

Beverage

WINES

CHAMPAGNE / SPARKLING WINES

GLASS BOTTLE

Moët & Chandon, Reims, Champagne, France	VND 600	VND 2900
Chandon Brut, Victoria, Australia	VND 390	VND 1900
Prosecco Vino dei Poeti, Veneto, Italy	VND 350	VND 1700
Veuve Clicquot, Champagne, France		VND 3500

WHITE WINES

Sauvignon Blanc

Allan Scott, Marlborough, New Zealand	VND 320	VND 1450
Casillero del Diablo, Concha Y Toro, Maule Valley, Chile	VND 290	VND 1400
Pascal Jolivet, Attitude, Loire Valley, France		VND 1700

Chardonnay

Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Chardonnay, Lymari Valley	VND 450	VND 2100
Vasse Felix, Margaret River, Australia	VND 360	VND 1750
Terrazas, Mendoza, Argentina	VND 340	VND 1600
Joseph Drouhin, Laforêt, Bourgogne, France		VND 1800

Pinot Grigio - Pinot Gris

Banfi Placido, Tuscany, Italy	VND 280	VND 1300
-------------------------------	---------	----------

Other White Varieties

Cape Mentelle, Sémillon Blend, Margaret River, Australia		VND 2000
--	--	----------

ROSE WINES

Les Vignerons de Saint Tropez "La Petite Bleue" Rose	VND 260	VND 1200
--	---------	----------

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

RED WINES

Pinot Noir

	GLASS	BOTTLE
Allan Scott, Marlborough, New Zealand	VND 340	VND 1 600
Joseph Drouhin Laforêt, Bourgogne, France		VND 1 900

Cabernet Sauvignon – Blend

Vasse Felix, Margaret River, Australia	VND 360	VND 1 750
Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile	VND 290	VND 1 400
Cape Mentelle, Margaret River, Australia		VND 2 700

Malbec

Terrazas, Mendoza, Argentina	VND 340	VND 1 600
------------------------------	---------	-----------

Sangiovese – Blend

Banfi Col Di Sasso, Tuscany, Italy	VND 280	VND 1 400
Antinori, Pepoli Estate, Chianti, Tuscany, Italy	VND 380	VND 1 800

Merlot – Blend

Chateau Haut-Saint Brice, Saint-Emilion, Bordeaux, France		VND 2 200
Chateau Bouteilley Premieres Côtes de Bordeaux, France		VND 1 700

Shiraz – Blend

Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Shiraz, Maipo Valley	VND 450	VND 2 100
The Winery of Good Hope Mountainside, South Africa		VND 1 400
Jim Barry "Barry Bros", Clare Valley, Australia		VND 2 100
Concha Y Toro, Casillero Del Diablo Reserva Syrah, Rapel Valley		VND 1 600

DESSERT WINES

Deakin Estate, Moscato, Victoria, Australia	VND 250	VND 1 200
---	---------	-----------

Water

(S) Perrier water	VND 145
(L) Perrier water	VND 220
(S) Alba still water	VND 105
(S) Alba sparkling water	VND 105
(S) Evian water	VND 155
(L) Evian water	VND 240
(S) Sanpellegrino	VND 155
(L) Sanpellegrino	VND 240

Soft Drinks

Coca-Cola, Diet Coke, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger ale, Soda, Tonic	VND 95
---	--------

Chilled Juices

Tomato, apple	VND 95
---------------	--------

Fresh Juices

Orange, pineapple, apple, watermelon, mango, carrot, lime	VND 130
---	---------

Aperitifs

VERMOUTH: Martini Rosso, Martini Bianco	VND 110
ANIS: Ricard	VND 165
AMERS: Campari	VND 165

Draught Beers

Tuborg	VND 110
Sapporo	VND 110

Beers

Hanoi	VND 110
Tuborg	VND 110
Sapporo	VND 120
Heineken	VND 120
Corona	VND 145

Cocktails

Bellini (Sparkling wine, peach liquor, peach nectar)	VND 370
Long Island Iced Tea (vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke)	VND 200
Mai Tai (dark and white rum, curacao, pineapple, orange, lime)	VND 200
Hanoi Breeze (dark and white rum, lemongrass, fresh mint, soda)	VND 200
Apple Martini (vodka, apple juice, lime juice, syrup)	VND 200

Mocktails

Hanoi Sunset (pineapple juice, peach nectar, lime juice, grenadine)	VND 170
Orange and Earl Grey Iced Tea (earl grey tea, orange juice, syrup)	VND 170
Sun Riser (orange juice, lime juice, grenadine, soda)	VND 170

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

Classic Spirits

Gin	Beefeater	VND 110
Rum	Bacadi white	VND 130
Vodka	Belvedere	VND 230
	Absolut	VND 170
Whisky	Johnnie Walker red label	VND 110
Tequila	Olmecca	VND 110
Accompanying mixer (coke, soda, tonic, sprite)		VND 55

Hot Drinks

Coffee & Hot Chocolate

Vietnamese black coffee	VND 110
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 110
Americano	VND 110
Espresso	VND 110
Cappuccino	VND 130
Café latte	VND 130
Double espresso	VND 120
Hot chocolate	VND 110
Decaffeinated coffee	VND 110

Teas

Envelope Teas (peppermint, chamomile, lemonsky, jasmine, green angel, English breakfast tea)	VND 110
Loose Leaf Teas (English breakfast, darjeeling, earl grey, greenleaf, jasmine gold, lemongrass, red fruit, chamomile)	VND 130
Dung ti Oolong	VND 190

Iced Drinks

Vietnamese iced coffee	VND 110
Iced coffee	VND 110
Iced latte	VND 110
Iced chocolate	VND 110
Iced lemon tea	VND 110
Milk shake (chocolate, vanilla, strawberry)	VND 160

Food

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 identify 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.



Vegan



Contains Nuts



Contains Pork



Dairy



Gluten



Contains Seafood

APPETIZERS

Goat Cheese Tian/ Sa lát phô mai (D,V) VND 275

Bell pepper, tomatoes, grilled vegetable, basil, baby leaves and red wine vinegar dressing

Sa lát phô mai dê phục vụ cùng ớt chuông, cà chua, rau nướng, lá húng, rau mầm và sốt dấm đỏ

Rougié Foie Gras/ Gan ngỗng áp chảo (G,D) VND 360

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, sung hằm, sốt dấm Ý và rau đắng

Smoked Salmon Dome/ Khai vị cá hồi xông khói (D,S) VND 380

Smoked salmon, avocado and crab meat salad/

Salmon roe and passion fruit dressing

Khai vị cá hồi xông khói cùng sa lát thịt cua, trái bơ sốt chanh dây và trứng cá hồi

Vietnamese Combination Platter/ Đĩa khai vị tổng hợp (S,N) VND 300

Fresh rice noodle rolls with beef and mushroom, deep-fried prawns spring rolls, seafood salad with green mango

Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm, nem tôm chiên và sa lát hải sản xoài xanh

Chao tom/ Tôm bao mía (P,S) VND 255

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

Tôm thịt xay bao mía phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

SALADS

Caesar Salad/ Sa lát Hoàng Đế (P,D,S,G) Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, croutons and tossed with our signature dressing, anchovies and shaved parmesan <i>Xà lách giòn, ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mì nướng giòn phục vụ cùng cá cơm, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng</i>	VND 235
Additional of cajun grilled chicken breast <i>Thêm ức gà nướng gia vị cay</i>	VND 280
Additional of pan-fried prawns with garlic butter (S,D) <i>Thêm Tôm áp chảo bơ tỏi</i>	VND 340
Additional of cured salmon (S) <i>Thêm cá hồi muối</i>	VND 320
Tuna Niçoise Salad/ Sa lát cá ngừ (S) Seared Tuna, Green beans, potatoes, cherry tomatoes, olives, quail eggs, anchovies, capers and garden leaves and house made lemon dressing <i>Cá ngừ áp chảo, đậu que, khoai tây, cà chua bi, ô liu, trứng cút, cá cơm, nụ bạch hoa, rau xà lách trộn sốt chanh</i>	VND 300
Lyonnais Salad/ Sa lát vùng Ly ông (P,G) Frisée, poached egg, bacon, croutons, Dijon mustard dressing <i>Rau diếp xoăn, trứng chần, ba chỉ muối, bánh mì nướng, sốt dấm mù tạt</i>	VND 265
Garden Salad/ Sa lát rau tươi (V) Arugula, grilled artichokes, cherry tomatoes, cucumber, carrots, red radish, black olives and balsamic dressing <i>Rau dấp bay, A ti sô nướng, cà chua bi, dưa chuột, cà rốt, củ cải, ô liu trộn sốt dấm Ý</i>	VND 220
Nha Trang Seafood Salad/ Sa lát hải sản Nha Trang (S,N) Prawns, squid and scallop with green mango in sweet and spicy dressing and topping with fresh herbs and crusted peanut <i>Tôm, mực và sò điệp trộn xoài xanh sốt chua ngọt cùng rau thơm và đậu phộng</i>	VND 295

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

SOUPS

Normandie onion soup/ Súp hành vùng Normandie (D,G,V) VND 200

Roasted onion soup pureed, scented with cider, crouton and emmental cheese

Hành bỏ lò nghiền, vị dấm táo phục vụ cùng bánh mì nướng phô mai

Pisto vegetable Provençal with chicken soup/ Súp gà vùng Provençal VND 200

Provençale clear vegetable with chicken soup scented with basil

Món súp gà với rau kiểu Provençal vị lá húng

Prawns bisque/ Súp tôm (S,D) VND 260

Prawns, scallop, basil oil and crème fraiche

Súp Tôm, sò điệp dầu lá húng và kem chua

LIGHT MEALS

Club sandwich/ Bánh kẹp ba lớp (P,G,D) VND 295

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

Bánh kẹp ba lớp với ức gà áp chảo, ba chỉ muối, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayo

Black angus beef burger/ Bánh hăm bơ gơ kẹp thịt bò (P,G,D) VND 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 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

New York steak sandwich/ Bánh kẹp thịt bò kiểu New York (G,D) VND 410

Black Angus striploin, sour cream mayonnaise, onion compote, Brie cheese on sour dough bread

Bánh kẹp thịt bò kiểu New York cùng hành nấu mềm, phô mai Brie, sốt mayo kem chua

Truffled croque monsieur/ Bánh kẹp dăm bông (P,G,D) VND 350

Paris ham, Swiss cheese and truffle paste

Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và nấm truffle

Bánh mì Paté (P,G,D) VND 200

Vietnamese sandwich with pork paté, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and house made pickle

Bánh mì Pa-tê kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm và rau củ muối

Focaccia/ Bánh mì Ý (V,G,D) VND 235

Fire-roasted vegetable, feta, arugula, walnut and pommery honey mustard

Bánh mì Ý kẹp rau nướng, phô mai feta, rau đắng, hạt hồ đào, sốt mù tạt mật ong

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

Các món bánh kẹp trên phục vụ sa lát ăn kèm khoai tây chiên lớn hoặc tiêu chuẩn

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

Mediterranean sea bass/ Cá vược kiểu Địa Trung Hải (S) VND 390
Oven baked sea bass in white wine sauce, cherry tomatoes, potatoes, sautéed spinach
Cá vược bỏ lò rượu vang trắng sốt cà chua, ăn kèm khoai tây, rau chân vịt xào

Chicken cordon bleu/ Ức gà nhồi dăm bông (P,G,D) VND 340
Chicken breast stuffed with Paris ham and emmental, in a baguette crumb crust, garlic and rosemary roasted potato wedges, seasonal vegetable and jus
Ức gà nhồi dăm bông, phô mai tẩm cà mỳ phục vụ cùng khoai tây bỏ lò, rau theo mùa và sốt

BBQ baby back pork rib/ Sườn lợn nướng sốt BBQ (P) VND 480
Crushed potatoes, coleslaw and our smoky BBQ sauce
Sườn lợn nướng sốt BBQ phục vụ cùng khoai tây nghiền, sa lát cải bắp và sốt BBQ

Norwegian salmon/ Cá hồi Na Uy nướng (S,D) VND 470
Grilled finger, Broccoli mousseline and Cherry tomato confit
Cá hồi Na Uy nướng phục vụ cùng bông cải nghiền, cà chua bi nấu mềm

GRILLED SELECTION

Black angus tenderloin 200 gram/ Thăn bò VND 790

Black angus rib eye 300 gram/ Vai bò VND 950

Australian lamb cutlets/ Sườn cừu VND 790

Jumbo prawns/ Tôm sú (S) VND 510

*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/ *Sa lát rau xanh (V)*

Grilled vegetables/ *Rau nướng (V)*

Seasonal vegetables/ *Rau theo mùa (V)*

Potato wedges/ *Khoai tây bỏ cau (V,D)*

Potato puree/ *Khoai tây nghiền (V,D)*

French fries/ *Khoai tây chiên (V)*

Steakhouse fried/ *Khoai tây chiên lớn (V)*

Steamed rice/ *Cơm trắng (V)*

SAUCES

Béarnaise sauce/ *Sốt bơ trứng (D)*

Peppercorn sauce/ *Sốt tiêu (D)*

Mushroom sauce/ *Sốt nấm (D)*

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mỳ)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

ASIAN CORNER

Vietnamese Noodle Soup/ Phở (S) VND 230

Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili

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

Bun cha/ Bún chả (P,S) VND 230

Char-grilled pork belly and minced pork patty served with rice noodle, fresh herbs and dressing

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

Vietnamese Sizzling Pancake/ Bánh xèo (P,S,G) VND 230

Glutinous rice flour crepe with coconut milk and turmeric wrapped with pork, prawns and bean sprouts, served with fresh herbs and dipping sauce

Bánh tráng bột nếp, cốt dừa, nghệ cuộn tôm, thịt lợn, rau giá, rau thơm và nước chấm

Vietnamese Seafood Curry/ Cà ri hải sản (S) VND 450

Fresh Nha Trang seafood cooked with light curry and coconut sauce in coconut shell served with steamed rice

Hải sản Nha Trang nấu cà ri cốt dừa phục vụ cùng cơm trắng

Beef “luc lac”/ Bò lúc lắc VND 510

Wok-fried beef with onion, bell pepper served sautéed bok choy and steamed rice

Thăn bò xào hành, ớt chuông phục vụ cùng cải xào và cơm trắng

Wonton Noodles/ Mỳ vằn thắn (P,S) VND 290

A massive steaming bowl of Vietnamese style egg noodles, house made wontons, prawns, char siew, boiled egg and bok choy

Mỳ vằn thắn, bánh bao nhân tôm, Xá xíu, Trứng luộc và rau cải

Japchae/ Miến xào Hàn Quốc VND 290

Wok-fried Korean potato starch vermicelli noodle with beef and vegetable

Miến Hàn Quốc xào thịt bò và rau

XO Fried Rice/ Cơm rang thịt cua (P,S) VND 340

Wok fried rice with crab meat and XO Sauce

Cơm rang thịt cua sốt XO

P: Pork (Thịt heo) / V: Vegetarian (Món chay) / D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa) / G: Gluten (Lúa mỳ) / S: Seafood (Hải sản) / N: Nuts (Hạt)

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

PASTA & RISOTTO

Your choice of spaghetti, penne or tagliatelle with the following sauces

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

Napoletana/ Sốt cà chua (V) VND 295

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua, dầu lá húng tây

Classic Bolognese/ Sốt thịt bò băm (D) VND 295

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

Carbonara/ Sốt kem tươi (P,D) VND 295

Bacon, garlic bound with egg and Parmesan

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

Fruits De Mer/ Sốt cà chua hải sản (S) VND 370

Pasta with prawns, shrimps, scallops and clams

Bound in a rich tomato sauce with fresh garden herbs

Sốt cà chua với hải sản và gia vị tươi

Risotto with Mushrooms/ Cơm nấm kiểu Ý (V,D) VND 295

Creamy mushrooms risotto with dried porcini and shaved Parmesan

Cơm Ý nấu nấm với phô mai bào

Seafood Risotto/ Cơm hải sản kiểu Ý (S,D) VND 370

Pan-seared seafood and sundried tomato risotto and lobster bisque

Cơm Ý nấu hải sản sốt tôm hùm và cà chua sấy

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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

DESSERTS

Fresh Fruit Platter/ Đĩa hoa quả tươi theo mùa (V) Daily 5 sliced selections of the finest sun ripened tropical fruits	VND 185
Crème Brûlée/ Bánh kem đốt (D) Vietnamese coffee milk flavour <i>Bánh kem đốt vị cà phê sữa</i>	VND 190
Apple Tarte Tatin/ Bánh táo(G,D) <i>Bánh táo nướng phục vụ cùng kem va ni</i>	VND 275
Italian Tiramisu/ Bánh kem Ý (D) <i>Bánh kem Ý</i>	VND 250
Ice Cream Selection/ Kem các vị Chocolate/ Vanilla/ Strawberry <i>Sô cô la/ Va ni la/ Dâu tây</i>	VND 90
French Cheese Platter/ Đĩa phô mai Pháp (D) Bleu d'Auvergne and Brie cheese, Emmental cheese and Cheddar cheese, crackers, toasted nuts and dried fruits <i>Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental, phô mai Cheddar phục vụ cùng bánh qui giòn, các loại hạt nướng và quả khô</i>	VND 350

P: Pork (Thịt heo)/ V: Vegetarian (Món chay)/ D: Dairy (Thực phẩm bơ sữa)/ G: Gluten (Lúa mì)/ S: Seafood (Hải sản)/ N: Nuts (Hạt)

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