

La Brasserie

MENU

Room Service

La Brasserie

MENU

Lunch & Dinner

Từ 11:00 tới 21:30 (Giờ gọi món cuối cùng)
From 11:00 to 21:30 (Last Order)

Vietnamese
SPECIALITIES

Starter & Salad

V01

Gỏi cuốn rau tươi



Vegetable Fresh Spring Roll

Bánh đa nem cuốn với bún, đậu phụ rán, hành lá, rau thơm, dưa leo, cà rốt, kèm nước chấm xì dầu
Rice paper rolled with noodle, fried tofu, spring onion, garden fresh herb, cucumber, carrot julienne, served with soy sauce

VND 154,000



V02

Gỏi cuốn tươi truyền thống
Mixed Fresh Spring Roll

Bánh đa nem cuốn với tôm, thịt, rau tươi, phục vụ với nước chấm tỏi ớt chua ngọt
Rice paper rolled with steamed prawn, pork belly and fresh herb, served with light garlic chili fish sauce

VND 242,000



V03

Nem cua bể Hải Phòng
Hai Phong Sea Crab Spring Roll

Đặc sản nem cua rán Hải Phòng, kèm rau thơm tươi và nước mắm chấm chua ngọt
A typical dish of Hai Phong cuisine, served with fresh organic local fresh herb and sweet & sour fish sauce

VND 253,000



Soup

V04

Súp gà nấu hạt ngô
Chicken & Corn Soup

Thịt gà thái hạt lựu, nấu súp với hạt ngô, nấm, hành tây, cùng với trứng gà thả vườn
Diced chicken with sweet corn kernel, mushroom, onion and chicken egg

VND 176,000



V05

Súp bò nấm tuyết
Beef & White Fungus Soup

Thịt bò băm nấu với nấm tuyết, hành tây, tỏi và củ sả thơm
Minced beef and white fungus with onion, garlic and lemongrass

VND 176,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish

V06 Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đồ cùng thịt lợn cuốn lá lốt, cua đồng xay, chả cá, tôm bóc vỏ, cùng với rau tươi và đồ ăn kèm
Red flat noodle, pork wrapped in betel leaf, local field crab, fish cake, prawn, vegetable and condiment

VND 280,000



V07 Phở Bò Beef "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt bò, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with beef, served with fresh herb and condiment

VND 308,000



V08 Phở Gà Chicken "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt gà, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with chicken, served with fresh herb and condiment

VND 308,000



V09 Cá thu kho tộ Braised Mackerel

Với cà chua, quả dứa, hành tây, gừng cùng nước tương
With tomato, pineapple, onion and ginger in soy sauce

VND 275,000



Main Dish

V10 Mực & tôm xào Sauteed Squid & Shrimp

Với gừng, hành tây, cần tây, ớt chuông và cải thìa
với sốt sa tế cay

*Ginger, onion, celery, bell pepper and pak choy
with spicy sate.*

VND 352,000



V11 CƠM RANG BÒ HOẶC HẢI SẢN Fried Rice with Beef or Seafood

Cơm rang chảo với thịt bò hoặc hải sản, cùng với
rau thái hạt lựu

*Stir-fried rice with diced vegetable and beef or
seafood*

VND 308,000

V12 Mỳ xào chay Wok-fried Noodle

Với nấm và rau các loại
With assorted mushroom and vegetable

VND 198,000

V13 Có lựa chọn hải sản hoặc thịt bò Options with Seafood or Beef

VND 341,000



Vegetarian / Món chay

Side Dish



V14 Rau muống xào
Wok-fried Water Spinach



Với tỏi tươi đập dập
With freshly crushed garlic clove

VND 110,000

V15 Rau xào thập cẩm
Sautéed assorted vegetables

Với sốt tỏi dầu hào
With garlic oyster sauce

VND 165,000



V16 Canh bí xanh
Winter Melon Broth

Canh bí xanh nấu với tôm bóc nõn băm, củ gừng, hành khô và hành lá

With chopped peeled shrimp, ginger, sliced shallot and spring onion

Bát lớn / Large size

VND 220,000

Bát nhỏ / Small size

VND 83,000



V17 Canh chua cá
Sour Fish Broth

Canh chua cá vược nấu kiểu miền Bắc, vị sả ớt
Vietnamese Northern sour broth, flavoured with lemongrass and chili

Bát lớn / Large size

VND 374,000

Bát nhỏ / Small size

VND 121,000



V18 Cơm gạo thơm
Steamed Perfumed Rice

Bát lớn / Large size

VND 110,000

Bát nhỏ / Small size

VND 44,000



Vegetarian / Món chay

Western
SPECIALITIES

Starter & Salad

W01 Đĩa phô mai các loại Cheese Platter

Phô mai xanh, brie, gouda và Emmental, cùng với hạt rang, quả ô liu và dưa chuột bao tử muối chua

A selection of blue cheese, brie, gouda, Emmental with toasted nut, olive and cornichon

VND 545,000



W02

Xa lát Caesar gà nướng Chicken Caesar Salad

Rau diếp giòn với ức gà nướng, thịt ba rọi xông khói, bánh mì thái vuông và phô mai parmesan
Crunchy green lettuce with grilled chicken breast, bacon, toasted crouton and fresh parmesan cheese

VND 325,000

Soup



W03

Súp bí ngò nướng Roasted Zucchini Soup

Với kem chua, bánh mì vuông nướng, hạt rang và rau thơm thái nhỏ

With sour cream, garlic crouton, toasted nut and chopped herb

VND 176,000

W04 Súp bí ngô Pumpkin Soup

Súp kem bí ngô với bánh mì vuông nướng, rắc bột ớt ngọt

Creamy pumpkin soup with toasted crouton and paprika powder

VND 176,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish



W05 Thịt thăn lợn chiên kiểu Đức Pork Schnitzel

Thịt thăn lợn chiên xù, phục vụ với khoai tây sốt mù tạt kiểu Đức, cùng với chanh cắt múi
Deep-fried breaded pork cutlet, served with warm German potato and a lime wedge

VND 264,000

W06 Xúc xích nướng Grilled Sausage

Cùng với bắp cải xào thịt ba rọi xông khói chua ngọt, khoai tây múi chiên và sốt BBQ
Accompanied with bacon sauteed sour & sweet cabbage, potato wedge and served with BBQ sauce

VND 385,000



From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món thịt nướng:

Sốt tiêu đen / Sốt mù tạt nguyên hạt Meaux / Sốt kem nấm / Bơ trộn rau thơm

Choice of Sauce:

Black pepper sauce / Meaux mustard sauce / Mushroom cream sauce / Herb butter



W07 Thịt thăn nội bò Beef Tenderloin

Grass fed (180gr)

VND 658,000

W08 Thịt thăn ngoại bò Beef Striploin

Grass fed (250gr)

VND 792,000



W09 Dẻ sườn cừu Lamb Cutlet

(375gr - 3 dẻ sườn)
(375gr - 3 Pieces)

VND 1,034,000



Vegetarian / Món chay

From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món hải sản nướng:

Sốt bơ Hollandaise / Sốt tartar với thì là / Đĩa muối tiêu chanh

Choice of Sauce:

Hollandaise sauce / Tartar sauce / Salt pepper and lime



W10 Thăn cá hồi Salmon Fillet

(120gr)

VND 462,000

W11 Thăn cá vược Seabass Fillet

(120gr)

VND 352,000



Side Dish



W12 Xa lát rau tươi Garden Green Salad



VND 154,000

Rau diếp các loại với cà chua, dưa chuột, ớt chuông, hành tây, cùng với sốt dầu giấm Ý
Shredded lettuce with tomato, cucumber, bell pepper, onion and served with Italian dressing



W13 Khoai tây chiên French Fried Potato



VND 154,000

Phục vụ với tương cà chua
Served with tomato ketchup



W14 Rau xào các loại Sautéed Assorted Vegetable



VND 165,000

Với bơ tỏi
With garlic butter



Vegetarian / Món chay

Sandwich & Burger

Phục vụ kèm khoai tây chiên và tương cà
Served with French fries and tomato ketchup

W15 Bánh mì kẹp với rau nướng, phô mai Grilled Vegetable & Cheese Sandwich



Bánh mì đen nướng, kẹp hành tây, cà tím, bí ngòi nướng, cà chua và phô mai cheddar
Toasted rye bread with grilled onion, eggplant, zucchini, tomato and sliced cheddar cheese

VND 220,000



W16 Bánh mì kẹp tầng Club Sandwich

Bánh mì gối trắng kẹp với rau diếp, cà chua, dưa chuột, phô mai, thịt ba rọi xông khói, gà nướng và trứng rán
Toast bread with lettuce, tomato, cucumber, cheese, grilled bacon, chicken and fried egg

VND 286,000

W17 Bánh bơ-gô thịt bò Beef Burger

Bánh bò băm nướng, cùng với hành tây caramel, dưa chuột bao tử muối chua và phô mai nướng chảy
Grilled beef patty, accompanied with caramelized onion, cornichon and melted cheese

VND 385,000



Vegetarian / Món chay

Pasta

Lựa chọn loại mì:

Mì sợi nhỏ | Mì ống | Mì sợi dẹt

Chín tới hay chín kỹ

Choice of Pasta:

Spaghetti | Penne | Tagliatelle

Choice of "Al Dente" or "Soft Cooked" pasta

Chọn các loại sốt sau đây:

Choice of Sauce:



W18 Sốt thịt bò băm
Beef Bolognese

VND 363,000



W19 Sốt kem với thịt ba rọi xông khói
Bacon Carbonara

VND 385,000



W20 Sốt hải sản cà chua
Seafood Tomato

VND 418,000

Pizza

W21 Pizza với xúc xích khô Salami

Xúc xích khô salami thái lát, quả ô liu, cà chua sấy và hành tây

Sliced dried salami with olive, sundried tomato and onion

Cỡ lớn / Large size

VND 396,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 297,000

W22 Pizza hải sản Seafood

Với tôm, mực, hành tây, ớt chuông, rau thơm thái nhỏ

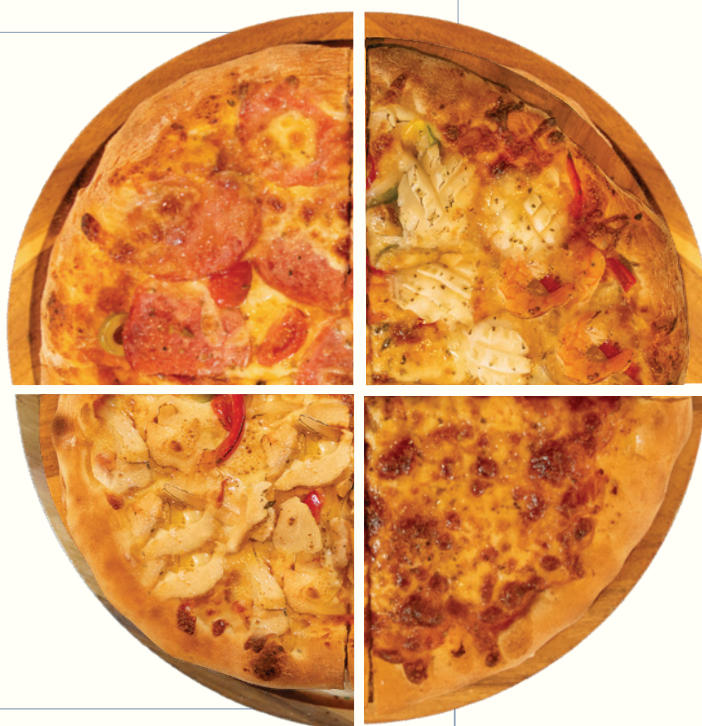
Prawn, squid, onion, bell pepper, chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

VND 495,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 352,000



W23 Pizza thịt gà nướng Grilled Chicken

Thịt gà nướng thái nhỏ, hành tây, ớt chuông, rau thơm

Shredded grilled chicken breast, onion, bell pepper and chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

VND 374,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 264,000

W24 Pizza sốt cà chua Margherita



Pizza kiểu Napoli với dầu ô liu nguyên chất, lá kinh giới cay và phô mai mozzarella, sốt cà chua

Napoli style pizza with virgin olive oil, oregano and grated mozzarella cheese, tomato sauce

Cỡ lớn / Large size

VND 264,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 198,000



Vegetarian / Món chay

Asian
SPECIALITIES

Starter & Salad

A01 Bánh gối chiên nhân rau Vegetable Samosa



Bánh gối chiên kiểu Ấn Độ, nhồi với khoai tây, đậu Hà Lan, cà rốt, hành tây, ớt, rau mùi, kèm sốt sữa chua rau thơm
Deep fried Indian style stuffed dumpling with potato, green pea, carrot, onion, chili, coriander, served with yoghurt chutney

VND 154,000



A02 Thịt gà và thịt bò xiên nướng kiểu Indo Indonesian Chicken & Beef Satay

Kèm với sốt lạc sữa dừa, cùng hạt vừng rang
Served with coconut & peanut sauce with toasted sesame seed

VND 314,000

A03 Gỏi bò kiểu Thái Lan Thai Beef Salad

Bắp bò hầm chín vừa thái lát, trộn với sốt gừng ớt chanh tỏi, cà chua, dưa chuột, hành tây và rau thơm
Sliced stewed beef shank, tossed with ginger chili lime garlic dressing, tomato, cucumber, onion and fresh herb

VND 352,000



Soup



A04 Canh Kimchi Kimchi Jjigae



Canh kimchi Hàn Quốc với đậu phụ
Korean style kimchi soup with tofu

VND 132,000

A05 Lựa chọn với thịt lợn hoặc cá ngừ Options with Pork or Tuna

VND 220,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish

A06 Cà ri kiểu Ấn Độ Indian Style Curry

Với hành tây xào gừng, tỏi, bột cà ri garam masala, bột nghệ, quế, hoa hồi, cà chua, sữa chua và rau mùi
Braised onion, garlic, ginger, garam masala, tumeric powder, cinnamon, star anise, tomato, yoghurt and coriander leave

Lựa chọn thịt gà | cá | rau củ (bông cải xanh, cà rốt, khoai tây)

Options with Chicken | Fish | Vegetable (broccoli, carrot, potato)

VND 319,000



A07 Thịt bò xào Bulgogi Beef Bulgogi

Thịt bò ướp nước tương ngọt Hàn Quốc, xào cùng rau nấm, phục vụ với cơm trắng

Sauteed sweet soy sauce marinated beef slice with vegetable, served with steamed rice

VND 352,000

A08 Mì xào Singapore Singaporean Fried Noodle

Mì xào chảo với thịt lợn xá xíu, tôm, trứng và rau cùng bột cà ri

Wok fried noodle with pork charsiu, shrimp, egg and vegetable with curry powder

VND 230,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish

A09 Cơm thố hải sản Seafood Rice in Clay Pot

Với tôm, mực và vẹm biển cùng với rau, sốt dầu hào với ớt thơm

Prawn, squid and mussel with vegetable in chili fragrant oyster sauce

VND 352,000



A10 Cơm thố bít tết thịt bò Beef Steak Rice in Clay Pot

Cùng với sốt tiêu đen, cải thìa, bông cải xanh, cà rốt và nấm

Black pepper sauce, pak choy, broccoli, carrot and mushroom

VND 407,000

A11 Cơm thố thịt gà Chicken Rice in Clay Pot

Má đùi gà thảo mộc tẩm bột chiên giòn, cùng với rau xào và nấm hương

Crispy fried breaded chicken thigh, sauteed vegetable and grilled shiitake

VND 275,000



*Japanese
Dish*

Japanese Dish



J01 Mì sợi Udon hoặc Sobaten zaru Udon-Zen or Soba-Zen

Mì sợi Udon hoặc mì sợi Soba dùng lạnh, rau củ hấp, tôm và rau củ tẩm bột chiên, cơm cuộn và sữa chua trái cây.
Cold Udon or Soba noodle, steamed vegetable, shrimp and vegetable tempura, futomaki roll and fruit yogurt.

VND 440,000

J02 Cơm và thịt thăn heo chiên Katsu Don-Zen

Cơm và thịt thăn heo chiên xù với trứng luộc lòng đào, rau củ luộc, xa lát trộn, súp đỡ tương, rau củ muối và sữa chua trái cây.
Bowl of rice with a pork cutlet and soft-boiled egg on top, steamed vegetable, salad, Miso soup, pickle and fruit yogurt.

VND 440,000



J03 Khay cơm nắn thập cẩm Sushi Moriawase

Cơm nắn các loại (cá ngừ, cá phi lê trắng, trứng cá hồi, cá thu ngâm giấm, bạch tuộc, lươn nướng, mực, tôm, trứng cuộn kiểu Nhật và cá ngừ cuộn) với súp đỡ tương.
Assorted sushi (Tuna, white fish, salmon roe, vinaigrette mackerel, octopus, grilled eel, squid, shrimp, Japanese omelette and tuna roll) with Miso soup.

VND 750,000

J04 Khay thức ăn Irodori Irodori Gozen

Rau củ hấp, cá hồi và mực dùng tươi, cá hồi nướng muối, tôm và cá tẩm bột chiên, cá thu kho rau củ, trứng hấp, cơm nắn các loại, súp đỡ tương và sữa chua trái cây.
Steamed vegetable, salmon and squid sashimi, grilled salmon, shrimp and fish tempura, simmered mackerel with vegetable, steamed egg custard, assorted nigiri sushi, Miso soup and fruit.

VND 935,000



Dessert

Dessert

D01 Bánh Sacher Torte Sacher Torte

Bánh ngọt sô cô la đặc biệt kiểu Áo, cùng với sốt dâu tây
Vienna chocolate speciality with strawberry sauce

VND 150,000



D02 Bánh Tiramisu Tiramisu

Bánh kem phô mai, vị cà phê và cacao
Cream cheese cake, enhanced with coffee flavor and cocoa powder

VND 175,000

D03 Bánh Mousse trà xanh Matcha Mousse Cake

Bánh mousse trà xanh Nhật Bản
Japanese green tea mousse cake

VND 150,000



D04 Đĩa trái cây tươi Fruit Platter

Trái cây tươi theo mùa thái lát
Sliced seasonal fresh fruit

VND 220,000

D05 Kem tươi các loại Homemade Ice Cream

Lựa chọn các loại kem: sô cô la, vani, xoài, dâu tây hoặc kem dừa
Selection of chocolate, vanilla, mango, strawberry or coconut ice cream

3 muỗng/3 Scoops: 2 muỗng/2 Scoops: 1 muỗng/1 Scoop:

VND 149,000

VND 99,000

VND 50,000

