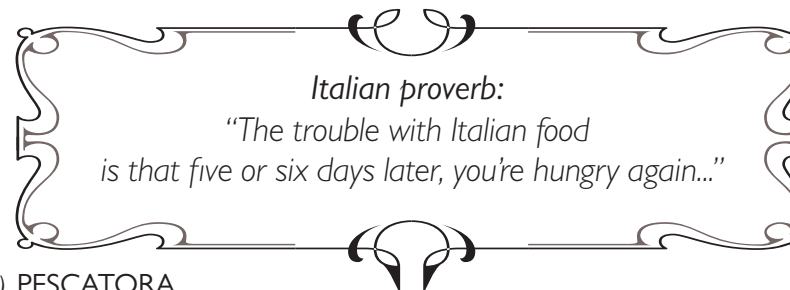
VND 330

(P,D,G) PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato sauce, Mozzarella cheese, mushrooms and torchon ham

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua, phô mai, nấm và dăm bông

VND 270 (S,P,D,G,N)



Italian proverb:

"The trouble with Italian food
is that five or six days later, you're hungry again..."

(S,D,G) PESCATORA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, oregano, squids, scallops, shrimps, clams, garlic and olive oil

Bánh pizza nướng hải sản với mực, sò điệp, tôm, ngao, tỏi, dầu ô liu và lá thơm

VND 330

(P,D,G) SFIZIOSA

S Tomato sauce, Mozzarella cheese, Provolone cheese, Gorgonzola cheese, rocket leaves, ham and mushrooms

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua cùng 3 loại phô mai, rau cải đắng, thịt nguội và nấm

VND 370

(P,D,G) PARMA

Parma ham, tomato sauce, Mozzarella cheese, rocket leaves, Parmesan cheese, fresh tomatoes and olive oil

Bánh pizza nướng phủ sốt cà chua với thịt nguội vùng Parma, phô mai Mozzarella, rau cải đắng, phô mai Parmesan, cà chua tươi và dầu ô liu

VND 380

(V,D,G) MELANZANE GRIGLIATE

Grilled eggplant, Feta cheese, Mozzarella cheese and spinach

Bánh pizza nướng với cà tím, phô mai Feta, Mozzarella và rau chân vịt

VND 310

(V,D,G) ZUCCA VEGETARIANA

Roasted pumpkin, grilled onions, Mozzarella cheese and rocket leaves

Bánh pizza nướng với bí ngô bỏ lò, hành tây và rau cải đắng

VND 260

(P,D,G) DI MACELLAIO

Pork Sausage, smoked pancetta, meat ball and Mozzarella cheese

Bánh pizza nướng với xúc xích heo, thịt ba chỉ xông khói, thịt viên và phô mai Mozzarella

VND 380

(S,P,D,G,N) PIZZA BLANCA

Roasted onions, pancetta, thyme, smoked salmon, asparagus, Mozzarella cheese, rocket leaves and pesto

Bánh pizza nướng với hành bỏ lò, thịt ba chỉ muối, cá hồi xông khói, măng tây, rau cải đắng and sốt lá húng tây

VND 385

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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



SECOND MAIN COURSE

(S,D) SALMONE CONFIT IN EVO

Salmon confit in olive oil, sautéed baby spinach, semi dried tomatoes, olives and sabayon sauce

Cá hồi Na Uy nấu chậm trong dầu ô liu phục vụ cùng rau chân vịt xào, cà chua sấy, ô liu và sốt bơ trứng

VND 550

(S) CODO DE ROSCO A LA CATANESE

Roasted angler fish, peas mashed with mint and Dalat vegetables

Cá mặt quỷ bỏ lò phục vụ cùng đậu xanh nghiền bạc hà và rau non Đà Lạt

VND 940

(S,D) CAPESANTE DI HOKKAIDO

S Seared scallops, asparagus risotto and red wine sauce

Sò điệp Nhật Bản áp chảo, phục vụ cùng cơm Ý nấu măng tây và sốt rượu vang đỏ

VND 630

(D) LOMBO DI AGNELLO

Roasted lamb loin, parsley crust, butternuts puree, green peas and rosemary jus

Thăn cừu bỏ lò phủ lá mùi tây xay nhỏ phục vụ cùng bí ngô nghiền, đậu xanh và nước sốt lá hương thảo

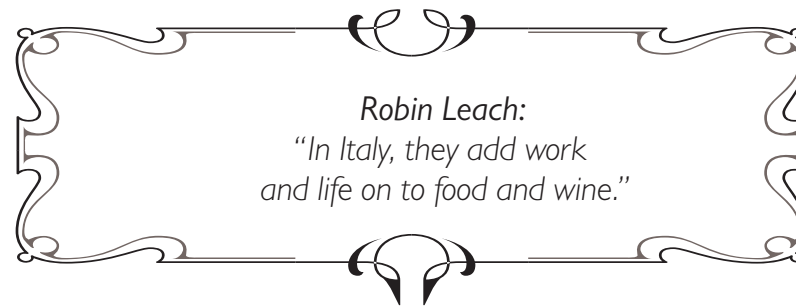
VND 830

(D) COSTOLETTE DI VITELLO

Veal chop, creamy polenta, roasted butternuts and porcini mushroom sauce

Sườn bê nướng phục vụ cùng bột ngô nghiền nấu kem, bí ngô nướng và sốt nấm thông

VND 890



Robin Leach:

"In Italy, they add work
and life on to food and wine."

S OSSO BUCO

Saffron risotto, vegetable pearls and veal jus

Chân bê hầm phục vụ cùng cơm Ý nhụy hoa nghệ tây, rau non và nước sốt bê

VND 650

(P,D) POLLO ALLA PARMIGIANA

Baked chicken in white wine, topped with Mozzarella cheese, Parma ham and served with creamy mushroom risotto

Gà ướp rượu vang trắng phủ thịt nguội vùng Parma và phô mai Mozzarella bỏ lò phục vụ cùng cơm Ý nấu sốt kem nấm

VND 495

(D) FILETTO DI MANZO CON CROSTA DI PORCINI E D'ERBE

Porcini crusted beef tenderloin, crushed baby potatoes, Dalat vegetables, Madeira and Porto wine

Thăn bò ướp nấm thông nướng phục vụ cùng khoai tây bi bỏ lò, rau Đà Lạt và sốt rượu vang

VND 830

(S,D) GAMBERONI ALLA GRIGLIA (3 PIECES)

Grilled jumbo prawns basted with garlic, lemon, sautéed baby spinach and grilled vegetables

Tôm he nướng tỏi phục vụ cùng rau chân vịt xào và rau nướng

VND 550

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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



DOLCE - DESSERTS

(G,D) CROSTATA DI CIOCCOLATA

Vietnamese "Marou" chocolate tart with raspberry jelly and cherry ice cream

Bánh sô cô la Marou nướng, thạch quả mâm xôi và kem anh đào

VND 260

(G,D,N) HOMEMADE TIRAMISU

Layers of espresso soaked lady finger biscuits, creamy Mascarpone and cocoa

Bánh kem Ý với bánh quy xếp lớp, phô mai Mascarpone và bột ca cao

VND 255

(G,D) TORTA DI FORMAGGIO ALLA RICOTTA

Ricotta cheese cake, lemon zest, pistachio biscuit and vanilla ice cream

Bánh phô mai Ricotta nướng với vỏ chanh bào, bánh quy hạt dẻ và kem vani

VND 260

(G,D,N) CANNOLI SICILIAN

Cannoli filled with Ricotta cheese, chocolate chips, orange confit and pistachio crust

Bánh cuộn phô mai Ricotta với sô cô la bào, cam nấu mềm và hạt dẻ

VND 210

(D) GELATO – SORBETTO

A selection of ice cream flavours: chocolate, vanilla, strawberry, coffee, lemon and mango

Kem các vị: sô cô la, vani, dâu tây, cà phê, chanh và xoài

VND 50/per scoop

(V) FRUTTA FRESCA

A selection of fresh sliced seasonal fruits

Đĩa hoa quả tổng hợp theo mùa

VND 210

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / N: nuts / 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