



INTERCONTINENTAL®  
HANOI WESTLAKE

COCKTAIL MENU

## HANOI BREEZE

220

Dark & White rum  
Lemongrass  
Fresh mint  
Soda



## SIGNATURE COCKTAILS

220



### PASSION MARTINI

Vodka  
Triple sec  
Passion fruit juice



### FRENCH 75

Sparkling wine  
Gin  
Lime juice



### APEROL SPIRITZ

Aperol  
Soda  
Sparkling Wine

## HENNESSY BRAMBLE

250

Hennessy VSOP  
Crème de cassis  
Raspberry  
Lime juice



# PREMIUM COCKTAILS

250



## ESPRESSO COCKTAIL

Belvedere Vodka  
Espresso  
Syrup



## EMPEROR'S ICED TEA

Hennessy VSOP  
Triple sec  
Green tea  
Lime juice  
Syrup



## CLASSIC BELVEDERE SOUR

Belvedere Vodka  
Lime juice  
White egg  
Syrup



## COOL OFF

Glenmorangie Original  
Sprite  
Earl grey tea  
Lime juice  
Syrup



## TROPICAL SMASH

Belvedere Vodka  
Lime juice  
Pinaapple  
Mint leaves  
Syrup



## GREEN BEE

Glenmorangie Original  
Lime juice  
Sugar  
Basil leaves



## BELVEDERE GINGER SPRITZ

Belvedere Vodka  
Sweet vermouth  
Fresh ginger  
Orange  
Soda  
Tonic



## FROZEN SIDECAR SHAKE

Hennessy VSOP  
Triple sec  
Lime sorbet  
Vanilla ice cream  
Nutmeg



## GLENMORANGIE COOLER

Glenmorangie Original  
Soda water  
Mint leaves  
Lime  
Sugar



## GOLDEN BUFFALO

Hennessy VSOP  
Glenmorangie  
Lime juice  
Syrup  
Bitter

## SUNSET MARTINI

200

Gin  
Cointreau  
Grenadine  
Lime



## SPARKLING COCKTAILS

360



### BELLINI

Sparkling wine  
Peach purree  
Peach schnapps



### MIMOSA

Sparkling wine  
Orange juice



### KIR ROYAL

Sparkling wine  
Crème de cassis

## HANOI SUNSET

170

Pineapple  
Peach  
Lime juice  
Grenadine





## CLASSIC COCKTAILS

200

### **Martini**

Gin or vodka, dry vermouth, olives or twist

### **Sunset Martini**

Gin, cointreau, grenadine, lime

### **Negroni**

Campari, gin, sweet red vermouth

### **Old Fashioned**

American bourbon, bitters, sugar

### **Margarita**

Tequila, triple sec, lime, salt rim

### **Caipirinha**

Brazilian cachaça, sugar, lime

### **Mojito**

Rum, lime juice, mint leaves, syrup, soda

### **Cosmopolitan**

Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

### **Long Island Iced Tea**

Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice, coke

### **Mai Tai**

White rum, dark rum, orange curacao, pineapple juice, lime juice, syrup

### **Piña Colada**

Rum, malibu, pineapple juice, coconut cream

### **B52**

Kahlua, Baileys, cointreau

160

## MIXED DRINKS

160

### **Campari & Orange**

### **Rum & Coke**

### **Gin & Tonic**

### **Whisky & Coke**

### **Vodka & Soda**

## MOCKTAILS

170

### **Hanoi Sunset**

Pineapple, peach, lime juice, grenadine

### **Sun Riser**

Orange juice, lime juice, grenadine, soda

### **Mango Matcha**

Mango, Matcha, Syrup

### **Virgin Mojito**

Lime juice, fresh mint leaves, soda

### **Virgin Colada**

Pineapple juice, coconut cream

### **Milk Shake**

Choice of chocolate, vanilla, strawberry

### **Frozen Yogurt**

Choice of coffee, chocolate, strawberry

# DRINKS

Freshly crafted by our skillful bar team.

CLASSIC		CLASSIC SPIRITS	GLASS	BOTTLE
<b>Anis</b>	165	GIN		
Pernod, Ricard		<b>Beefeater</b>	110	1500
<b>Amers</b>	165	<b>Gordon</b>	110	1500
Campari		<b>Tanqueray</b>	160	2100
<b>Vermouth</b>	110	<b>Bombay</b>	160	2100
Martini Dry, Martini Rosso, Martini Bianco		RUM		
<b>Sherry</b>	230	<b>Bacardi White</b>	130	1700
Tio Pepe		<b>Captain Morgan Dark</b>	150	2000
<b>Pimm's N.1</b>	210			
		TEQUILA		
<b>BEERS</b>		<b>Olmecca</b>	110	1500
<b>Tuborg Draught</b>	110	<b>Patron Silver Tequila</b>	320	7500
<b>Sapporo Draught</b>	110	<b>Don Julio</b>	365	8000
<b>Tuborg</b>	110	VODKA		
<b>Hanoi</b>	110	<b>Absolut</b>	170	2100
<b>Heineken</b>	120	<b>Stolichnaya</b>	130	1700
<b>Sapporo</b>	120	<b>Smirnoff</b>	170	2100
<b>Corona</b>	145	<b>Belvedere</b>	230	3500
		<b>Grey Goose</b>	230	3200
<b>WATER</b>		SCOTCH WHISKY		
(S) <b>Perrier water</b>	145	<b>Ballantine</b>	110	1500
(L) <b>Perrier water</b>	220	<b>J&amp;B Rare</b>	120	2100
(S) <b>Alba still water</b>	105	<b>Famous Grouse</b>	160	2100
(S) <b>Alba sparkling water</b>	105	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	110	1500
(S) <b>Evian water</b>	155	<b>Johnnie Walker Black Label</b>	160	2100
(L) <b>Evian water</b>	240	<b>Johnnie Walker Gold Label</b>	270	3800
(S) <b>Sanpellegrino</b>	155	<b>Johnnie Walker Blue Label</b>	730	8500
(L) <b>Sanpellegrino</b>	240	<b>Chivas Regal 12 years</b>	210	3000
		<b>Chivas Regal 18 years</b>	520	7300
<b>SOFT DRINKS</b>	95	PURE MALT WHISKY		
<b>Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Tonic, Soda , Ginger Ale</b>		SINGLE MALT		
		<b>Glenmorangie 10 years</b>	240	3200
		<b>Glenfiddich 12 years</b>	240	3200
		<b>Glenfiddich 18 years</b>	440	6500
<b>FRESH FRUIT JUICES</b>	130	<b>Macallan 12 years</b>	280	3300
<b>Orange, pineapple, watermelon, mango, lime</b>		<b>Macallan 18 years</b>	800	10500
		<b>Macallan 21 years</b>		23000
		WHISKY FROM THE WORLD		
<b>CHILLED JUICES</b>	95	<b>Jim Beam</b>	110	1500
<b>Tomato, apple, grapefruit, guava</b>		<b>Jack Daniel's</b>	170	2900
		<b>Jameson</b>	130	2300
		<b>Canadian Club</b>	130	2300

## WINES

CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE	GLASS	BOTTLE
Moët & Chandon, Reims, Champagne, France	600	2900
Chandon Brut, Yara Valley, Australia	390	1900
Prosecco, Vino dei Poeti, Veneto, Italy	350	1700
Veuve Clicquot, Champagne, France		3500
WHITE WINES		
Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand		3200
Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand	320	1450
Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc, France		1700
Casillero del Diablo, Sauvignon Blanc, Chile	290	1400
Joseph Drouhin Laforêt, Chardonnay, France		1800
Vasse Felix, Chardonnay, Australia		1750
Terrazas, Chardonnay, Argentina	340	1600
Banfi Placido, Pinot Grigio, Italy	280	1300
Cape Mentelle, Semillon Blend, Australia		2000
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Chardonnay, Lymari Vailley	450	2100
ROSE WINE		
Les Vignerons de Saint Tropez “La Petite Bleue” Rose	260	1200
RED WINES		
Allan Scott, Pinot Noir, New Zealand	340	1600
Joseph Drouhin Laforêt, Pinot Noir, France		1900
Vasse Felix, Cabernet Sauvignon Blend, Australia	360	1750
Casillero del Diablo Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile	290	1400
Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon, Chile		2200
Cape Mentelle, Cabernet Sauvignon, Australia		2700
Terrazas, Malbec, Argentina	340	1600
Alamos, Mendoza, Argentina		1900
Banfi Col Di Sasso, Sangiovese Blend, Italy	280	1400
Château Haut-Saint Brice, Saint-Emilion, Merlot Blend, France		2200
Château Bouteilley Premieres, Merlot Blend, France		1700
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Shiraz, Maipo Vailley	450	2100
Jim Barry “Barry Bros”, Shiraz Blend, Australia		2100
Clos Du Val, Zinfandel, California, USA		2700
De Bortoli, Woodfired Shiraz, Healthcote		3000
D’Alenberg, The Laughing Magpie, Shiraz Viognier, McLaren Vale		3800

## DRINKS

Freshly crafted by our skillful bar team.

AFTER	GLASS	BOTTLE
LIQUEURS		
Bailey's	110	
Kahlua	110	
Amaretto	110	
Southern Comfort	110	
Malibu	110	
Cointreau	140	
Galliano	140	
Drambuie	160	
Jägermeister	180	
Grand Marnier	200	
Tia Maria	160	
DIGESTIVES		
Remy Martin VSOP	280	4200
Remy Martin XO	830	12500
Courvoisier VSOP	280	4200
Courvoisier XO	830	12500
Hennessy VSOP	280	4200
Hennessy XO	800	12500
Martell VSOP	280	4200
Grappa Tommassi	330	5150
PORT: Quinta de Noval	320	1900
BOUTIQUE SELECTION		
SINGLE MALT		
Glenkinchie 10 years	420	4200
Glenlivet 12 years	230	3200
Singleton 12 years	320	3800
Talisker 10 years	420	4200
Caolla 12 years	420	4200
HOUSE OF COGNAC		
Moyet Fins Bois		4000
Moyet Fine Champagne		7000
Moyet Grande Champagne XO 45 years		15000
ARMAGNAC		
Sempe Extra Grande Reserve	520	21000
CALVADOS		
Lecompte Calvados	270	3600

# DRINKS

## HOT DRINKS

### COFFEE

Vietnamese Black Coffee	110
Vietnamese Black Coffee with condensed milk	110
Americano	110
Espresso	110
Double Espresso	120
Cappuccino	130
Café Latte	130
Hot chocolate	110

TEA	110
-----	-----

English Breakfast
Earl Grey
Darjeeling
Jasmine
Camomile
Lemonsky
Japan Classic
Green Angel
Peppermint

ICED DRINKS	110
-------------	-----

Iced coffee
Iced chocolate
Iced tea
Iced latte
Iced cappuccino

LIQUOR COFFEE	170
---------------	-----

<b>Cafe Royal</b>
Brandy, espresso, whipped cream
<b>Irish Coffee</b>
John Jameson, espresso, sugar, whipped cream
<b>French Coffee</b>
Grand Marnier, espresso, sugar, whipped cream

At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies.

That's why we are proud to offer this information to help you make an informed food selection.

Should you have any dietary restrictions, please let us know so we will 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  
(Rau)



Contains Nuts  
(Hạt)



Contains Pork  
(Thịt lợn)



Dairy  
(Các sản phẩm  
từ sữa)



Gluten  
(Bột)



Contains Seafood  
(Hải sản)

# FOOD MENU

17h30 - 22h30

## TIDBITS

### ĐỒ ĂN NHẸ

- |       |  |     |
|-------|--|-----|
| (P)   | Assorted cold cuts   | 370 |
|       | Parma ham, mortadella and salami, cressini, baguette, mixed olives |     |
|       | Đĩa thịt nguội tổng hợp ăn cùng bánh mì và quả ô liu trộn          |     |
| (D)   | Assorted cheeses   | 350 |
|       | Brie, Emmental, St Maure, cressini, baguette, mixed olives         |     |
|       | Đĩa phô mai tổng hợp ăn cùng với bánh mì và quả ô liu trộn         |     |
| (P,D) | Selection cold cuts & cheeses                                      | 350 |
|       | Cold cut and cheese plater, cressini, baguette, mixed olives       |     |
|       | Đĩa thịt nguội và phô mai ăn cùng bánh mì và quả ô liu             |     |
| (V)   | Steamed Edamame  | 110 |
|       | With chili flakes, roasted garlic and pink salt                    |     |
|       | Đậu Nhật luộc ăn cùng ớt sấy khô, tỏi nướng và muối biển           |     |
| (V)   | French fries basket  | 110 |
|       | Sambal aioli   |     |
|       | Khoai tây chiên ăn cùng sốt cay                                    |     |
| (D)   | Honey ginger fried chicken wings                                   | 210 |
|       | Cream dipping sauce  |     |
|       | Cánh gà chiên vị gừng , mật ong ăn cùng sốt kem                    |     |
| (S,D) | Salt & Pepper calamari   | 235 |
|       | Piri piri aioli  |     |
|       | Mực chiên ăn cùng sốt ớt   |     |
| (V)   | Deep fried vegetable spring rolls                                  | 140 |
|       | Sweet chili sauce  |     |
|       | Nem rau chiên giòn ăn cùng sốt ớt ngọt                             |     |
| (P,S) | Seafood lollipop on sugar cane stick                               | 265 |
|       | Spicy sweet and sour sauce   |     |
|       | Tôm bao mía ăn cùng sốt chua cay                                   |     |
| (P)   | Pulled pork slider BBQ sauce                                       | 190 |
|       | Asian slaw   |     |
|       | Bánh mì kẹp thịt lợn sốt BBQ và sa lát bắp cải                     |     |

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

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

# FOOD MENU

17h30 - 22h30

## SALADS

### SA LÁT

(P,D,S) Caesar salad	235
Traditional Caesar salad with boquerone and quail eggs	
Sa lát Hoàng Đế truyền thống phục vụ cùng cá cơm ướp và trứng chim cút	
With chicken / Với gà	290
With prawn / Với tôm	340
(V) Mixed green salad	125
Mesclum leaves, tomato, avocado, red onions Calamci vinaigrette	
Sa lát tổng hợp trộn cùng cà chua bi, quả bơ, hành tím và sốt quất dầu dấm	

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

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



# BBQ MENU

17h30 - 22h30

## GRILLED SELECTION ĐỒ NƯỚNG

(P) Wagyu burger	350
Onion compote, gochujang aioli in a brioche bun Bánh mì kẹp thịt bò băm ăn cùng hành nấu kỹ, sốt ớt Hàn Quốc or/ hoặc	
(V) Lentil mushroom burger	285
Bánh mì kẹp đậu và nấm	
Wagyu beef hanging tender Security Black - Grain Fed MB3	
180 gr	650
Thịt bò cơ hoành hữu cơ bỏ lò	
Wagyu beef Striploin Security Black - Grain Fed MB3	
250 gr	850
Thịt thân lưng hữu cơ bỏ lò	
Wagyu beef Ribeye Security Black - Grain Fed MB3+	
300 gr	1100
Thịt thân vai bò hữu cơ bỏ lò	
Australian Lamb cutlet 220 gr	790
Sườn cừu Úc	
(S) Norwegian Salmon steak 180 gr	490
Cá hồi Na Uy	
(S) Tonkin golf Prawn 220 gr	560
Tôm sú bỏ lò	

*All grilled items are served with choice of sauce and side dish:*

*Sauce: Garlic butter, chimichurri or tangy BBQ sauce*

*Side dish: French fries, corn on the cob, tender lettuce leaves*

*Tất cả món nướng ở phục vụ cùng với một trong số lựa chọn sau:*

*Sốt: Sốt bơ tỏi, sốt lá thơm hoặc sốt BBQ*

*Đồ ăn kèm: khoai tây chiên, ngô nướng hoặc sa lát*

P: pork / V: vegetarian / S: seafood

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản

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