

S
saigon

SAIGON MENU



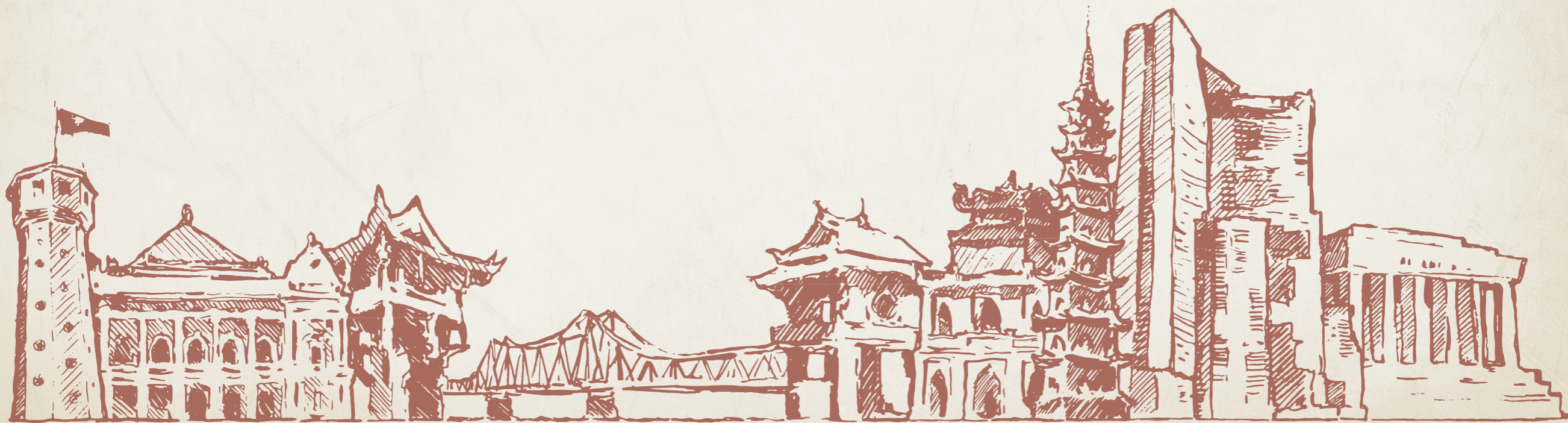
Welcome to Saigon Restaurant – where the soul of Vietnamese cuisine is celebrated, and every dish tells a story of heritage, artistry, and passion.

The exquisite S-shaped land of Vietnam has long captivated hearts with its intricate, layered flavours, meticulous techniques, and a culinary heritage steeped in centuries of culture. At Saigon Restaurant, we honour this rich legacy, seamlessly blending tradition with elevated service to create an extraordinary dining experience in the heart of Hanoi.

At the heart of Saigon Restaurant lies our signature open kitchen – a stage where culinary mastery unfolds before your eyes. Watch as our chefs transform the finest ingredients into artful creations that celebrate the soul of Vietnamese cuisine: meticulous, elegant, and deeply evocative.

Each ingredient is carefully sourced from the most esteemed regions across the country – from the freshest seafood from Nha Trang’s pristine waters to organic greens from Da Lat’s highlands – all to deliver the true spirit of Vietnam’s culinary heritage to your table, in its most refined form.

Join us at Saigon Restaurant and let us take you on a sensory journey through the essence of Vietnam.



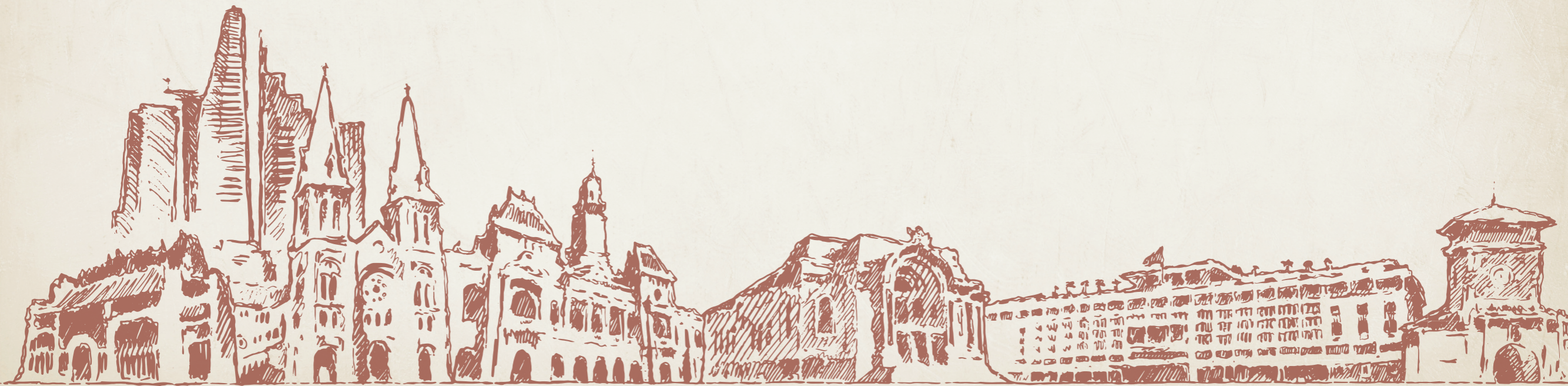
Chào mừng bạn đến với Nhà hàng Saigon – nơi tinh hoa ẩm thực Việt hội tụ, nơi niềm tự hào bản sắc được thể hiện qua từng món ăn.

Mảnh đất hình chữ S từ lâu đã được biết tới với nền ẩm thực tinh tế trong các lớp lang hương vị, cầu kỳ trong cách chế biến, và chiều sâu văn hóa thấm đẫm trong từng món ăn. Trong sự giao thoa hài hòa giữa nét duyên dáng của kiến trúc Á Đông và vẻ lãng mạn của Hồ Tây thơ mộng, mỗi thực khách ghé thăm sẽ cảm nhận được hơi thở của không gian sang trọng, trang nhã giữa một Việt Nam thanh bình.

Với khu bếp mở đặc trưng, Nhà hàng Saigon mời bạn cùng khám phá nghệ thuật ẩm thực độc bản khi tận mắt chứng kiến sự kỳ công, tỉ mỉ của các đầu bếp tài hoa, nơi từng khoảnh khắc đều mang đậm tinh thần Việt: chần chu, thanh tao và giàu cảm xúc.

Tại đây, mọi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng từ khắp các vùng miền: từ hải sản tươi ngon từ vùng biển Nha Trang, hay rau xanh hữu cơ từ Đà Lạt – tất cả để tạo nên một hành trình vị giác độc nhất vô nhị giữa lòng Hà Nội.

Hãy đến và cùng chúng tôi nếm trọn quốc hồn quốc túy của ẩm thực Việt Nam!





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.



Pork
Thịt lợn



Fishsauce
Nước mắm



Seafood
Hải sản



Vegetarian
Đồ chay



Dairy
Thực phẩm từ sữa



Nuts
Các loại hạt



Gluten
Lúa mì



Egg
Trứng



DISCOVERY SET MENU

800++ per Person

Starter - Khai vị

COMBINATION PLATTER / Đĩa khai vị tổng hợp

Hanoi fresh rice noodle rolls with beef (F)

Phở cuốn Hà Nội

Fried spring rolls with prawns (S, G)

Nem tôm chiên

Grilled beef wrapped in 'La lot' leaves (F)

Bò nướng lá lốt

Soup - Súp

Traditional Hanoi chicken soup with lotus seeds (F)
and mixed mushrooms

Súp gà hạt sen và nấm truyền thống kiểu Hà Nội

Main Course - Món chính

Black Angus beef strip-loin grilled with lemongrass and chili

Bò nướng sả ớt

Dessert - Tráng miệng

Vietnamese coffee crème brûlée (V, D, E)

Kem cháy hương cà phê Việt Nam

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

FAMILY SET MENU

700++ per Person (Minimum 04 pax)

Starter - Khai vị

Fresh rice paper rolls with pork terrine, fresh herbs and (E, P)
pineapple dipping sauce

Nem lụi cuốn bánh tráng với rau thơm và sốt dứa

Green mango and seafood salad (S, N)

Nộm xoài xanh hải sản

Soup - Súp

Crab meat soup with asparagus (S)

Súp cua măng tây

Main Course - Món chính

Australian tenderloin beef "Luc Lac"

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

Bò xào lúc lắc

Fried soft shell crabs with tamarind sauce (S, G, E)

Cua bầy chiên sốt me

Crispy roasted pork belly with "doi" seed (F)

Ba chỉ quay hạt dổi

Sautéed bok choy with fresh mushrooms (F)

Cải chíp xào nấm tươi

Sour and spicy seafood soup (S)

Canh hải sản chua cay

Seafood fried rice (S, E)

Assorted seafood, vegetables and eggs

Cơm rang hải sản

Dessert - Tráng miệng

Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup (V)

Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg

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

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

TASTING SET MENU

1,500++ per Person (Minimum 02 pax)

Starter - Khai vị

COMBINATION PLATTER / ĐĨA KHAI VỊ TỔNG HỢP (S, G, F, N)

Fried spring rolls with prawns

Nem tôm chiên

Saigon beef salad with vegetables, basil leaves, peanut
and lime dressing

*Nộm bò kiểu Sài Gòn với rau củ, lá húng, đậu phộng
và sốt chanh*

Main Course - Món chính

Grilled prawns with garlic butter, kumquat, fish sauce and coriander (S, G)

Tôm bỏ lò phục vụ cùng sốt mắm bơ tỏi và rau thơm

Grilled beef wrapped in "La lot" leaves (F)

Bò nướng lá lốt

Grilled free-range mountain chicken marinated with Northwest pepper (F)

Served with young lotus stem pickle

Gà nướng tiêu rừng Tây Bắc phục vụ cùng ngó sen muối

Sautéed bok choy with fresh mushrooms (S, F)

Cải chíp xào nấm tươi

Steamed rice

Cơm trắng

Dessert - Tráng miệng

Mango sago (V, D)

Chè xoài nước cốt dừa với hạt trân châu

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



SPRING ROLLS SPECIALTIES

CÁC MÓN NEM

(F)	Hanoi fresh rice noodle rolls with beef <i>Phở cuốn Hà Nội</i>	180	(P, S, E)	Fried spring rolls with crab meat and pork <i>Nem cua biển thịt heo</i>	250
(S)	Fresh spring rolls with prawns and mango <i>Nem tươi cuốn tôm xoài</i>	200	(V)	Fried vegetarian spring rolls Taro, mung bean, mushrooms and vegetables <i>Nem chay chiên</i>	190
(F, P, N)	Fresh BBQ pork spring rolls with Saigon - style coleslaw salad Served with cashew butter dipping sauce <i>Nem tươi cuốn thịt heo nướng với sa lát bắp cải kiểu Sài Gòn, phục vụ cùng sốt hạt điều</i>	190	(S, P, N, G)	Saigon spring rolls platter Fresh BBQ pork spring rolls with Saigon-style coleslaw salad Served with cashew butter dipping sauce Fried spring rolls with prawns Đĩa nem Sài Gòn tổng hợp <i>Nem tươi cuốn thịt heo nướng với sa lát bắp cải kiểu Sài Gòn, phục vụ cùng sốt hạt điều</i> <i>Nem tôm chiên</i>	220
(V)	Fresh spring rolls with avocado and mixed vegetables <i>Nem tươi cuốn bơ và rau tổng hợp</i>	165			
(S, G)	Fried spring rolls with prawns <i>Nem tôm chiên</i>	240			



STARTERS

MÓN KHAI VỊ

- (P, S, N) **Vietnamese combination platter** 340
BBQ pork terrine
Fresh spring rolls with prawns and mango
Saigon beef salad with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing
Đĩa khai vị tổng hợp
Nem lụi bọc sả bỏ lò
Nem tươi cuốn tôm xoài
Sa lát bò tứ quý
- (F, G) **Grilled beef wrapped in “La lot” leaves** 340
Served with sticky rice balls and sweet chili dipping sauce
Bò nướng lá lốt phục vụ cùng xôi viên và nước chấm ớt ngọt

SALAD

NỘM

- (S, N) **Green mango salad** 330
Green mango, tiger prawns, mixed seafood and signature dressing
Nộm xoài xanh hải sản
- (F, N) **Australian beef salad** 330
Served with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing
Nộm bò Úc
- (S, N) **Pomelo salad** 300
Prawns, pomelo segments, grated coconut, lime dressing and mint leaves
Nộm bưởi tôm
- (F, N) **Shredded chicken salad** 280
Served with selected vegetables, roasted peanuts, and laksa leaves
Nộm gà xé phay



SOUP SÚP

- (S, E) **Crab meat soup with asparagus** 230
Súp cua măng tây
- (F, E) **Hanoi chicken soup with mushrooms and lotus seed** 180
Súp gà Hà Nội
- (S, E) **Sour and spicy salmon soup** 280
Salmon medallions, pineapple, okra and fresh herbs
Canh cá hồi chua cay
- (F, E) **Vegetarian hot and sour soup with assorted mushrooms and fresh tofu** 165
Súp chua cay nấm và đậu phụ
- (S) **Treasure of the sea** 720
Abalone, scallops, and mixed seafood soup, topped with salmon roe
Súp bào ngư

STREET DELICACIES ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ

- (F) **“Pho Hanoi”** 250
Fresh rice noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime and chili
Phở bò hoặc gà
- (F, P) **“Bun Cha”** 250
Hanoi’s famous char-grilled minced pork patty and pork belly Served with fresh rice noodles, aromatic herbs and house dressing
Bún chả
- (S, N) **“Cha Ca”** 360
Stir-fried “Lang” fish marinated with galangal and shallot Served with fresh rice noodles, aromatic herbs and house dressing
Chả cá
- (F, P) **Grilled pork skewers on lemongrass sticks** 230
Served with rice paper, fresh vegetables and pineapple dipping sauce
Nem lụi bọc sả bỏ lò phục vụ cùng bánh tráng, rau tổng hợp và sốt dứa
- (S, P, E, G) **“Banh xeo”** 230
Vietnamese pancake with shrimp, minced pork, mushrooms and bean sprouts and dipping sauce
Bánh xèo
- (V, G, E) **Stir-fried tofu with salted egg with chili and spring onion** 200
Đậu phụ chiên sốt trứng muối, ớt và hành hoa



POULTRY

GIA CẦM

- (E, N) **Crispy chicken with honey soy sauce served with sesame coleslaw** 350
Gà chiên mật ong xì dầu phục vụ cùng sa lát bắp cải trộn dầu mè
- (F) **Grilled free-range mountain chicken with Northwest pepper** 540
Served with young lotus stem pickle
Gà nướng tiêu rừng Tây Bắc phục vụ cùng ngó sen muối
- (F) **Wok-fried pigeon with laksa leaves** 360
Served with shrimp crackers and crispy shallots
Chim bồ câu xúc phồng tôm
- Lang Son style roasted duck** 470
Vịt quay Lạng Sơn

MEAT

THỊT BÒ VÀ THỊT LỢN

- Australian tenderloin beef “Luc Lac”** 610
Wok-fried with tomatoes and onion with signature pepper sauce
Bò xào lúc lắc
- Black Angus beef strip-loin** 820
Grilled with lemongrass and chili
Bò nướng sả ớt
- (P) **Grilled pork cheek marinated with “chao” sauce** 490
Má lợn ướp chao nướng thiết bản
- (P) **Crispy roasted pork belly with “doi” seed** 490
Ba chỉ quay hạt dổi



SEAFOOD

HẢI SẢN

- | | | | | | |
|-----------|--|------|-----------|---|-----|
| (S, G, E) | Fried Nha Trang lobster with salted egg butter sauce
<i>Tôm hùm Nha Trang chiên sốt trứng muối</i> | 1300 | (S, G, E) | Fried soft-shell crab with tamarind sauce
<i>Cua bầy chiên phục vụ cùng sốt me</i> | 430 |
| (S) | Pan-seared Hokkaido scallops with caramelized spring onion
Served with capsicum salsa and Vietnamese herb sauce
<i>Sò điệp áp chảo với hành lá phục vụ cùng sốt ớt chuông lá thơm</i> | 580 | (S, G) | Grilled Norwegian salmon wrapped in pandan leaves
Served with garlic chips and vegetables pickle
<i>Cá hồi Na Uy bọc lá nếp bò lò phục vụ cùng tỏi chiên và rau củ muối</i> | 530 |
| (S) | Braised abalone with sea cucumber
<i>Bào ngư hầm hải sâm</i> | 1100 | (S) | Grilled Selection of Seafood Platter
Nha Trang prawns, squid, scallops and salmon
Served with grilled sweet corn, vegetables pickle and Vietnamese herb sauce
<i>Hải sản nướng tổng hợp: tôm Nha Trang, mực, sò điệp và cá hồi</i>
<i>Phục vụ cùng ngô nướng, rau củ muối và sốt lá thơm</i> | 900 |
| (S, D) | Grilled prawns with garlic butter, kumquat, fish sauce and coriander
<i>Tôm bò lò phục vụ cùng sốt mắm bơ tỏi và rau thơm</i> | 520 | | | |
| (S) | Grilled squid with homemade green chili sauce
<i>Mực nướng sốt ớt xanh</i> | 430 | | | |



VEGETABLES

CÁC MÓN RAU

- (S, P) **Boiled vegetables** 230
With caramelized dried shrimp and pork dip
Rau củ chấm kho quẹt
- (F) **Sautéed bok choy with fresh mushrooms** 190
Cải chíp xào nấm tươi
- (F) **Sautéed bamboo shoots with straw mushrooms** 200
Măng trúc xào nấm rơm
- (F) **Sautéed lotus root and assorted vegetables** 200
Củ sen xào rau non
- (E, N) **Stir-fried eggplant, tofu, mushrooms and basil leaves** 190
Cà tím xào đậu phụ, nấm và húng thơm
- (E, N) **Steamed soft tofu with ginger soy sauce, chili and spring onions** 165
Đậu phụ hấp sốt xì dầu gừng, ớt và hành hoa



FRIED RICE AND NOODLES

CƠM RANG VÀ PHỞ

(S, P, E) Saigon's special fried rice with salted egg, pork terrine and prawns 300

Cơm rang Sài Gòn với trứng muối, chả quế và tôm

(S, E) Seafood fried rice 250

Assorted seafood, vegetables and fried egg

Cơm rang hải sản

(F, E) Vegetarian fried rice 180

Assorted vegetables and egg

Cơm rang rau củ

(F) Wok-fried fresh rice noodles with beef or chicken and vegetables 260

Phở xào bò hoặc gà

(F, N) Southern beef noodles with roasted peanuts and crispy shallots 260

Bún bò Nam Bộ với lạc rang và hành phi

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg

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

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



DESSERTS

MÓN TRÁNG MIỆNG

- (V) Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup 150
Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn
- (V, D, E) Caramel custard with fresh fruits 165
Bánh caramen với hoa quả tươi
- (V, D) Mango sago 150
Chè xoài nước cốt dừa với hạt trân châu
- (V, D, E) Vietnamese coffee crème brûlée 185
Kem cháy hương cà phê Việt Nam
- (V) Seasonal fresh fruit platter 210
Đĩa hoa quả theo mùa
- (V, D) Ice cream selection 65
Mango, strawberry, coconut and green tea
Kem viên các loại: Xoài, dâu tây, dừa and trà xanh

