



# SAIGON MENU

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.*



Vegan  
Đồ chay



Contains Nuts  
Các loại hạt



Contains Pork  
Thịt lợn



Dairy  
Thực phẩm từ sữa



Gluten  
Lúa mì



Contains Seafood  
Hải sản

## CHEF HAI'S RECOMMENDATION

VND 900++ per person  
Minimum 02 pax

### STARTER

Combination platter  
Fried shrimp and pork on sugar cane served with fresh herbs and dipping sauce

*Tôm bao mía*

Fresh spring rolls with prawn and mango

*Nem tươi cuốn tôm xoài*

Steamed rice rolls with shrimp and minced pork

*Bánh cuốn tôm thịt*

Fire pork terrine

*Chả quế*

Banana blossom salad with roasted duck

*Nộm hoa chuối vịt quay*

### MAIN COURSES

Grilled Black Angus strip loin

Lemon grass skewers and marinated with chili

*Thăn bò Mỹ nướng sả ớt xiên*

Sautéed Lotus root and young vegetable

*Củ sen xào rau non*

Sour and spicy salmon soup

*Canh cá hồi chua cay*

Steamed rice

*Cơm trắng*

### DESSERT

Vietnamese coffee crème brulee

*Kem cháy hương cà phê*

## HANOI'S SPECIALTIES

VND 800++ per person  
Minimum 02 pax

### STARTERS

Fried spring rolls with crab meat and pork

*Nem cua biển thịt lợn*

Fresh spring rolls with prawn and mango

*Nem tươi cuốn tôm xoài*

### MAIN COURES

Beef noodle soup

Fresh rice noodle soup with beef and fresh herbs accompany with lime and chili

*Phở Bò phục vụ cùng rau thơm và chanh ớt thái*

Grilled fish “La Vong” style

Grilled “Lang” fish medallion marinated with galangal and shallot

*Chả cá Lã Vọng*

### DESSERT

Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup

*Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn*

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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

## STARTERS - MÓN KHAI VỊ



FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS



SAIGON SPRING ROLLS



GRILLED BEEF WRAPPED IN "LA LOT" LEAF

Hanoi fresh rice noodle rolls with beef (S)  
*Phở cuốn Hà Nội*

VND 155

Fresh spring rolls with prawn and mango (S)  
*Nem tươi cuốn tôm xoài*

VND 170

Fried spring rolls with prawn (S)  
*Nem tôm chiên*

VND 210

Fried spring rolls with crab meat and pork (P,S)  
*Nem cua biển thịt lợn*

VND 210

Fried Vegetarian Spring rolls (V,N)  
*Nem chay chiên*  
*Taro, mung bean, mushrooms and vegetables*

VND 155

Saigon spring rolls (S,P)  
*Nem Sài Gòn*  
*Fresh spring rolls with prawns and mango*  
*Fried spring rolls with crab meat and pork*

VND 190

Vietnamese combination platter (P,S,N)  
*Đĩa khai vị tổng hợp*  
*Fried sugar cane wrapped with minced shrimp and pork*  
*Fresh spring rolls with prawns and mango*  
*Steamed rice rolls with prawn*  
*Fire pork terrine*  
*Banana blossom salad with slow-roasted duck*

VND 295

Grilled beef wrapped in "La lot" leaf (S)  
*Bò nướng lá lốt*  
*Served with sticky rice ball and sweet chili dipping sauce*

VND 295

Fried minced shrimp and pork on sugar cane (S,P)  
*Chạo Tôm bao mía*  
*Served with fresh herbs and dipping sauce*

VND 260

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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

## SALADS - NỘM

Green mango salad/ *Nộm xoài xanh hải sản* (S,N)  
*Grilled tiger prawns and mixed seafood*

VND 295

Banana blossom salad/ *Nộm hoa chuối thịt vịt* (S,N)  
*Marinated duck with fresh herbs*

VND 250

Pomelo salad/ *Nộm bưởi tôm* (S,N)  
*Prawns, pomelo segment, grated coconut, lime dressing and mint leaves*

VND 270

Green papaya salad/ *Nộm đu đủ bò khô* (S,N)  
*Local spices dried beef and signature dressing*

VND 270



BANANA BLOSSOM SALAD

## SOUPS - SÚP

Crab meat soup with asparagus/ *Súp cua măng tây* (S,P,G)

VND 190

Hanoi chicken soup/ *Súp gà Hà Nội* (S,N,G)  
*Shredded chicken, mushrooms and lotus seed*

VND 150

Sour and spicy salmon soup/ *Canh cá hồi chua cay* (S,P)  
*Salmon medallion, pineapple, okra and fresh herbs*

VND 240

Khanh Hoa bird nest and white fungus soup/  
*Súp yến Khánh Hòa nấm tuyết* (S,P,G)

VND 700

Bean curd skin with fresh mushrooms and vegetable soup/  
*Súp váng đậu nấm tươi cùng rau non* (V,G)

VND 160

Treasure of the sea/ *Súp bào ngư* (S,G)

VND 700

*Abalone, scallop and mixed seafood soup, topped with salmon roe*



POMELO SALAD



TREASURE OF THE SEA

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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

## STREET CUISINE

### ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ



STEAMED RICE ROLLS

“Pho Hanoi”

*Phở bò hoặc gà (S,P)*

*Fresh rice noodle soup with beef or chicken*

*Served with fresh herbs, lime and chili*

VND 240

“Bun Cha”

*Bún chả (S,P)*

*Hanoi’s famous char-grilled minced pork patty and pork belly*

*Served with fresh rice noodle, fresh herbs and house dressing*

VND 240

“Cha Ca”

*Chả cá (S,N,G)*

*Fried “Lang” fish marinated with galangal and shallot*

*Served with fresh rice noodle, fresh herbs and house dressing*

VND 330

Steamed rice rolls with shrimp and minced pork

*Bánh cuốn tôm thịt (S,P)*

*Served with fresh herbs and dipping sauce*

VND 190

Vietnamese pancakes

*Bánh xèo tôm thịt (S,P,G)*

*Shrimp, pork, mushroom, bean sprout, served with fresh herbs and dipping sauce*

VND 180

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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



BUN CHA

# MAINS/ MÓN CHÍNH

## POULTRY - CÁC MÓN GIA CẦM

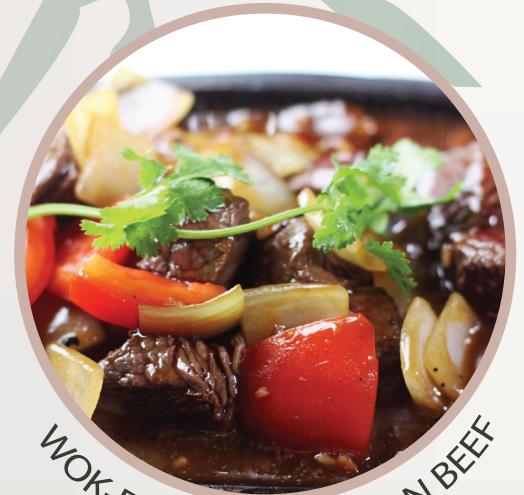
Braised black chicken with lotus seed and mushroom <i>Gà tiềm hạt sen và nấm hương (S,N)</i>	VND 450
Grilled free-range mountain chicken with honey <i>Gà nướng mật ong (S,G,N)</i>	VND 500
Roasted pigeon with “mac mat” leaves <i>Chim câu quay lá mắc mật (S)</i>	VND 340
Lang Son style roasted duck/ <i>Vịt quay Lạng Sơn (S,N)</i>	VND 450
Wok-fried Duck with sweet basil and chili/ <i>Vịt xào húng quế (S)</i>	VND 340



FREE-RANGE MOUNTAIN CHICKEN

## MEAT - CÁC MÓN THỊT BÒ & THỊT LỢN

Australian Tenderloin Beef “Luc Lac”/ <i>Bò xào lúc lắc (S,G)</i> <i>Wok-fried with tomatoes and onion with our signature pepper sauce</i>	VND 580
Black Angus beef strip-loin 250GR/ <i>Bò nướng sả ớt (S,N)</i> <i>Grilled with lemon grass and chili</i>	VND 790
Grilled mountain pork skewer/ <i>Chả lợn Mường dân tộc (S,P,N)</i> <i>Marinated with “Mac mat” leaf and local spices</i>	VND 400
Crispy roasted pork belly with “doi” seed/ <i>Ba chỉ quay hạt dổi (S,P,N)</i>	VND 420
Baked pork spare ribs with “doi” seed/ <i>Sườn nướng hạt dổi (S,P,G,N)</i>	VND 480
Stewed pork belly with herbal sauce/ <i>Thịt kho tàu (S,P,N)</i>	VND 320



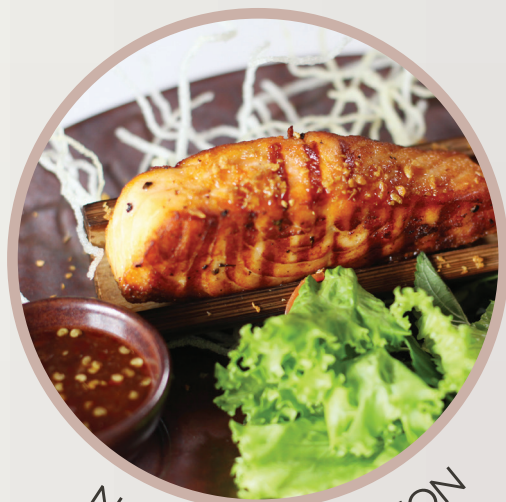
WOK-FRIED AUSTRALIAN BEEF



GRILLED ANGUS BEEF

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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



NORWEGIAN SALMON



FRIED CRAB MEAT STUFFED IN THE SHELL



GRILLED SQUID

# MAINS / MÓN CHÍNH

## SEA FOOD - CÁC HẢI SẢN

Fried Nha Trang Lobster with butter salted egg/ <i>Tôm Nha Trang chiên trứng muối</i> (S,G)	VND 1200
Braised Abalone with fish maw/ <i>Bào ngư hầm bóng cá</i> (S,N)	VND 950
Braised Abalone with sea cucumber/ <i>Bào ngư hầm hải sâm</i> (S,N)	VND 950
Grilled jumbo prawns/ <i>Tôm nướng thiết bản</i> (S)	VND 450
Deep-fried prawns coated with coconut/ <i>Tôm chiên dừa</i> (S,G,N)	VND 450
Grilled squid and homemade green chili sauce <i>Mực nướng sốt ớt xanh</i> (S)	VND 380
Fried soft shell crab with tamarind sauce/ <i>Cua bầy chiên sốt me</i> (S,G)	VND 400
Fried crab meat stuffed in the shell/ <i>Mai cua nhồi thịt chiên</i> (S,D,P)	VND 510
Grilled Norwegian Salmon/ <i>Cá hồi Na Uy nướng</i> (S,G)	VND 450
Stewed “Lang” fish with turmeric/ <i>Cá Lăng om nghệ</i> (S)	VND 410
Stewed freshwater snails with green banana and tofu/ <i>Ốc om chuối đậu</i> (S,N)	VND 350

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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



## VEGETABLES - RAU

Boiled vegetable with simmered dried shrimp and pork/ <i>Rau củ chấm kho quẹt (S,P)</i>	VND 200
Sautéed bok choy with fresh mushrooms/ <i>Cải chíp xào nấm tươi (S,G)</i>	VND 160
Sautéed asparagus with garlic/ <i>Măng tây xào tỏi (S,G)</i>	VND 210
Sautéed lotus root and assorted vegetables/ <i>Củ sen xào rau non (S,G)</i>	VND 160
Stewed tofu with fresh mushroom and spinach/ <i>Đậu phụ hồng xiu (S,N)</i>	VND 160



BOK CHOY

## FRIED RICE AND NOODLE CÁC MÓN CƠM RANG VÀ PHỞ

Saigon's special fried rice/ <i>Cơm rang đặc biệt nhà hàng Sài Gòn (S,P)</i> <i>Assorted fried rice topped with egg and grilled prawn</i>	VND 270
Seafood fried rice/ <i>Cơm rang hải sản (S)</i> <i>Assorted seafood, vegetables and eggs</i>	VND 200
Vegetarian fried rice/ <i>Cơm rang rau (S)</i> <i>Assorted vegetable and eggs</i>	VND 150
Wok-fried fresh rice noodle with beef and vegetables/ <i>Phở xào bò (S,P)</i>	VND 240

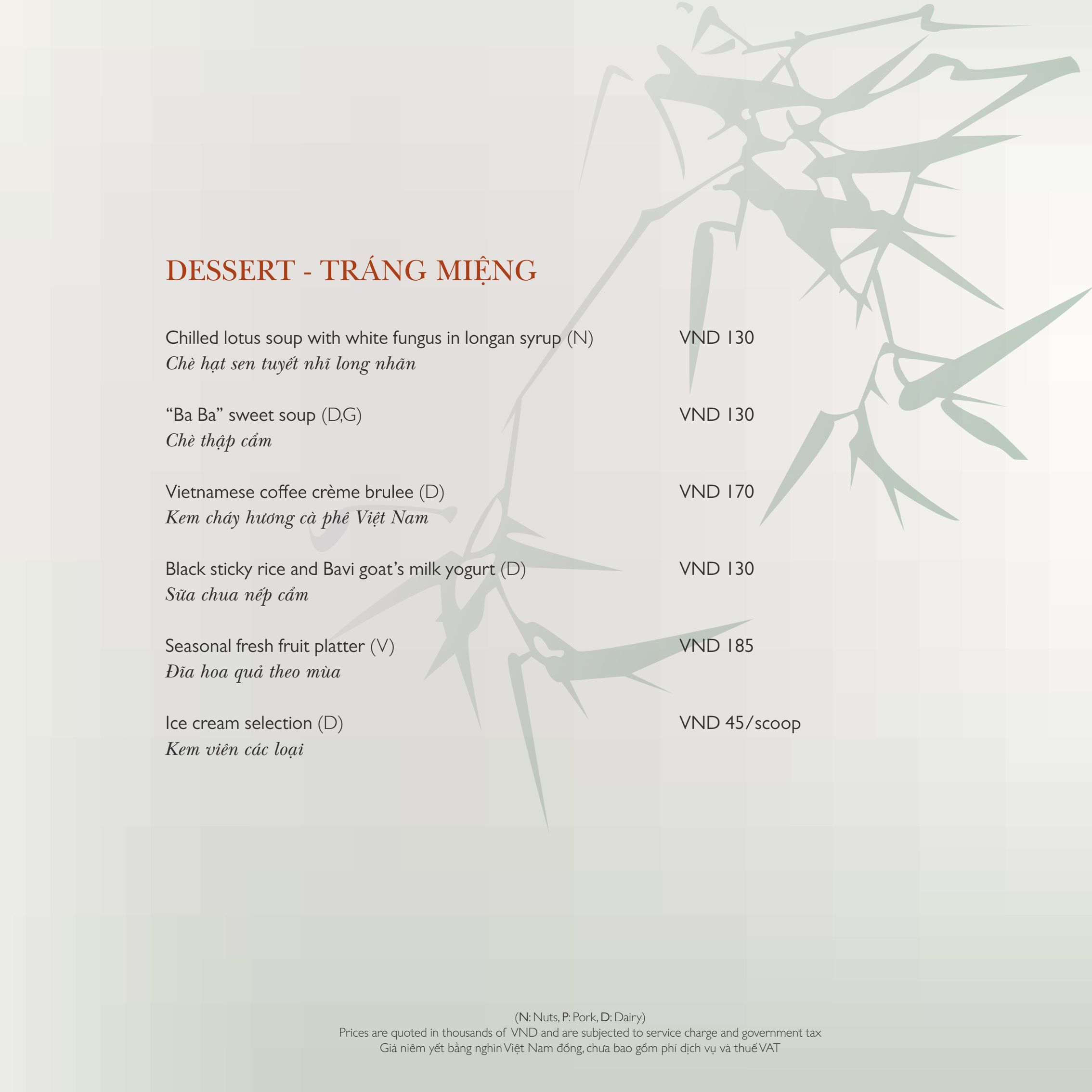


SAIGON'S SPECIAL FRIED RICE

(S: Seafood, N: Nuts, P: Pork, 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

## DESSERT - TRÁNG MIỆNG



Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup (N) <i>Chè hạt sen tuyệt nhĩ long nhãn</i>	VND 130
“Ba Ba” sweet soup (D,G) <i>Chè thập cẩm</i>	VND 130
Vietnamese coffee crème brulee (D) <i>Kem cháy hương cà phê Việt Nam</i>	VND 170
Black sticky rice and Bavi goat’s milk yogurt (D) <i>Sữa chua nếp cẩm</i>	VND 130
Seasonal fresh fruit platter (V) <i>Đĩa hoa quả theo mùa</i>	VND 185
Ice cream selection (D) <i>Kem viên các loại</i>	VND 45/scoop

(N: Nuts, P: Pork, D: Dairy)

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