



# 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 thẩm đàm trong từng món ăn. Trong sự giao thoa hài hòa giữa nét duyên dáng của kiếp trước 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 sôi động, 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 đặc 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: chỉn chu, trau trau và 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 đặc 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 với sức khỏe.*

*Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu bạn 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 8 ký hiệu lưu ý để định danh các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.*

<b>P</b>	<b>F</b>	<b>S</b>	<b>V</b>	<b>D</b>	<b>N</b>	<b>G</b>	<b>E</b>
Pork <i>Thịt lợn</i>	Fishsauce <i>Nước mắm</i>	Seafood <i>Hải sản</i>	Vegetarian <i>Đồ chay</i>	Dairy <i>Thực phẩm từ sữa</i>	Nuts <i>Cá cọt hạt</i>	Gluten <i>Lúa mì</i>	Egg <i>Tứa</i>



# DISCOVERY SET MENU

875++ 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 Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

# FAMILY SET MENU

770++ per Person (Minimum 04 pax)

## Starter - Khai vị

Fresh rice paper rolls with pork terrine, fresh herbs and (F, 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 bấy chiên sốt me*

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

*Bà 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 nhã*

\*\*\*

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

1,600++ 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 bồ 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>	185	(P, S, E) Fried spring rolls with crab meat and pork <i>Nem cua biển thịt heo</i>	260
(S) Fresh spring rolls with prawns and mango <i>Nem tươi cuốn tôm xoài</i>	210	(V) Fried vegetarian spring rolls Taro, mung bean, mushrooms and vegetables <i>Nem chay chiên</i>	200
(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>	200	(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 <i>Đĩa nem Sài Gòn tổng hợp</i> <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>	230
(V) Fresh spring rolls with avocado and mixed vegetables <i>Nem tươi cuốn bơ và rau tổng hợp</i>	170		
(S, G) Fried spring rolls with prawns <i>Nem tôm chiên</i>	250		

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



## STARTERS MÓN KHAI VỊ

(P, S, N) Vietnamese combination platter

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 bò lò*  
*Nem tươi cuốn tôm xoài*  
*Sa lát bò tú quýt*

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

Served with sticky rice balls and sweet chili dipping sauce  
*Bò nướng lá lốt phục vụ cùng xôi viên và nước chấm ớt ngọt*

350

## SALAD NỘM

(S, N) Green mango salad

Green mango, tiger prawns, mixed seafood and signature dressing  
*Nộm xoài xanh hải sản*

(F, N) Australian beef salad

Served with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing  
*Nộm bò Úc*

(S, N) Pomelo salad

Prawns, pomelo segments, grated coconut, lime dressing and mint leaves  
*Nộm bưởi tôm*

(F, N) Shredded chicken salad

Served with selected vegetables, roasted peanuts, and laksa leaves  
*Nộm gà xé phay*

340

340

310

290



## SOUP SÚP

(S, E) Crab meat soup with asparagus 240  
*Súp cua măng tây*

(F, E) Hanoi chicken soup with mushrooms and lotus seed 185  
*Súp gà Hà Nội*

(S, E) Sour and spicy salmon soup 290  
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 170  
*Súp chua cay nấm và đậu phụ*

(S) Treasure of the sea 745  
Abalone, scallops, and mixed seafood soup, topped with salmon roe  
*Súp bào ngư*

## STREET DELICACIES ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ

(F) "Pho Hanoi" 260  
Fresh rice noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime and chili  
*Phở bò hoặc gà*

(F, P) "Bun Cha" 260  
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" 370  
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 240  
Served with rice paper, fresh vegetables and pineapple dipping sauce  
*Nem lụi bọc sả bò lò phục vụ cùng bánh tráng, rau sống, ớt ngọt và sốt dứa*

(S, P, E, G) "Banh xeo" 240  
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 210  
*Đậu phụ chiên sốt trứng muối, ớt và hành hoa*



## POULTRY GIA CÂM

(F, N) Crispy chicken with honey soy sauce served with sesame coleslaw

*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

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

Served with shrimp crackers and crispy shallots

*Chim bồ câu xúp phông tôm*

Lang Son style roasted duck

*Vịt quay Lạng Sơn*

360

560

370

490

## MEAT THỊT BÒ VÀ THỊT LÒN

Australian tenderloin beef “Luc Lac”

Wok-fried with tomatoes and onion with signature  
pepper sauce

*Bò xào lúc lắc*

Black Angus beef strip-loin

Grilled with lemongrass and chili

*Bò nướng sả ớt*

(P) Grilled pork cheek marinated with “chao”  
sauce

*Má lợn ướp chao nướng thiết bún*

(P) Crispy roasted pork belly with “doi” seed

*Bà chỉ quay hạt dổi*

640

845

505

505

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



## SEAFOOD HẢI SẢN

(S, G, E) Fried Nha Trang lobster with salted egg butter sauce	1340	(S, G, E) Fried soft-shell crab with tamarind sauce	445
<i>Tôm hùm Nha Trang chiên sốt trứng muối</i>		<i>Cua bấy chiên phục vụ cùng sốt me</i>	
(S) Pan-seared Hokkaido scallops with caramelized spring onion	600	(S, G) Grilled Norwegian salmon wrapped in pandan leaves	550
<i>Served with capsicum salsa and Vietnamese herb sauce</i>		<i>Served with garlic chips and vegetables pickle</i>	
<i>Sò điệp áp chảo với hành lá phục vụ cùng sốt ớt chuông lá thơm</i>		<i>Cá hồi Na Uy bọc lá nếp bồ lò phục vụ cùng với cùi hành và rau củ muối</i>	
(S) Braised abalone with sea cucumber	1135	(S) Grilled Selection of Seafood Platter	930
<i>Bào ngư hầm hải sâm</i>		<i>Nha Trang prawns, squid, scallops and salmon</i>	
(S, D) Grilled prawns with garlic butter, kumquat, fish sauce and coriander	540	<i>Served with grilled sweet corn, vegetable pickle and Vietnamese herb sauce</i>	
<i>Tôm bồ lò phục vụ cùng sốt mắm bơ tỏi và rau thơm</i>		<i>Hải sản nướng tổng hợp: tôm Nha Trang, mực, sò điệp và cá hồi</i>	
(S) Grilled squid with homemade green chili sauce	445	<i>Phục vụ cùng ngô nướng, rau củ muối và sốt lá thơm</i>	
<i>Mực nướng sốt ớt xanh</i>			

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



## VEGETABLES CÁC MÓN RAU

(S, P) Boiled vegetables	240
With caramelized dried shrimp and pork dip	
<i>Rau củ chấm kho quẹt</i>	
(F) Sautéed bok choy with fresh mushrooms	195
<i>Cải chíp xào nấm tươi</i>	
(F) Sautéed bamboo shoots with straw mushrooms	205
<i>Măng trúc xào nấm rơm</i>	
(F) Sautéed lotus root and assorted vegetables	200
<i>Củ sen xào rau non</i>	
(F, N) Stir-fried eggplant, tofu, mushrooms and basil leaves	195
<i>Cà tím xào đậu phụ, nấm và húng thơm</i>	
(F, N) Steamed soft tofu with ginger soy sauce, chili and spring onions	170
<i>Đậu phụ hấp sốt xì dầu gừng, ớt và hành hoa</i>	

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



## FRIED RICE AND NOODLES *CƠM RANG VÀ PHỞ*

(S, P, E) Saigon's special fried rice with salted egg, pork terrine and prawns 310

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

(S, E) Seafood fried rice 260

Assorted seafood, vegetables and fried egg

*Cơm rang hải sản*

(F, E) Vegetarian fried rice 185

Assorted vegetables and egg

*Cơm rang rau củ*

(F) Wok-fried fresh rice noodles with beef or chicken and vegetables 270

*Phở xào bò hoặc gà*

(F, N) Southern beef noodles with roasted peanuts and crispy shallots 267

*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
<i>Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn</i>	
(V, D, E) Caramel custard with fresh fruits	170
<i>Bánh caramel với hoa quả tươi</i>	
(V, D) Mango sago	150
<i>Chè xoài nước cốt dừa với hạt斑斓 chau</i>	
(V, D, E) Vietnamese coffee crème brûlée	190
<i>Kem cháy hương cà phê Việt Nam</i>	
(V) Seasonal fresh fruit platter	220
<i>Đĩa hoa quả theo mùa</i>	
(V, D) Ice cream selection	68
Mango, strawberry, coconut and green tea	
<i>Kem viên các loại: Xoài, dâu tây, dừa and trà xanh</i>	



