



Hotel du Parc Hanoi

84 Tran Nhan Tong, Nguyen Du, Hai Ba Trung, Hanoi

Before placing your order, please inform us
if a person in your party has a food allergy or intolerance.
Prices quoted in (,000)VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

Voyage

DINNER SET MENU

THỰC ĐƠN TỐI CHỌN SẴN

“CHEF'S”

THỰC ĐƠN BẾP TRƯỞNG GIỚI THIỆU

VND 800

NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce

or

NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chilli Vinaigrette

GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT HOẶC GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO

CRISP FRIED TILE FISH with Chilli Sauce and Sweet Vinegar and Lime

CÁ CHIÊN GIÒN, SỐT ỚT

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

SÚP KEM NGAO

SPAGHETTI SHRIMP with Spicy Chili Tomato Sauce

MỠ Ý TÔM SỐT CÀ CHUA

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes

BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY BỎ LÒ

JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup

THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ

BREAD | COFFEE OR TEA

BÁNH MÌ | CÀ PHÊ HOẶC TRÀ

“THE ORIENTAL”

THỰC ĐƠN "PHƯƠNG ĐÔNG"

VND 550

VIETNAMESE CHICKEN SALAD

SA LÁT GÀ

SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce

SUSHI CÁ HỒI CUỐN QUẢ BƠ

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

SÚP KEM NGAO

FRIED PRAWN with Tartar Sauce, Spicy Chili Sauce

or

SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN

TÔM SỐT TARTAR HOẶC GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN

DU PARC CHEESE CAKE

BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC

BREAD | COFFEE OR TEA

BÁNH MÌ | CÀ PHÊ HOẶC TRÀ




APPETIZER MÓN KHAI VỊ

	1. FRESH OYSTER with Salt, Lime, Soy Sauce and Tabasco (1 piece) HÀO SỐNG (1 CON)	30
☺	2. SEAFOOD PLATTER (Oyster, King Prawn, Sashimi Salmon, Snout Otter Clam, Mantis Shrimp) GỎI HẢI SẢN TỔNG HỢP (HÀO, TÔM SÚ, CÁ HỒI, TU HÀI, BÈ BÈ) a. Small: for 2 people / Suất nhỏ cho 2 khách b. Medium: for 3 people / Suất nhỏ cho 3 khách c. Large: for 4 people / Suất lớn cho 4 khách	500 750 1,000
	3. CHARCUTERIE BOARD (Prosciutto, Salami, Pork Ham, Meat Pate) THỊT NGUỘI TỔNG HỢP	300
	4. NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT	200
	5. NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chili Vinaigrette GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO	200
	6. CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmesan) SA LÁT HOÀNG ĐẾ a. with Roasted Chicken / với gà nướng b. with Boiled Shrimp / với tôm luộc	160 50 50
☹	7. CITRUS SALAD (Pomelo, Orange, Beetroot, Avocado, Orange Vinaigrette) SA LÁT HOA QUẢ TƯƠI SỐT CAM	200
	8. VIETNAMESE CHICKEN SALAD SA LÁT GÀ	180
	9. CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce MỰC CHIÊN GIÒN	180
☾	10. TOM YAM GOONG - THAI STYLE HOT & SOUR PRAWN SOUP SÚP TOM YAM THÁI	150
	11. NEW ENGLAND CLAM CHOWDER SÚP KEM NGAO	150
☹	12. ASIAN GREEN GAZPACHO SÚP LẠNH RAU XANH	140



VIETNAMESE MÓN VIỆT

	13. FRESH SPRING ROLLS (Shrimp & Chicken) with Peanut Sauce and Sweet Chili Sauce NEM CUỐN	200
	14. TRADITIONAL FRIED "NEM" with Chilli Sauce and Sweet Vinegar NEM RÁN TRUYỀN THỐNG	160
☺	15. PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF) PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ	160
	16. BÁNH MÌ - Hanoi Style Sandwich with Pomelo Salad BÁNH MÌ KẸP THỊT KIỂU HÀ NỘI PHỞ	160
	17. VIETNAMESE FRIED RICE COM RANG	180


ROLLED SUSHI SUSHI CUỐN

- | | |
|---|-----|
| 18. SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce
SUSHI CÁ HỒI CUỐN TRÁI BƠ | 170 |
| 19. TEMPURA SHRIMP ROLL with Hot Chili Sauce and Umami Soy Sauce
SUSHI TÔM TẮM BỘT CHIÊN | 180 |
|  20. GLAZE GRILLED UNAGI & AVOCADO ROLL with Teriyaki Sauce and Chili Sauce
SUSHI LƯƠN CUỐN TRÁI BƠ | 260 |

PASTA & SANDWICH MỠ & BÁNH KẸP

- | | |
|--|-----|
|  21. SPAGHETTI SHRIMP with Spicy Chili Tomato Sauce
MỠ Ý VỚI TÔM SỐT CÀ CHUA | 300 |
| 22. SPAGHETTI CHICKEN & BACON Cream Sauce
MỠ Ý VỚI GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI SỐT KEM | 200 |
| 23. MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese with Bolognese Sauce Gratin
MỠ Ý BỎ LÒ | 180 |
|  24. CLUBHOUSE SANDWICHES
BÁNH GỐI KẸP NHIỀU LỚP | 240 |




MAIN MÓN CHÍNH

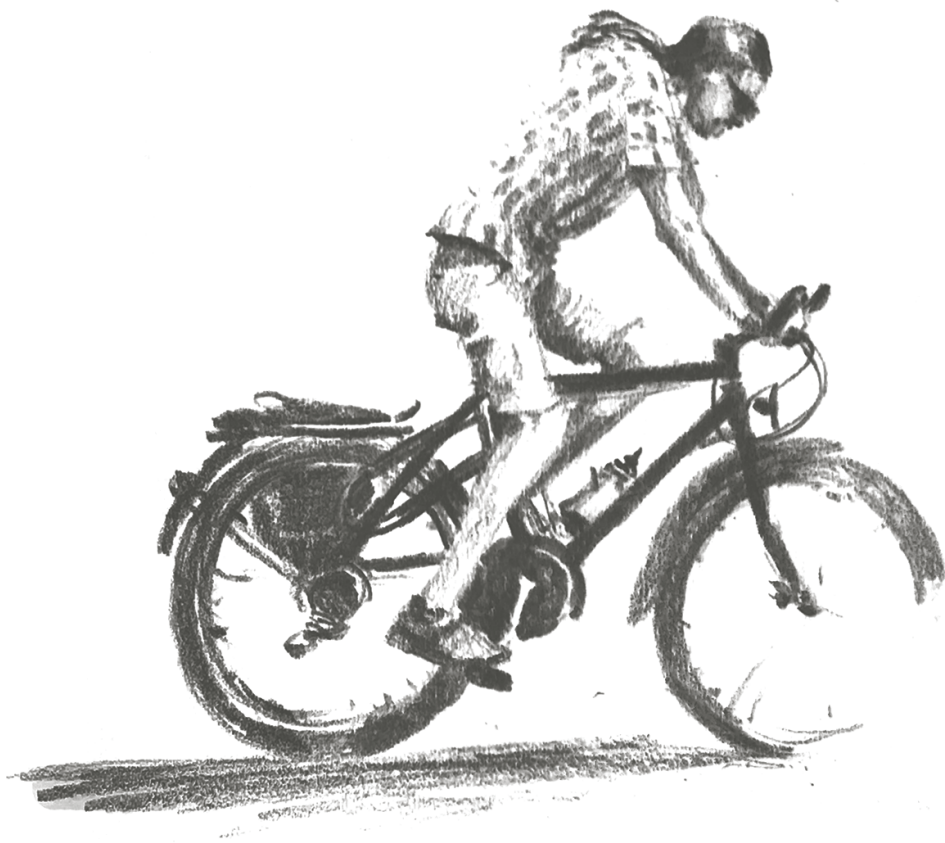
- | | |
|---|-----|
| 25. GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola
CÁ HỒI NA UY NƯỚNG | 360 |
| 26. CUTLETS OF SEA BASS with Tartar Sauce and Lemon
CÁ VƯƠC SỐT TARTAR | 240 |
| 27. CHICKEN CACCIATORA - Braised Chicken with White Wine, Tomato, Onion and Herbs
GÀ NẤU KIỂU Ý "NGƯỜI ĐI SẴN" | 300 |
| 28. SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN
GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN | 320 |
| 29. BBQ PORK SPARE RIBS - Asian Style
SƯỜN LỢN BBQ | 280 |
|  30. GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (250g)
with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes
BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY | 640 |
| 31. BEEF CURRY RICE in Japanese Style
CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT | 260 |

SIDE DISH
MÓN ĂN KÈM

 32. SAUTEED GARLIC VEGETABLE RAU XÀO TỎI	100
 33. FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN	80
 34. ROASTED POTATOES KHOAI TÂY BỎ LÒ	60
35. MASHED POTATOES KHOAI TÂY NGHIỀN	60
 36. STEAMED RICE CƠM TRẮNG	40
37. BREAD BÁNH MÌ	70

DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

 38. DU PARC CHEESE CAKE BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC	140
39. JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ	120
40. JAPANESE SAKE SAVARAN BÁNH RƯỢU SAKE VỚI HOA QUẢ VÀ KEM TƯƠI	120
41. TROPICAL FRUITS COCKTAIL with Lemon Sorbet HOA QUẢ VỚI KEM CHANH	140
 42. COLD CHÈ (Coconut Soup, Tapioca, Sweet Potatoes, Tapioca Dumplings) CHÈ KHOAI	120
43. AFFOGATO with Amaretto Sauce KEM KIỂU Ý	120
44. ICE CREAM (Vanilla or Rum Raisin) KEM VANI HOẶC KEM RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ	100
45. SORBET (Mango or Lemon) KEM XOÀI HOẶC CHANH KHÔNG BÉO	100
 46. FARMERS MARKET FRUIT - Ask our staff for more details HOA QUẢ TƯƠI	200





HÔTEL du PARC

HANOÏ