

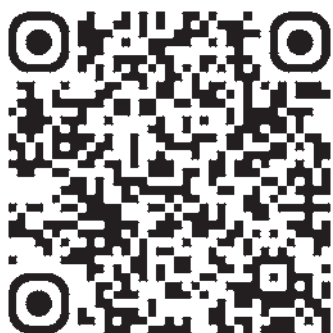


INTERCONTINENTAL.  
HANOI WESTLAKE



ROOM SERVICE MENU  
THỰC ĐƠN TRÊN PHÒNG

Scan to order  
Quét để gọi món



WELCOME  
INTERCONTINENTAL HANOI WESTLAKE



At InterContinental Hanoi Westlake, we believe that great dining experiences should involve all the senses. Whether it's dining at any of our venues or in the privacy of your room, discover a seamless blend of great dishes, memorable experiences and understated service. With our chef's signature recipes and the use of the best seasonal ingredients, our dishes are nothing short of an indulgence for your palate.

Enjoy an intimate meal right in the comfort of your own room from our extensive selection of local and international dishes. Offered 24 hours a day, our in-room dining menu is available for breakfast, lunch, dinner and snacks with exclusive options, including vegetarian and healthy.

Tại InterContinental Hà Nội Westlake, chúng tôi tin rằng những trải nghiệm với các bữa ăn tuyệt vời sẽ đánh thức mọi giác quan của khách hàng. Dù là ở nhà hàng hay phòng riêng, bạn cũng sẽ được tận hưởng dịch vụ hoàn hảo cùng những món ăn độc đáo và tuyệt vời. Với sự sáng tạo đến từ đội ngũ đầu bếp tài ba cùng với những nguyên liệu tươi ngon nhất, chắc chắn bạn sẽ có một trải nghiệm thật sự ấn tượng với thế giới ẩm thực của chúng tôi.

Hãy thưởng thức những món ăn ấm cúng ngay trong căn phòng bạn ở với vô vàn sự lựa chọn từ ẩm thực địa phương đến các món ăn quốc tế. Phục vụ 24 giờ mỗi ngày, chúng tôi sẵn sàng đem đến cho bạn bữa sáng, bữa trưa, bữa tối và đồ ăn nhẹ đi kèm là những lựa chọn khác biệt, bao gồm các món ăn chay đảm bảo sức khỏe.



Gluten



Contains Pork



Vegan



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy



Alcohol

G: gluten (lúa mỳ)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)  
S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)/ A: alcohol (cồn)

## CONTENTS

BREAKFAST SET MENU	5
Continental Breakfast	7
American Breakfast	9
Vietnamese Breakfast	9
Japanese Breakfast	9
Indian Breakfast	9
Healthy Breakfast	9
BREAKFAST A LA CARTE	11
REGIONAL & LOCAL BREAKFAST DISHES	15
ALL DAY DINING MENU	17
STARTERS	18
Appetizers   Salads	18
Soups	19
Light Meals   Light Bites	19
MAIN COURSES	21
Pasta	21
Around The World Favorites	21
Grilled Selection	23
Flexible Dining	23
DESSERT	25
FOR OUR YOUNG GUESTS	27
LATE NIGHT MENU A LA CARTE	31
Egg Dishes   Salads	33
Soups	33
Light Meals   Light Bites	33
Appetizers	35
Pasta	35
Main Courses	35
Grilled Selection	36
Dessert	36
BEVERAGE MENU	37
Water   Soft Drinks	39
Fresh Fruit Juices   Chilled Juices	39
Ice Blended Drinks   Milkshakes	39
Fruit Smoothie	39
Coffee & Hot Drinks	39
Loose Leaf Tea	39
ALCOHOLIC BEVERAGES	41
Beer	41
Liqueurs	41
Spirits	41
Wines	41



BREAKFAST MENU  
THỰC ĐƠN BỮA SÁNG  
6:00 - 10:30



BREAKFAST SET MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

490

Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Bakers' basket with sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette, freshly baked selection of croissants, Danish chocolate or fruit pastries and muffins (G,D,V)

Choose three choices from: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (D,V)

Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la và bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp

Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dưa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Your choice of cereals: Corn flakes, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies served with your choice of full cream, low fat or skimmed milk/ hot or cold (G,D,V)

Các loại ngũ cốc: Corn flakes, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies phục vụ cùng các loại sữa tươi nguyên chất, ít béo, tách béo nóng hoặc lạnh

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffeine

Or/ Hoặc

Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea

Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài hoặc trà bạc hà

AMERICAN BREAKFAST

580

Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Baker's basket with sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette, freshly baked selection of croissants, Danish chocolate or fruit pastries and muffins (G,D,V)

Choose three choices from: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (D,V)

Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la và bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp

Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dưa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Your choice of cereals: Corn flakes, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies served with your choice of full cream, low fat or skimmed milk/ hot or cold (G,D,V)

Các loại ngũ cốc: Corn flakes, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies phục vụ cùng các loại sữa tươi nguyên chất, ít béo, tách béo nóng hoặc lạnh

Two eggs cooked in preferred style

2 trứng gà chế biến theo yêu cầu

Poached, fried, boiled, scrambled or classic

Chần, ốp, luộc, chung hoặc cuộn

Or/ Hoặc

Egg white omelet/ Lòng trắng trứng cuộn

Choose any four side dishes from: hash brown potatoes, baked tomato, crispy pork bacon, chicken sausage, sautéed mushrooms or baked beans (P)

Chọn 4 món ăn kèm sau: bánh khoai tây, cà chua bó lò, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào hoặc đậu hầm

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffeine

Or/ Hoặc

Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea

Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài hoặc trà bạc hà







BREAKFAST SET MENU

<p><b>VIETNAMESE BREAKFAST</b> <span style="float: right;"><b>470</b></span></p> <p><b>Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)</b> 5 Loại trái cây tươi theo mùa</p> <p><b>Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)</b> Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt Or/ Hoặc</p> <p><b>Fresh coconut juice (V)</b> Nước dừa nguyên trái</p> <p><b>Vietnamese Noodle Soup - Pho (S)</b> <b>Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili</b> Phở bò hoặc gà Or/ Hoặc</p> <p><b>Vietnamese Sandwich - Banh Mi (P,G,D)</b> <b>Vietnamese sandwich with pork pate, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and home-made pickle</b> Bánh mì Pa tê kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm, rau muối Or/ Hoặc</p> <p><b>Vietnamese Rolled Rice Pancake – Banh Cuon (P,S)</b> <b>Steamed rice flour rolls with minced pork and mushrooms, served with home-made pork terrine, fresh herbs and dipping sauce</b> Bánh cuốn thịt lợn, nấm phục vụ cùng chả quế, rau thơm và nước chấm</p> <p><b>Black Vietnamese coffee with or without condensed milk</b> Cà phê đen, cà phê sữa nóng hoặc đá Or/ Hoặc</p> <p><b>Green tea served hot or with ice</b> Trà xanh nóng hoặc đá</p>	<p><b>INDIAN BREAKFAST</b> <span style="float: right;"><b>460</b></span></p> <p><b>Masala Omelet</b> Trứng tráng kiểu Ấn Độ</p> <p><b>Aloo Curry with Paratha Bread and Vegetable Pickles (V)</b> Cà ri khoai tây ăn kèm với bánh kiểu Ấn Độ và rau củ muối</p> <p><b>Freshly brewed regular or decaffeinated coffee</b> Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein Or/ Hoặc</p> <p><b>Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea, Masala tea</b> Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài, trà bạc hà, trà hương liệu kiểu Ấn Độ</p> <p><b>Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)</b> 5 Loại trái cây tươi theo mùa Or/ Hoặc <b>Fruit salad (V)</b> Sa lát hoa quả tươi</p> <p><b>Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)</b> Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt Or/ Hoặc <b>Fresh spinach, apple and celery juice (V)</b> Nước ép rau chân vịt táo và cần tây</p>
<p><b>JAPANESE BREAKFAST</b> <span style="float: right;"><b>470</b></span></p> <p><b>Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)</b> 5 Loại trái cây tươi theo mùa</p> <p><b>Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)</b> Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt</p> <p><b>Miso Soup with Tofu and Seaweed (S)</b> Súp đậu tương cùng đậu phụ non và rong biển</p> <p><b>Nimono – Simmered Vegetables (S)/ Rau củ hầm</b></p> <p><b>Tamagoyaki - Japanese Omelet/ Trứng cuộn kiểu Nhật</b></p> <p><b>Grilled Fish served with Steamed Rice, Bonito Flakes and Sesame Soy Sauce (S)</b> Cá nướng ăn kèm cơm trắng, cá bào và nước tương dầu mè</p> <p><b>Natto Beans and Japanese Pickles (V)/ Đậu lên men và củ cải Nhật muối</b></p> <p><b>Freshly brewed regular or decaffeinated coffee</b> Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein Or/ Hoặc</p> <p><b>Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea, Masala tea</b> Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài, trà bạc hà, trà thảo mộc Ấn Độ</p>	<p><b>HEALTHY BREAKFAST</b> <span style="float: right;"><b>490</b></span></p> <p><b>Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)</b> 5 Loại trái cây tươi theo mùa Or/ Hoặc</p> <p><b>Fruit salad (V)</b> Sa lát hoa quả tươi</p> <p><b>Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)</b> Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt Or/ Hoặc</p> <p><b>Fresh spinach, apple and celery juice (V)</b> Nước ép rau chân vịt táo và cần tây</p> <p><b>Bircher Muesli (G,N,D)</b> Ngũ cốc trộn kem sữa Or/ Hoặc</p> <p><b>Low Fat Yogurt served with Home-made Granola and Dried Fruits</b> Ngũ cốc nướng phục vụ cùng sữa chua ít béo, quả khô</p> <p><b>Egg White Omelet</b> Lòng trắng trứng cuộn Or/ Hoặc</p> <p><b>Poached Eggs on Sautéed Spinach and Whole Wheat Toast (G)</b> Trứng chần phục vụ cùng rau chân vịt xào và bánh mì nguyên cám</p> <p><b>Freshly brewed regular or decaffeinated coffee</b> Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein Or/ Hoặc</p> <p><b>Traditional lotus tea</b> Trà sen</p>





BREAKFAST A LA CARTE

<b>Fresh Fruit Platter</b>	<b>210</b>	<b>From our Bakery (D,G)</b>	<b>180</b>
Selection of five freshly sliced tropical fruits (V) 5 Loại trái cây tươi theo mùa		Waffles or pancakes or French toast or fried sticky rice mung bean cake Served with berry compote, warm maple syrup, whipped cream and chocolate sauce (D)	
<b>Yoghurt (D)/ Sữa chua</b>	<b>135</b>	Bánh quế, bánh kẹp, bánh mì nướng kiểu Pháp hoặc bánh rán đậu xanh tám vùng Phục vụ cùng sốt dâu rừng, si rô lá phong, kem bông và sốt sô cô la	
Natural unsweetened, low fat, sugar free or fruit-flavored yoghurt Sữa chua không đường, sữa chua ít béo, sữa chua hoa quả không đường hoặc sữa chua hoa quả có đường			
<b>Fresh Fruit Yoghurt (G,D)/ Sữa chua trái cây</b>	<b>190</b>	<b>Daily Bread Selection</b>	<b>170</b>
Strawberry, banana, mango and grape served with low fat natural yoghurt and roasted granola Sữa chua không đường trộn cùng dâu tây, chuối, xoài và nho và ngũ cốc tám mật ong nướng		Choose from our daily selection of freshly baked white, brown or multigrain toast breads, traditional baguette, country loaf, multigrain, rye or Ciabatta (G,D) Choose three choices from: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (V,D) Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc hoặc bánh mì que truyền thống, bánh mì ổ, bánh mì đen hoặc bánh mì kiểu Ý Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt	
<b>Fruit Compote (V)/ Hoa quả hầm</b>	<b>150</b>	<b>Baker's Basket (G,D)</b>	<b>220</b>
Peach, pineapple, apricot or longan Đào, dưa, mơ hoặc nhãn		Sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette Freshly baked selection of croissants, chocolate Danish or fruit pastries and muffins (G,D) Choose three choices from: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (V,D) Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la, bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt	
<b>Cereals (G,D)/ Ngũ cốc</b>	<b>150</b>	<b>Café du Lac Cheese Platter (D)</b>	<b>360</b>
Corn flakes, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies served with your choice of full cream, low fat or skimmed milk or soya milk Served hot or cold Ngũ cốc phục vụ cùng sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa gầy hoặc sữa đậu nành Phục vụ nóng hoặc lạnh		Phô mai Café du Lac Blue Cheese, Brie, Emmental and Cheddar cheese Crackers, toasted nuts and dried fruits (G,N) Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental và phô mai Cheddar Phục vụ cùng bánh quy, hạt và quả khô	
<b>Bircher Muesli (G,N,D)</b>	<b>150</b>		
Toasted muesli, grated apple, cream and oats, topped with fresh honey and roasted nuts Ngũ cốc trộn táo, kem tươi, hạt mạch mật ong và hạt khô nướng			
<b>Oatmeal Porridge (G,N,D)/ Cháo yến mạch</b>	<b>150</b>		
Made with your choice of hot full cream, low fat, skimmed or soya milk and topped with honey, fresh strawberries and toasted almonds Hạt yến mạch nấu cùng sữa tươi nguyên kem, sữa ít béo, sữa gầy hoặc sữa đậu nành mật ong, ăn kèm dâu tây và hạnh nhân			





BREAKFAST A LA CARTE

<p><b>Cold Cuts Platter (P)</b> 480 Thịt nguội Prosciutto, Mortadella and Salami Dijon mustard, cornichons and pickled onion Dăm bông, đùi heo muối, thịt nguội và xúc xích kiểu Ý phục vụ cùng mù tạt vàng, dưa chuột bao tử và hành muối</p>	<p><b>Three Eggs Omelet Or Egg white Omelet</b> 230 3 trứng cuộn hoặc lòng trắng trứng cuộn Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese, tomato, onion, bell pepper and mushroom (P,D) Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông, và nấm</p>
<p><b>Smoked Salmon Platter (S)</b> 390 Cá hồi xông khói Smoked Norwegian salmon Lemon wedges, crème fraiche, capers and toasted bread (G,D) Cá hồi Na Uy xông khói phục vụ cùng chanh, kem chua, nụ bạch hoa và bánh mì</p>	<p><b>Smoked Salmon Egg Benedict (G,D,S)</b> 350 Toasted English muffin, smoked salmon and Hollandaise sauce Trứng chần phục vụ cùng cá hồi xông khói, bánh nướng xốp kiểu Anh và sốt bơ trứng</p>
<p><b>Two Eggs Cooked In Preferred Style</b> 220 2 trứng chế biến theo yêu cầu Fried, scrambled, poached or boiled Chiên, chung, chần hoặc luộc</p>	<p><b>Poached Eggs</b> 230 Trứng chần Whole wheat seed toast, mashed avocado, spinach and cherry tomato salad (G) Phục vụ cùng bánh mì nguyên cám, bơ nghiền, sa lát và cà chua bi</p>

All of the above egg dishes are served with your choice of 4 side dishes:

Hash brown potatoes, baked tomatoes, crispy pork bacon, chicken sausage, sautéed mushrooms, baked beans, steamed mantow or fried sticky rice ball

Các món trứng trên phục vụ cùng 4 đồ ăn kèm sau:

Bánh khoai tây, cà chua nướng, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào, đậu hằm, bánh bao chay hấp hoặc xôi chiên



REGIONAL & LOCAL  
BREAKFAST DISHES

<b>Pho - Vietnamese Noodle Soup (S)</b>	<b>250</b>
Phở	
Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili	
Phở bò hoặc phở gà cùng rau thơm, chanh và ớt	
<b>Banh Cuon - Vietnamese Rolled Rice Pancake (P,S)</b>	<b>190</b>
Bánh cuốn	
Steamed rice flour rolls with minced pork and mushroom	
Served with pork terrine, fresh herbs and dipping sauce	
Bánh cuốn thịt lợn xay xào mộc nhĩ, phục vụ cùng chả quế, rau thơm và nước chấm	
<b>Banh Mi - Vietnamese Sandwich (P,G,D)</b>	<b>220</b>
Bánh mì Patê	
Vietnamese sandwich with pork pate, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and home-made pickle	
Bánh mì Pa tê kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm và rau củ muối chua	
<b>Chinese Congee (P,S)</b>	<b>190</b>
Cháo	
Plain rice congee accompanied with pork char siew, fish salted in bean, salted egg, vegetable pickle and scallions	
Cháo trắng phục vụ cùng thịt lợn nướng xá xíu, cá mặn, trứng muối, cải mặn và hành lá	
<b>Aloo Puri (V)</b>	<b>250</b>
Simmered Spiced Potato Curry with Crispy Indian Fried Bread and Pickled Vegetables	
Cà ri khoai tây cay ăn kèm với bánh chiên kiểu Ấn và rau củ muối	







ALL DAY DINING MENU  
THỰC ĐƠN PHỤC VỤ CẢ NGÀY  
11:00 - 23:00



ALL DAY DINING MENU

APPETIZERS

<b>Ras El Hanout Spiced Prawn (S)</b>	<b>350</b>
Whole wheat tartine and mashed avocado	
Tôm tẩm gia vị đặc biệt ăn kèm với bánh mì nguyên cám và quả bơ nghiền	
<b>Rougié Foie Gras (G,D)</b>	<b>650</b>
Pan-seared with port wine reduction on toasted brioche, balsamic glazed fig and arugula	
Gan ngỗng áp chảo với rượu vang ngọt phục vụ cùng bánh mì nướng, sốt sung hầm dấm Ý và rau đắng	
<b>Norwegian Smoked Salmon Carpaccio (D,S)</b>	<b>490</b>
Pickled radish, chive fresh cheese and croutons	
Cá hồi Na Uy xông khói ăn kèm củ cải, hẹ tươi, phô mai và bánh mì giòn	
<b>Vietnamese Combination Platter (S,N)</b>	<b>310</b>
Fresh rice noodle rolls with beef and mushroom	
Seafood salad with green mango	
Deep-fried prawns spring rolls	
Đĩa khai vị tổng hợp	
Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm	
Sa lát hải sản xoài xanh	
Nem tôm chiên	
<b>Chao Tom (S,P)</b>	<b>260</b>
Minced shrimp and pork on sugar cane skewer served with fresh herbs and dipping sauce	
Tôm bao mía	
Tôm, thịt lợn xay bao mía nướng phục vụ cùng rau thơm và nước chấm	

SALADS

<b>Caesar Salad (P,D,G,S)</b>	<b>280</b>
Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, herb crouton and tossed with our signature dressing topped with anchovies and shaved parmesan	
Sa lát Hoàng Đế	
Rau diếp giòn, ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mì nướng giòn phục vụ cùng cá com, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng	
<b>Additional: Cajun grilled chicken breast</b>	<b>310</b>
Thêm ức gà nướng gia vị cay	
<b>Additional: Pan-fried prawns with garlic butter (S,D)</b>	<b>360</b>
Thêm tôm áp chảo bơ tỏi	
<b>Additional: Smoked salmon (S)</b>	<b>380</b>
Thêm cá hồi xông khói	
<b>Quinoa, Tomato and Cucumber Salad (V)</b>	<b>350</b>
Flavoured with mint and coriander, chili lime dressing	
Sa lát hạt quinoa, cà chua và dưa chuột ăn kèm với lá bạc hà, rau mùi và sốt chanh tươi	
<b>Salad Nicoise (S)</b>	<b>430</b>
Artichoke, green beans, tomato, cucumber, roasted capsicum, kalamata olive, hard-boiled egg, baby potatoes, butter lettuce with tuna tataki	
Sa lát kiểu Pháp	
A ti số, đậu Pháp, cà chua, ớt chuông nướng, ô liu ,trứng luộc, khoai tây bi, xà lách mỡ và cá ngừ nướng tái	
<b>Assorted Mix Green (V)</b>	<b>280</b>
Heirloom tomatoes, red onions, radish, fennel shaving and orange segment	
Sa lát rau tươi tổng hợp ăn kèm với cà chua, hành tây tím, củ cải, thì là bào và múi cam	
<b>Nha Trang Seafood Salad (S,N)</b>	<b>295</b>
Prawns, squid and scallop with green mango in sweet and spicy dressing and topped with fresh herbs and crushed peanuts	
Sa lát hải sản Nha Trang	
Tôm, mực và sò điệp xoài xanh trộn sốt chua ngọt cùng rau thơm và đậu phộng	







ALL DAY DINING MENU

SOUPS

**Classic French Onion Soup (D)** 260  
 With melted Emmental cheese on baguette  
 Súp hành truyền thống  
 Ăn kèm với bánh mì nướng phô mai chảy

**Button Mushroom Soup**  
**Porcini foam & crouton (V,D)** 195  
 Súp nấm mỡ  
 Ăn kèm bọt nấm thông và bánh mì giòn

**Prawn Bisque (D,S)** 320  
 Prawns, scallops, basil oil and crème fraiche  
 Súp tôm  
 Súp kem tôm, sò điệp với dầu lá húng

**Coconut Milk Seafood Chowder (S)** 295  
 Assorted seafood cooked in a coconut broth infused with ginger and lemongrass  
 Súp hải sản với nước cốt dừa  
 Các loại hải sản nấu trong nước dùng dừa, gừng và sả

LIGHT MEALS

**Club Sandwich (P,G,D)** 295  
 Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise  
 Bánh kẹp 3 lớp với ức gà áp chảo, thịt ba chỉ, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayonnaise

**Black Angus Beef Burger (P,G,D)** 410  
 150g freshly ground lean pure Black Angus beef patty on a toasted sesame brioche bun with lettuce, tomato, crispy bacon, onion confit and melted cheddar, gherkin and gochujang aioli  
 Bánh Hăm bơ gơ kẹp thịt bò, cùng rau diếp, cà chua, ba chỉ rán giòn, hành nấu mềm và phô mai chảy cùng dưa chuột muối và sốt dầu ô liu trứng tỏi

**Truffle Croque Monsieur (P,G,D)** 380  
 Paris ham, Swiss cheese and truffle paste  
 Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và sốt nấm truffle

**Chicken Caesar Wrap (D)** 320  
 Garlic chicken wrapped with Romaine lettuce, Parmesan and Caesar dressing  
 Bánh ngô cuộn gà  
 Gà ướp tỏi cuộn với rau xà lách, phô mai Parmesan và sốt hoàng đế

**Chana dal Falafel Doner Kebab Sandwich (V,G)** 280  
 Onion, pepper, tomato and lettuce  
 cumin avocado spread  
 Bánh kẹp chả đậu lăng với hành tây, ớt chuông, cà chua, xà lách và dầu quả bơ

\* The above dishes are served with a side salad and your choice of steakhouse fries or French fries  
 Các món bánh kẹp bên trên phục vụ cùng sa lát và khoai tây chiên

LIGHT BITES

**Chicken Quesadilla (D)** 290  
 Pan-fried shredded chicken with spices and cheese wrapped in a tortilla  
 Bánh ngô Mexico cùng thịt gà xé tằm gia vị cay và phô mai

**Fish and Chips (S,N,G,A)** 460  
 Beer batter deep fried seabass  
 Served with tartar sauce and french fries  
 Cá vược tẩm bột hạnh nhân chiên  
 Phục vụ cùng sốt tartar và khoai tây chiên

**Vietnamese Duo Spring Rolls (P,S)** 275  
 Fresh spring roll with prawns and mango  
 Deep-fried net spring roll with pork and mushroom  
 Served with fresh herbs and dipping sauce  
 Nem tươi cuộn tôm xoài  
 Nem chiên thịt lợn nấm hương  
 Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

**Cold Cuts and Cheese Platter (P,D)** 520  
 Salami/ Parma Ham/ Brie/ Emmental/ Blue Cheese/ goat cheese with chive and olive oil/ assorted baker's bread and pickles (G)  
 Thịt nguội và phô mai tổng hợp phục vụ cùng giò bánh mì và rau củ muối

**Deep-Fried Prawns in Coconut Crust (S,G)** 560  
 Served with sweet and sour sauce  
 Tôm chiên với dừa nạo ăn kèm sốt chua ngọt

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)/ A: alcohol (cồn)

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



MAIN COURSES

PASTA

295

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle pasta with the following sauces (G)

Lựa chọn một trong các loại mỳ: sợi dài, mỳ ống hoặc mỳ dẹt với các loại sốt sau

**Napolitana (V)**

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua, dầu lá húng tây

**Classic Bolognese (D)**

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

**Carbonara (P,D)**

Bacon and garlic combined with eggs

Sốt kem tươi, ba chỉ muối, tỏi, phô mai và trứng

AROUND THE WORLD FAVORITES

**Pan-Seared Seabass (S)**

480

Artichoke, heirloom tomato, crushed potatoes, and nicoise tapenade

Cá vược áp chảo

Ăn kèm với artiso, cà chua, khoai tây bi và sốt ô liu

**Calamansi-Glazed Norwegian Salmon (S)**

510

Steamed green Dalat asparagus, fennel shavings

Cá hồi Na Uy

Uớp nước tắc nướng ăn kèm với măng tây Đà Lạt và củ thìa là bào

**Stir-fried Salted Egg Jumbo Prawn (S)**

480

Served with vegetable fried rice

Tôm sú sốt trứng muối

Ăn kèm với cơm rang rau

**Chicken Cordon Bleu (P,D)**

380

Chicken breast stuffed with Paris ham and emmental, in a bread crumb crust, garlic and rosemary, roasted potato wedges, seasonal vegetables and jus

Ức gà nhồi dăm bông và phô mai tấm bột mỳ

Phục vụ cùng khoai tây bó lò, rau theo mùa và sốt nâu

**Chicken Tandoori (D)**

360

Dal Makhani, Raita and Paratha

Gà nướng kiểu Ấn Độ

Ăn kèm với đậu lăng nấu bơ, sốt sữa chua và bánh ngô

AROUND THE WORLD FAVORITES

**Beef “Luc Lac”**

530

Wok-fried Australian beef tenderloin with onion, bell peppers in black pepper sauce

Served with steamed rice

Bò Lúc Lắc

Thăn bò xào hành, ớt chuông, cải xào với sốt tiêu đen phục vụ cùng cơm trắng

**Wok-Fried Flank Steak (S)**

420

Marinated in ginger and oyster sauce, served with fried noodles, and bok choy

Thăn bò thượng hạng xào

Với gừng, dầu hào ăn kèm phở xào và rau cải chíp

**BBQ Pork Ribs (P,D)**

480

Marinated with hoisin sauce and honey

Served with mashed potato and coleslaw

Sườn lợn nướng

Tẩm với sốt hoisin và mật ong ăn kèm với khoai tây nghiền và sa lát bắp cải

**“Pho” - Vietnamese Noodle Soup (S)**

250

Chicken or beef and rice noodles served with fresh herbs, lime and chili

Phở

Phở bò hoặc gà phục vụ cùng rau thơm, chanh, ớt

**“Bun Cha” - Vietnamese Kebab Rice Noodles (PS)**

250

Char-grilled pork belly and minced pork patty served with rice vermicelli, fresh herbs and dipping sauce

Bún chả

Thịt ba chỉ, thịt viên nướng phục vụ cùng bún, rau thơm và nước chấm

G: gluten (lúa mỳ)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)/ A: alcohol (cồn)

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





## MAIN COURSES

### GRILLED SELECTION

**Black Angus Beef Tenderloin 200 gram** 890

Thăn bò 200 gram

**Black Angus Beef Rib Eye 300 gram** 1.200

Thăn vai bò 300 gram

**Australian Lamb Cutlets** 980

Dé sườn cừu

**Jumbo Prawns (S)** 630

Tôm sú

Grilled dishes are served with your choice of 2 side dishes and 1 sauce

Các món nướng phục vụ cùng 2 món ăn kèm và 1 loại sốt

### SIDE DISHES

Garden salad (V)/ Sa lát rau xanh

Grilled vegetables (V)/ Rau nướng

Seasonal vegetables (V)/ Rau xào theo mùa

Potato wedges (V,D)/ Khoai múi cau

Mashed potato (V,D)/ Khoai tây nghiền

French fries (V)/ Khoai tây chiên

Sautéed button mushrooms persillade (V)

Nấm mỡ xào tỏi

Steamed rice (V)/ Cơm trắng

### SAUCES

Béarnaise sauce (D)/ Sốt bơ trứng

Peppercorn sauce (D)/ Sốt tiêu

Mushroom sauce (D)/ Sốt nấm

Blue Cheese sauce (D)/ Sốt phô mai xanh

TOMATO KETCHUP, HP SAUCE, MAYONNAISE SAUCE, TABASCO SAUCE AND PURE MAPLE SYRUP, MUSTARD ARE AVAILABLE ON REQUEST

Sốt tương cà, sốt HP, sốt mayo, sốt ớt và si rô lá phong, mù tạt phục vụ theo yêu cầu

### FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available everyday 24 hours.

#### ANYTIME PLATES

—

**Ahuacamolli Tartine** 280  
(V,G)

Roasted pepper scented with cilantro tartine, lime, mash avocado on whole grain grilled tartine

Bánh mì bò lò phục vụ cùng sốt quả bơ nghiền ớt ngọt nướng cùng với rau mùi và nước cốt chanh

Your choice of  
Lựa chọn cùng

**Slow Poached Egg (V,G)** 310  
Trứng chín chậm

**Ras El Hannout Spiced Prawn (G,S)** 350  
Tôm tẩm kiểu Địa Trung Hải bỏ lò

**Coral Lentil Falafel** 280  
(V,D)

Smoked eggplant compote, yoghurt dressing kachumbari salad

Chả đậu lăng phục vụ cùng cà tím xông khói, sốt sữa chua, sa lát cà chua, hành và dầu ô liu

#### NOURISH BOWLS

—

**Pho** 250  
(S)

Hearty Vietnamese rice noodle soup  
Enhance with local spice, fresh herbs, bean sprout and lime

Phở truyền thống Việt Nam  
Phục vụ cùng gia vị địa phương, rau thơm, giá đỗ, chanh

Your choice of beef or chicken  
Lựa chọn cùng bò hoặc gà

**Quinoa Salad Bowl** 280  
(V,D)

Assorted peppers asadillo, silk tofu flakes, aromatic herbs bouquet, cilantro raita

Sa lát hạt diêm mạch  
Phục vụ cùng ớt nướng, đậu phụ, các loại lá thơm và sốt sữa chua vị rau mùi







DESSERT

<p><b>Fine Apple Pie (G,D)</b> Served with bourbon vanilla ice cream Bánh táo nướng Ăn kèm kem vị vani</p>	<p>1 5 0</p>	<p><b>Classic Warm Crepe (D, A)</b> Tossed in suzette butter, Grand marnier, bourbon vanilla Ice cream Bánh Crepe chiên bơ Suzette Ăn kèm kem Vanilla Bourbon</p>	<p>1 5 0</p>
<p><b>Chilled Mango and Sago in Coconut Milk (D)</b> Chè xoài lạnh và trân châu sữa dừa</p>	<p>1 6 0</p>	<p><b>Ice Cream Selection</b> Chocolate/ Vanilla/ Strawberry Kem sô cô la/ Va-ni/ Dầu tây</p>	<p>9 0</p>
<p><b>Italian Tiramisu (G,D)</b> Bánh kem cà phê kiểu Ý</p>	<p>2 6 0</p>	<p><b>Fresh Fruit Platter</b> Selection of five freshly sliced tropical fruits (V) 5 Loại hoa quả tươi theo mùa</p>	<p>2 1 0</p>
<p><b>Chocolate Molten Lava Cake (G,D)</b> Served with vanilla ice cream and berry compote Bánh sô cô la chảy Ăn kèm với kem vị va ni và sốt quả dâu</p>	<p>1 7 5</p>	<p><b>Café du Lac Cheese Platter (D,N)</b> Phô mai Café du Lac <b>Blue Cheese, Emmental cheese and Cheddar cheese Crackers, toasted nuts and dried fruits (G,N)</b> Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental, phô mai Cheddar phục vụ cùng bánh quy giòn, các loại hạt và quả khô</p>	<p>3 6 0</p>



FOR OUR YOUNG GUESTS  
THỰC ĐÓN CHO TRẺ EM





FOR OUR YOUNG GUESTS

Each year, about one million children stay with their parents at an InterContinental hotel or resort. As parents and culinary experts, we know food plays an important role in a child's education. We have worked together to create a menu filled with diverse flavours and tastes that they are going to enjoy very much, whilst offering the nutritional balance parents are looking for.

Mỗi năm, có khoảng 1 triệu trẻ em đến ở với bố mẹ tại khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng của InterContinental. Là những bậc cha mẹ và cũng là chuyên gia ẩm thực, chúng tôi biết bữa ăn đóng góp vai trò quan trọng với sự phát triển của trẻ nhỏ. Chúng tôi đã tạo nên thực đơn đa dạng về hương vị để hấp dẫn với các bạn trẻ, đảm bảo yêu cầu dinh dưỡng mà các bậc phụ huynh yêu cầu.

STARTER		SIDES	
Broccoli Sweet Corn Fritters (V)	95	Potato and Pumpkin Mash (V)	65
Bánh súp lơ xanh ngô ngọt chiên		Khoai tây và bí đỏ nghiền	
Crunchy Veggies and Hummus Dip (V)	95	Homemade French Fries (V)	85
Rau củ tươi		Khoai tây chiên	
Ăn kèm sốt truyền thống Trung Đông		Corn-on-the-cob (V)	52
Tomato Soup (V)	85	Ngô nướng	
Súp cà chua			
		DESSERT	
		Chocolate Brownie with Ice Cream Sundae (G,D,V)	170
		Bánh sô cô la ăn kèm với kem	
Spaghetti Bolognese with Veggies (G)	130	Very Berry Yoghurt Ice Cream (D,V)	95
Mỳ Ý sốt cà chua bò băm và rau		Kem sữa chua dâu rừng	
Fish Fingers (S)	130	Lychee Frozen Yogurt (D,V)	95
Cá tẩm bột chiên xù		Kem sữa chua vải	
Chinese Fried Rice with Chicken	110		
Cơm chiên gà			
Chicken Burger (G)	130		
Bánh kẹp gà			
Mini Beef Burger (G)	150		
Bánh kẹp bò			
Steak and Fries	250		
Bò bít tết và khoai tây chiên			

G: gluten (lúa mỳ)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)/ A: alcohol (cồn)  
 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







LATE NIGHT MENU  
THỰC ĐƠN TỐI MUỘN  
22:30 - 07:00



LATE NIGHT MENU A LA CARTE

EGG DISHES

**Three Eggs Omelet or Egg White Omelet** 230  
 Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese, tomato, onion, bell pepper and mushroom (P,D)

3 trứng cuộn hoặc lòng trắng trứng cuộn

Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông, và nấm

**Smoked Salmon Eggs Benedict (G,S,D)** 350

Toasted English muffin, honey ham and Hollandaise sauce

Trứng chần

Phục vụ cùng cá hồi xông khói, bánh nướng xốp kiểu Hà Lan và sốt bơ trứng

SOUPS

**Classic French Onion Soup (D)** 260

With melted Emmental cheese on baguette

Súp hành truyền thống

Ăn kèm với bánh mì nướng phô mai chảy

LIGHT MEALS

**Club Sandwich (P,G,D)** 295

Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise

Bánh kẹp 3 lớp

Với ức gà áp chảo, thịt ba chỉ, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayonnaise

**Black Angus Beef Burger (P,G,D)** 410

200g freshly ground lean pure black angus beef patty on a toasted sesame brioche bun with lettuce, tomato, crispy bacon, onion confit and melted cheddar, gherkin and onion pickle

Bánh Burger kẹp thịt bò

Cùng rau diếp, cà chua, ba chỉ, hành nấu mềm và phô mai chảy cùng dưa chuột và hành muối

The above dishes are served with salad side and your choice of steakhouse fries or French fries

Các món bánh kẹp trên phục vụ cùng sa lát và khoai tây chiên

SALADS

**Caesar Salad (P,D,S,G)** 280

Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, herb croutons and tossed with our signature dressing, anchovies and shaved parmesan

Sa lát Hoàng Đế

Rau diếp giòn, thịt ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mì nướng giòn phục vụ cùng cá com, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng

**Additional: Cajun grilled chicken breast** 310

Thêm ức gà nướng gia vị cay

**Additional: Pan-fried prawns (S,D) with garlic butter** 360

Thêm tôm áp chảo bơ tỏi

**Quinoa, Tomato and Cucumber Salad (V)** 350  
 Flavoured with mint, coriander and chili lime dressing

Sa lát hạt quinoa, cà chua và dưa chuột

Ăn kèm với lá bạc hà, rau mùi và sốt chanh tươi

LIGHT BITES

**Chana dal Falafel, Avocado Dip (V)** 280

Onion, peppers, tomatoes, and lettuce

Chả đậu lăng với sốt quả bơ

Ăn kèm hành tây, ớt chuông, cà chua và rau xà lách

**Vietnamese Duo Spring Rolls (P,S,N)** 275

Fresh spring roll with prawns and mango

Deep-fried net spring roll with pork and mushroom

Served with fresh herbs and dipping sauce

Nem cuốn tươi tổng hợp

Nem tươi cuốn tôm xoài

Nem chiên thịt lợn, nấm hương

Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)/ A: alcohol (cồn)

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





LATE NIGHT MENU A LA CARTE

APPETIZERS

**Norwegian Smoked Salmon Carpaccio (D,S)** 490  
 Pickled radish, fresh chives, cheese and croutons  
 Cá hồi Na Uy xông khói  
 Ăn kèm củ cải, hẹ tươi, phô mai và bánh mì giòn

**Vietnamese Combination Platter (S,D)** 310  
 Fresh rice noodle rolls with beef and mushroom  
 Seafood salad with green mango  
 Deep-fried prawns spring rolls  
 Đĩa khai vị tổng hợp  
 Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm  
 Sa lát hải sản xoài xanh  
 Nem tôm chiên

PASTA

295

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle pasta with the following sauces (G)

Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau đây

**Napolitana (V)**

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua và dầu lá húng tây

**Classic Bolognese (D)**

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

**Carbonara (P,D)**

Bacon and garlic combined with eggs

Sốt kem tươi, thịt ba chỉ muối, tỏi, phô mai với trứng

MAIN COURSES

**BBQ Pork Ribs (P,D)** 480  
 Marinated with Hoisin sauce and honey  
 Served with mashed potato and coleslaw  
 Sườn lợn nướng tẩm với sốt Hoisin và mật ong  
 Ăn kèm với khoai tây nghiền và sa lát bắp cải

**Pho - Vietnamese Noodle Soup (S)** 250  
 Chicken or beef and noodles served with fresh herbs, lime and chili  
 Phở  
 Phở bò hoặc gà phục vụ cùng rau thơm, chanh, ớt

**Calamansi Glazed Norwegian Salmon (S)** 510  
 Steamed green Dalat asparagus, fennel shavings  
 Cá hồi Na Uy ướp tắc  
 Ăn kèm với măng tây Đà Lạt và củ thì là bào







LATE NIGHT MENU A LA CARTE

GRILLED SELECTION

**Black Angus Beef Tenderloin 200 gram** 890  
Thăn bò 200 gram

**Black Angus Beef Rib Eye 300 gram** 1.200  
Thăn vai bò 300 gram

**Australian Lamb Cutlets** 980  
Dê sườn cừu

**Jumbo Prawns (S)** 630  
Tôm sú

Grilled dishes are served with your choice of 2 side dishes and 1 sauce

Các món nướng phục vụ cùng 2 món ăn kèm và 1 loại sốt bên dưới

SIDE DISHES

Garden salad (V)/ Sa lát rau xanh  
Grilled vegetables (V)/ Rau nướng  
Seasonal vegetables (V)/ Rau xào theo mùa  
Potato wedges (V,D)/ Khoai múi cau  
Mashed potato (V,D)/ Khoai tây nghiền  
French fries (V)/ Khoai tây chiên  
Sautéed button mushrooms persillade (V)  
Nấm mỡ xào tỏi  
Steamed rice (V)/ Cơm trắng

SAUCES

Béarnaise sauce (D)/ Sốt bơ trứng  
Peppercorn sauce (D)/ Sốt tiêu  
Mushroom sauce (D)/ Sốt nấm  
Blue Cheese sauce (D)/ Sốt phô mai xanh

TOMATO KETCHUP, HP SAUCE, MAYONNAISE SAUCE, TABASCO SAUCE, PURE MAPLE SYRUP, AND MUSTARD ARE AVAILABLE ON REQUEST

Sốt tương cà, sốt HP, sốt mayo, sốt ớt và si rô lá phong, mù tạt phục vụ theo yêu cầu

DESSERT

**Chocolate Molten Lava Cake (G,D)** 175  
Served with vanilla ice cream and berry compote  
Bánh sô cô la chảy  
Ăn kèm với kem vị va ni và sốt quả dâu

DESSERT

**Fresh Fruit Platter** 210  
Selection of five freshly sliced tropical fruits (V)  
Đĩa hoa quả tươi theo mùa



BEVERAGE MENU  
THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG





BEVERAGE MENU

WATER/ NƯỚC KHOÁNG

(S) Alba still	120
(S) Alba sparkling	120
(S) Evian still	200
(L) Evian still	280
(S) Sanpellegrino sparkling	160
(L) Sanpellegrino sparkling	250

SOFT DRINKS/ NƯỚC GIẢI KHÁT 98

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light  
Sprite, Fanta, Soda, Tonic

FRESH FRUIT JUICES/ NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Orange	140
Pineapple	140
Apple	140
Watermelon	140
Mango	140
Carrot	140

CHILLED JUICES/ NƯỚC HOA QUẢ ĐÓNG HỘP

Apple	100
Tomato	100
Guava	100

ICE BLENDED DRINKS/ ĐỒ UỐNG LẠNH

Vietnamese coffee	130
Chocolate milk	120
Coffee mocha frappe	120
Iced lemon tea	120
Caramel latte	150
Cappuccino	150

MILKSHAKE/ SỮA LẮC

Chocolate	180
Strawberry	180
Classic vanilla	180

MILK/ SỮA 90

Full cream, soy, skimmed or low fat

FRUIT SMOOTHIE

Mixed berry	150
Pineapple	150
Strawberry	150

COFFEE & HOT DRINK/ CÀ PHÊ & ĐỒ UỐNG NÓNG

Vietnamese black coffee	130
Vietnamese black coffee with condensed milk	130
Americano	120
Cappuccino	150
Café Latte	150
Espresso	120
Double espresso	150
Hot chocolate	120
Vietnamese “Bạc siu”	130
Vietnamese salted coffee	150

LOOSE LEAF TEA/ TRÀ LÁ 130

English breakfast, peppermint, Chamomile,  
lemongrass, red fruit, green tea

Indian Masala tea 120

ALCOHOLIC BEVERAGE/ ĐỒ UỐNG CÓ CÓN

BEER/ BIA

Hanoi	120
1664 Blanc	130
Sapporo	125
Corona	165

LIQUEURS/ RƯỢU MÙI BY GLASS

Amaretto di Saronno	130
Bailey’s Irish Cream	130
Cointreau	160
Jägermeister	180

SPIRITS/ RƯỢU MẠNH BY GLASS BY BOTTLE

Chivas 12 years Whisky	180	2800
Jack Daniel’s Whiskey	180	2900
Hennessy VSOP Cognac	300	3800
Absolut Vodka	160	2000
Belvedere Vodka	245	3500
Bacardi Rum	150	1800
Bombay Sapphire Gin	170	2300





BEVERAGE MENU

WINES/ RƯỢU VANG

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE RƯỢU SẢM PANH & RƯỢU VANG NÓ	REGION VÙNG	BY GLASS GIÁ THEO LY	BY BOTTLE GIÁ THEO CHAI
Moët & Chandon Brut Impérial	Epernay, France	650	3150
Bottega, Il Vino Dei Poeti, Prosecco D.O.C	Italy	350	1700

WHITE WINE/ RƯỢU VANG TRẮNG

D'Arenberg, The Stump Jump, Chardonnay	McLaren Vale & Adelaide Hills, Australia	280	1350
Chateau Le Grand Verdus, Sauvignon Blanc	Sémillon, Bordeaux, France	350	1650
Villa Antinori Bianco, Pinot Grigio Blend	Tuscany, Italy	330	1600
Joseph Drouhin Laforêt, Chardonnay	Bourgogne, France	420	2200

ROSE WINE/ RƯỢU VANG HỒNG

Yalumba Y Series, Sangiovese Rose	South Australia	280	1390
-----------------------------------	-----------------	-----	------

RED WINE/ RƯỢU VANG ĐỎ

Banfi, Col Di Sasso, Sangiovese Blend,	IGT Tuscany, Italy	350	1500
Allan Scott, Pinot Noir	Marlborough, New Zealand	350	1700
Les Legendes R, Cabernet Sauvignon Blend	Bordeaux, France	390	1900
Penfolds, Koonunga Hill, Shiraz Cabernet	South Australia	450	2200

DESSERT WINE/ RƯỢU VANG TRẮNG MIỆNG

Pizzolato Spumante Moscato 'So Easy', Moscato	Italy	390	1900
---	-------	-----	------







InterContinental Hanoi Westlake  
5 Tu Hoa, Tay Ho, Hanoi, Vietnam  
T: +84 24 6270 8888  
[hanoi.intercontinental.com](http://hanoi.intercontinental.com)