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

APPETIZER / MÓN KHAI VỊ

1. FRESH OYSTER with Salt, Lime, Soy Sauce and Tabasco (1 piece) — 30
   HÀO SỐNG (1 CON)

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, BỀ BỀ)
   a. Small: for 2 people / Suất nhỏ cho 2 khách — 500
   b. Medium: for 3 people / Suất nhỡ cho 3 khách — 750
   c. Large: for 4 people / Suất lớn cho 4 khách — 1,000

3. CHARCUTERIE BOARD (Prosciutto, Salami, Pork Ham, Meat Pate) — 300
   THỊT NGUỘI TỔNG HỢP

4. NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce — 200
   GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT

5. NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chili Vinaigrette — 200
   GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO

6. CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmesan) — 160
   SA LÁT HOÀNG ĐẾ
   a. with Roasted Chicken / với gà nướng — 50
   b. with Boiled Shrimp / với tôm luộc — 50

7. CITRUS SALAD (Pomelo, Orange, Beetroot, Avocado, Orange Vinaigrette) — 200
   SA LÁT HOA QUẢ TƯƠI SỐT CAM

8. VIETNAMESE CHICKEN SALAD — 180
   SA LÁT GÀ

9. CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce — 180
   MỰC CHIÊN GIÒN

10. TOM YAM GOONG - THAI STYLE HOT & SOUR PRAWN SOUP — 150
    SÚP TOM YAM THÁI

11. NEW ENGLAND CLAM CHOWDER — 150
    SÚP KEM NGAO

12. ASIAN GREEN GAZPACHO — 140
    SÚP LẠNH RAU XANH

VIETNAMESE / MÓN VIỆT

13. FRESH SPRING ROLLS (Shrimp & Chicken) with Peanut Sauce and Sweet Chili Sauce — 200
    NEM CUỐN

14. TRADITIONAL FRIED "NEM" with Chilli Sauce and Sweet Vinegar — 160
    NEM RÁN TRUYỀN THỐNG

15. PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF) — 160
    PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ

16. BÁNH MÌ - Hanoi Style Sandwich with Pomelo Salad — 160
    BÁNH MÌ KẸP THỊT KIỂU HÀ NỘI PHỐ

17. VIETNAMESE FRIED RICE — 180
    CƠM RANG

ROLLED SUSHI / SUSHI CUỐN

18. SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce — 170
    SUSHI CÁ HỒI CUỐN TRÁI BƠ

19. TEMPURA SHRIMP ROLL with Hot Chili Sauce and Umami Soy Sauce — 180
    SUSHI TÔM TẨM BỘT CHIÊN

20. GLAZE GRILLED UNAGI & AVOCADO ROLL with Teriyaki Sauce and Chili Sauce — 260
    SUSHI LƯƠN CUỐN TRÁI BƠ

PASTA & SANDWICH / MỲ & BÁNH KẸP

21. SPAGHETTI SHRIMP with Spicy Chili Tomato Sauce 300
MỲ Ý VỚI TÔM SỐT CÀ CHUA

22. SPAGHETTI CHICKEN & BACON Cream Sauce 200
MỲ Ý VỚI GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI SỐT KEM

23. MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese with Bolognese Sauce Gratin 180
MỲ Ý BÒ LÒ

24. CLUBHOUSE SANDWICHES 240
BÁNH GỐI KẸP NHIỀU LỚP

MAIN / MÓN CHÍNH

25. GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola 360
CÁ HỒI NA UY NƯỚNG

26. CUTLETS OF SEA BASS with Tartar Sauce and Lemon 240
CÁ VƯỢC SỐT TARTAR

27. CHICKEN CACCIATORA - Braised Chicken with White Wine, Tomato, Onion and Herbs 300
GÀ NẤU KIỂU Ý "NGƯỜI ĐI SĂN"

28. SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN 320
GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN

29. BBQ PORK SPARE RIBS - Asian Style 280
SƯỜN LỢN BBQ

30. GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (250g) 640
with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes
BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY

31. BEEF CURRY RICE in Japanese Style 260
CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT

SIDE DISH / MÓN ĂN KÈM

32. SAUTEED GARLIC VEGETABLE 100
RAU XÀO TỎI

33. FRENCH FRIES 80
KHOAI TÂY CHIÊN

34. ROASTED POTATOES 60
KHOAI TÂY BỎ LÒ

35. MASHED POTATOES 60
KHOAI TÂY NGHIỀN

36. STEAMED RICE 40
CƠM TRẮNG

37. BREAD 70
BÁNH MÌ

DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

38. DU PARC CHEESE CAKE 140
BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC

39. JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup 120
THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ

40. JAPANESE SAKE SAVARAN 120
BÁNH RƯỢU SAKE VỚI HOA QUẢ VÀ KEM TƯƠI

41. TROPICAL FRUITS COCKTAIL with Lemon Sorbet 140
HOA QUẢ VỚI KEM CHANH

42. COLD CHÈ (Coconut Soup, Tapioca, Sweet Potatoes, Tapioca Dumplings) 120
CHÈ KHOAI

43. AFFOGATO with Amaretto Sauce 120
KEM KIỂU Ý

44. ICE CREAM (Vanilla or Rum Raisin) 100
KEM VANI HOẶC KEM RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ

45. SORBET (Mango or Lemon) 100
KEM XOÀI HOẶC CHANH KHÔNG BÉO

46. FARMERS MARKET FRUIT - Ask our staff for more details 200
HOA QUẢ TƯƠI

LUNCH SEMI-BUFFET

THỰC ĐƠN TRƯA TỰ CHỌN

APPETIZER & DESSERT BUFFET

MÓN KHAI VỊ VÀ TRÁNG MIỆNG TẠI QUẦY

INCLUDE BREAD | COFFEE OR TEA
BAO GỒM BÁNH MÌ | CÀ PHÊ HOẶC TRÀ

CHOICE OF MAIN DISH
QUÝ KHÁCH HÃY CHỌN 1 MÓN DƯỚI ĐÂY

SPAGHETTI CHICKEN & BACON Cream Sauce MỲ Ý GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI SỐT KEM	300
PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF) PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ	
CHICKEN CACCIATORA - Braised Chicken with White Wine, Tomato, Onion and Herbs GÀ NẤU KIỂU Ý "NGƯỜI ĐI SĂN"	
MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese with Bolognese Sauce Gratin MỲ Ý BỎ LÒ	
CUTLETS of SEABASS with Tartar Sauce and Lemon CÁ VƯỢC SỐT TARTAR	
GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola CÁ HỒI NA UY NƯỚNG	450
FRIED PRAWN with Tartar Sauce, Spicy Chili Sauce TÔM SỐT TARTAR	
BEEF CURRY RICE in Japanese Style CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT	
GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola & SPAGHETTI SHRIMP with Chili Tomato Sauce CÁ HỒI NA UY NƯỚNG VÀ MỲ Ý VỚI TÔM SỐT CÀ CHUA	550
GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola & FRIED PRAWN with Tartar Sauce, Spicy Chili Sauce CÁ HỒI NA UY NƯỚNG VÀ TÔM SỐT TARTAR	
GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (125g) with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes BÒ MỸ NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY	
GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (250g) with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes BÒ MỸ NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY	750