



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 HẠ

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



## VIETNAMESE MÓN VIỆT

	1. FRESH SPRING ROLLS (Shrimp & Chicken) with Peanut Sauce and Sweet Chili Sauce NEM CUỐN	200
☺	2. TRADITIONAL FRIED "NEM" with Chilli Sauce and Sweet Vinegar NEM RÁN TRUYỀN THỐNG	160
	3. PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF) PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ	160
☺	4. BÁNH MÌ - Hanoi Style Sandwich with Pomelo Salad BÁNH MÌ KẸP THỊT KIỂU HÀ NỘI PHỐ	160
	5. VIETNAMESE FRIED RICE CƠM RANG	180
☺	6. "CHẢ CÁ" - Hanoi Style Grilled Fish with Flavored Spice CHẢ CÁ HÀ NỘI	320

## APPETIZER MÓN KHAI VỊ

	7. CHARCUTERIE BOARD (Prosciutto, Salami, Pork Ham, Meat Pate) THỊT NGUỘI TỔNG HỢP	300
	8. NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT	200
	9. NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chili Vinaigrette GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO	200
	10. CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmesan) SA LÁT HOÀNG ĐẾ	160
	a. with Roasted Chicken / với gà nướng	50
	b. with Boiled Shrimp / với tôm luộc	50
☺	11. CITRUS SALAD (Pomelo, Orange, Beetroot, Avocado, Orange Vinaigrette) SA LÁT HOA QUẢ TƯƠI SỐT CAM	200
☺	12. VIETNAMESE CHICKEN SALAD SA LÁT GÀ	180
	13. CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce MỰC CHIÊN GIÒN	180
☺	14. TOM YAM GOONG - Thai Style Hot & Sour Prawn Soup SÚP TOM YAM THÁI	150
	15. NEW ENGLAND CLAM CHOWDER SÚP KEM NGAO	150

## ROLLED SUSHI SUSHI CUỐN

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

## PASTA & SANDWICH MỠ & BÁNH KẸP

🍴	19. THAI GREEN CURRY SPAGHETTI with Shrimp MỠ Ý SỐT CÀ RI XANH VỚI TÔM	280
🍴	20. SPICY CHILI TOMATO SPAGHETTI with Shrimp MỠ Ý SỐT CÀ CHUA VỚI TÔM	300
	21. CHICKEN & BACON CREAM SPAGHETTI MỠ Ý SỐT KEM VỚI GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI	200
	22. BOLOGNESE SPAGHETTI with Mushrooms MỠ Ý SỐT THỊT BÒ BẮM VỚI NẤM	240
	23. MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese Meat Sauce Gratin MỠ Ý BỔ LÒ	180
	24. CLUBHOUSE SANDWICH 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 SĂN"	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. BEEF CURRY RICE in Japanese Style CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT	260
	31. GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN with Wasabi-Soy Sauce, Black Pepper Sauce BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN	250g/640 125g/320
🍣	32. GRILLED AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN with Wasabi-Soy Sauce, Black Pepper Sauce BÒ WAGYU ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN	250g/980 125g/500

No. 31 & 32: SIDE DISH: Please choose your favorite one from following.  
Món 31 & 32: MÓN ĂN KÈM: Chọn một món dưới đây

**SIDE DISH**  
**MÓN ĂN KÈM**

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

**DESSERT**  
**MÓN TRÁNG MIỆNG**

 39. DU PARC CHEESE CAKE BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC	140
40. JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ	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