



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*

# 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

THAI GREEN CURRY SPAGHETTI with Shrimp  
MỠ Ý SỐT CÀ RI XANH VỚI TÔM

CHICKEN & BACON CREAM SPAGHETTI  
MỠ Ý GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI SỐT KEM

BOLOGNESE SPAGHETTI with Mushrooms  
MỠ Ý SỐT THỊT BÒ BĂM VỚI NẤM

MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese with Bolognese Sauce Gratin  
MỠ Ý BỎ LÒ

PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF)  
PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ

CUTLETS of SEABASS with Tartar Sauce and Lemon  
CÁ VƯƠC SỐT TARTAR

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

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 & THAI GREEN CURRY SPAGHETTI with Shrimp  
CÁ HỒI NA UY NƯỚNG VÀ MỠ Ý SỐT CÀ RI XANH VỚI TÔM

GRILLED NORWAY'S SALMON & FRIED PRAWN with Tartar Sauce, Spicy Chili Sauce  
CÁ HỒI NA UY NƯỚNG VÀ TÔM SỐT TARTAR

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (125g)  
with Wasabi-Soy Sauce, Black Pepper Sauce  
BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (250g)  
with Wasabi-Soy Sauce, Black Pepper Sauce  
BÒ ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN

GRILLED AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN (250g)  
with Wasabi-Soy Sauce, Black Pepper Sauce  
BÒ WAGYU ÚC NƯỚNG, SỐT XÌ DẦU WASABI VÀ SỐT TIÊU ĐEN

300

450

550

750

1,100

## 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  
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 CÀM 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 TẤM 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 BỐ LÒ 180
24. CLUBHOUSE SANDWICH  
BÁNH GỎI 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. 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	36. MASHED POTATOES KHOAI TÂY NGHIÊN	60
34. FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN	80	37. STEAMED RICE CƠM TRẮNG	40
35. ROASTED POTATOES KHOAI TÂY BỎ LỒ	60	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 KHỔ	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