



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

SPICY CHILI TOMATO SPAGHETTI with SHRIMP

MỠ Ý SỐT CÀ CHUA VỚI TÔM

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN

with Wasabi-Soy Sauce, Black pepper Sauce

BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN

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.	CHARCUTERIE BOARD (Prosciutto, Salami, Pork Ham, Meat Pate) THỊT NGUỘI TỔNG HỢP	300
2.	NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT	200
3.	NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chili Vinaigrette GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO	200
4.	CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmesan) SA LÁT HOÀNG ĐẾ a. with Roasted Chicken / với gà nướng 50 b. with Boiled Shrimp / với tôm luộc 50	160
	5. CITRUS SALAD (Pomelo, Orange, Beetroot, Avocado, Orange Vinaigrette) SA LÁT HOA QUẢ TƯƠI SỐT CAM	200
	6. VIETNAMESE CHICKEN SALAD SA LÁT GÀ	180
7.	CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce MỰC CHIÊN GIÒN	180
	8. TOM YAM GOONG - THAI STYLE HOT & SOUR PRAWN SOUP SÚP TOM YAM THÁI	150
9.	NE W ENGLAND CLAM CHOWDER SÚP KEM NGAO	150

**VIETNAMESE**  
**MÓN VIỆT**

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

## ROLLED SUSHI

### SUSHI CUỐN

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 15. | SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce<br>SUSHI CÁ HỒI CUỐN TRÁI BƠ      | 170 |
| 16. | TEMPURA SHRIMP ROLL with Hot Chili Sauce and Umami Soy Sauce<br>SUSHI TÔM TẮM BỘT CHIÊN           | 180 |
| 17. | GLAZE GRILLED UNAGI & AVOCADO ROLL with Teriyaki Sauce and Chili Sauce<br>SUSHI LƯƠN CUỐN TRÁI BƠ | 260 |

## PASTA & SANDWICH

### MỠ & BÁNH KẸP

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 18. | THAI GREEN CURRY SPAGHETTI with SHRIMP<br>MỠ Ý SỐT CÀ RI XANH VỚI TÔM           | 280 |
| 19. | SPICY CHILI TOMATO SPAGHETTI with SHRIMP<br>MỠ Ý SỐT CÀ CHUA VỚI TÔM            | 300 |
| 20. | CHICKEN & BACON CREAM SPAGHETTI<br>MỠ Ý SỐT KEM VỚI GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHỐI | 200 |
| 21. | BOLOGNESE SPAGHETTI with MUSHROOMS<br>MỠ Ý SỐT THỊT BÒ BẨM VỚI NẤM              | 240 |
| 22. | MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese Meat Sauce Gratin<br>MỠ Ý BỐ LỘ    | 180 |
| 23. | CLUBHOUSE SANDWICH<br>BÁNH GỐI KẸP NHIỀU LỚP                                    | 240 |

## MAIN

### MÓN CHÍNH

- |     |  |                      |
|-----|--|----------------------|
| 24. | GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola<br>CÁ HỒI NA UY NƯỚNG  | 360                  |
| 25. | CUTLETS OF SEA BASS with Tartar Sauce and Lemon<br>CÁ VƯƠC SỐT TARTAR  | 240                  |
| 26. | CHICKEN CACCIATORA - Braised Chicken with White Wine, Tomato, Onion and Herbs<br>GÀ NẤU KIỂU Ý "NGƯỜI ĐI SẴN"                      | 300                  |
| 27. | SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN<br>GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN   | 320                  |
| 28. | BBQ PORK SPARE RIBS - Asian Style<br>SƯỜN LỢN BBQ  | 280                  |
| 29. | BEEF CURRY RICE in Japanese Style<br>CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT  | 260                  |
| 30. | GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN with Wasabi-Soy Sauce, Black pepper Sauce<br>BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN       | 250g/640             |
| 31. | GRILLED AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN with Wasabi-Soy Sauce, Black pepper Sauce<br>BÒ WAGYU ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN | 250g/980<br>125g/500 |

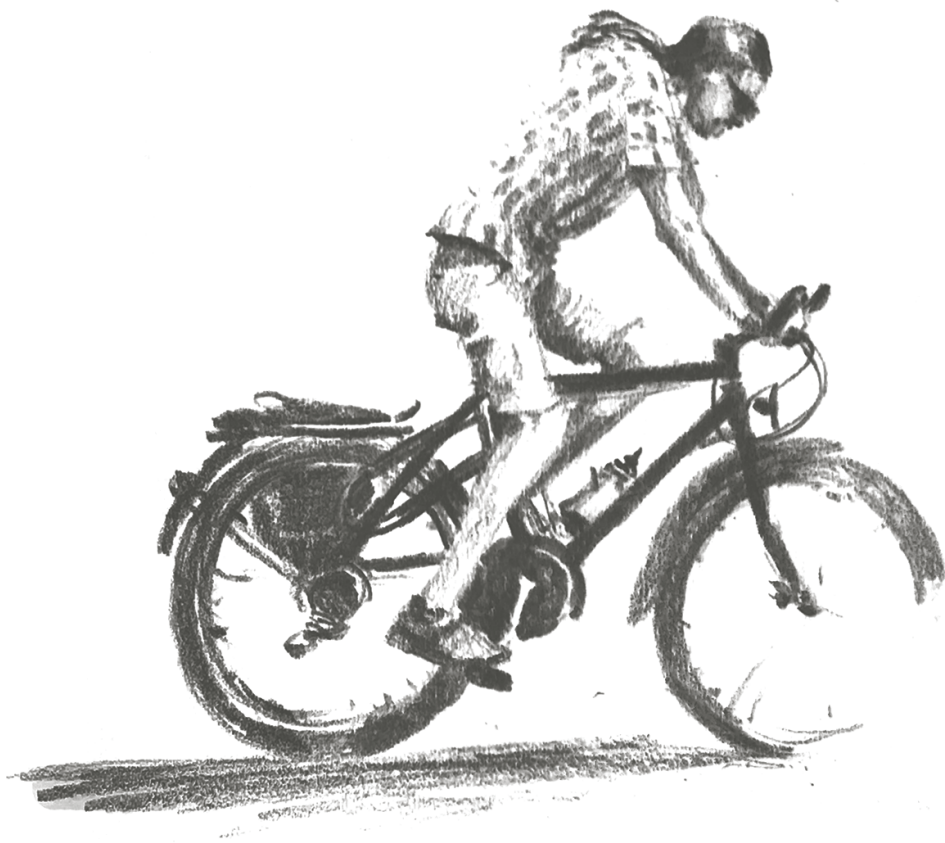
No.30 & 31: SIDE DISH: Please choose your favorite one from following.  
Món 30 & 31: MÓN ĂN KÈM: Chọn một món dưới đây

**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. TROPICAL FRUITS COCKTAIL with Lemon Sorbet HOA QUẢ VỚI KEM CHANH	140
 41. COLD CHÈ (Coconut Soup, Tapioca, Sweet Potatoes, Tapioca Dumplings) CHÈ KHOAI	120
42. AFFOGATO with Amaretto Sauce KEM KIỂU Ý	120
43. ICE CREAM (Vanilla or Rum Raisin) KEM VANI HOẶC KEM RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ	100
44. SORBET (Mango or Lemon) KEM XOÀI HOẶC CHANH KHÔNG BÉO	100
 45. FARMERS MARKET FRUIT - Ask our staff for more details HOA QUẢ TƯƠI	200





HÔTEL du PARC

HANOÏ