



FOOD MENU

OPENING HOURS: 11:30 - 22:00



WELCOME TO 1968 RESTAURANT

Cuisine is memory

That memory from 1968 is a quiet echo of home in every flavor. At 1968 Restaurant, we invite you on a culinary journey through Northern, Central, and Southern Vietnam. Each dish is a cultural snapshot - from the refined phở of Hanoi to the bold bún bò of Huế, and the fresh harmony of Southern spring rolls.

1968 – where tradition is retold with a contemporary spirit.

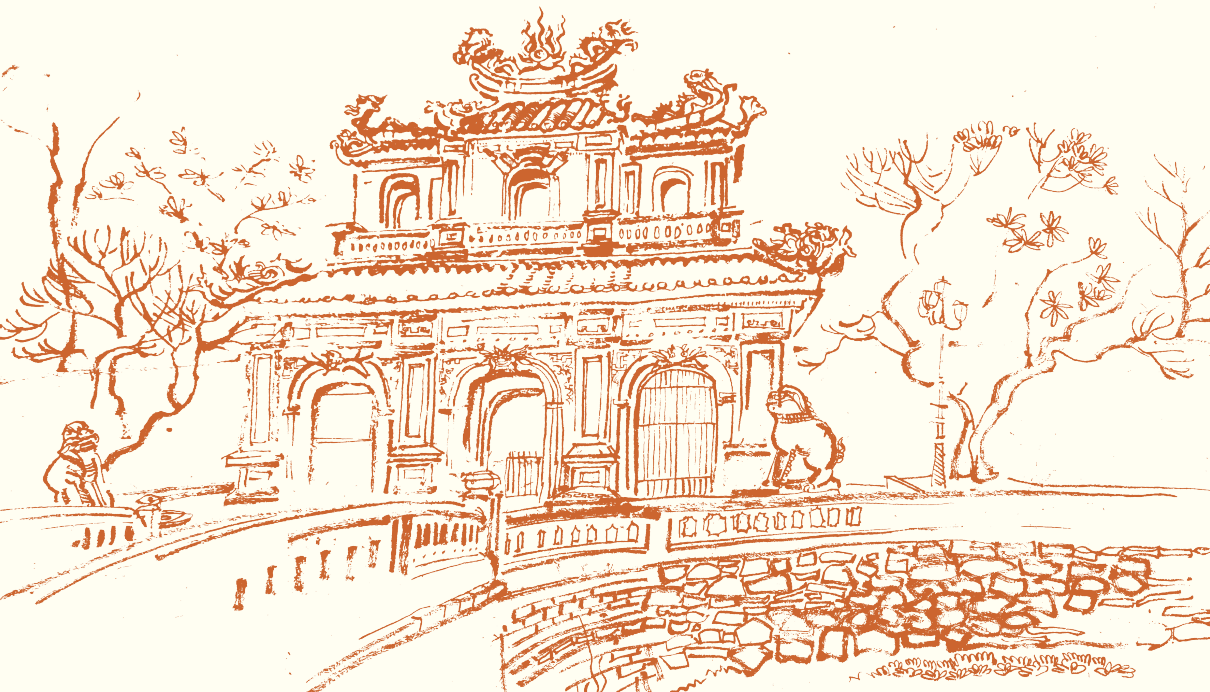
CHÀO MỪNG TỚI NHÀ HÀNG 1968

Ẩm thực là ký ức

Ký ức năm 1968 ấy len lỏi trong từng hương vị, làn khói nghi ngút, và tiếng muống chấm bát nới mâm cơm gia đình.

Tại 1968 Restaurant, chúng tôi mang đến thực đơn tinh tuyển từ ba miền Bắc – Trung – Nam, như một lát cắt văn hóa Việt được kể bằng ngôn ngữ của món ăn dân gian. Từ phở Hà Nội thanh nhã, đến bún bò Huế đậm đà, hay bánh tráng miền Nam tinh tế – mỗi món ăn là một chương nhỏ trong câu chuyện quê hương.

1968 – nơi truyền thống được tái hiện bằng tinh thần đương đại.





STARTER & APPERTIZER

HANOI CHICKEN SALAD   **180,000**

HANOI DELIGHTS

Tam Hoang chicken, bean sprouts, carrots, onion, cucumber, lime leaves, Vietnamese herbs, peanut, fish sauce

GỎI GÀ TA XÉ PHAY HÀ NỘI

Gà Tam Hoang, giá đỗ, cà rốt, hành tây, dưa chuột, lá chanh, rau thơm Việt Nam, lạc, nước mắm

HALONG SEAFOOD & GREEN MANGO SALAD   **200,000**

OCEANIC MANGO FUSION FEAST

Ha Long Bay seafood, green mango, cucumber, carrot, coriander, peanut, fish sauce

GỎI HẢI SẢN HẠ LONG VỚI XOÀI XANH

Hải sản Hạ Long, xoài xanh, dưa chuột, cà rốt, rau mùi, lạc, nước mắm

NINH BINH BEEF WITH MUSTARD SALAD   **190,000**

CITRUS BLISS BEEF SALAD

Beef, lettuce, Vietnamese herbs, pineapple, lime juice, rice paper

GỎI BÒ TÁI VỚI CẢI MẮM

Thịt bê, xà lách, rau thơm Việt Nam, dưa, nước chanh, bánh tráng

DONG NAI POMELO WITH SHRIMP SALAD   **220,000**

VIETNAMESE POMELO BLISS

Shrimp, pomelo, grated coconut, cucumber, carrot, Vietnamese herbs, peanut, fish sauce

GỎI BƯỞI VỚI TÔM LỐT ĐỒNG NAI

Tôm, bưởi da xanh, dừa tươi sợi, dưa chuột, cà rốt, rau thơm Việt Nam, lạc, nước mắm

SOUP

CRABMEAT WITH ASPARAGUS SOUP   **180,000**

OCEAN'S EMBRACE SOUP CO.

Crabmeat, crab surimi, asparagus, egg, seafood mushroom, coriander

SÚP CUA MĂNG TÂY VÀ NẤM TUYẾT

Thịt cua, thanh cua, măng tây, trứng gà, nấm hải sản, rau mùi

CHICKEN WITH SHIITAKE MUSHROOM SOUP **200,000**

FARM UMAMI BOWL

Carrot, egg yolk, chicken jus, shiitake mushroom, white fungus, coriander

SÚP GÀ VỚI NẤM HƯƠNG

Cà rốt, lòng đỏ trứng gà, nước hầm gà, nấm đông cô, nấm tuyết, rau mùi

ABALONE WITH SCALLOP SOUP  **280,000**

COMBINATION OF SEA

Abalone, chicken breast, scallop, dried jujubes, goji berry, Vietnamese herbal, shallot

SÚP BÀO NGƯ VÀ SÒ ĐIỆP

Bào ngư, thịt lườn gà, sò điệp, táo đỏ khô, kì tử, thảo dược Việt Nam, hành tàu



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

Giá được tính theo VNĐ (,000), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in VND (,000) subject to service charge, Government Tax



WRAP & ROLLS

TRADITIONAL VIETNAMESE SPRING ROLL PLATTER     350,000

THE ROLL ARTISAN OF VIETNAM

Hanoi selection: fresh spring rolls, deep-fried spring rolls, grilled beef wrapped in green mustard leaves, green young rice cake, grilled bronze fish cake

ĐĨA GỎI CUỐN THẬP CẨM

Món Hà Nội: nem cuốn tươi, chả chiên, bò cuốn lá cải, chả cốm, chả cá thác lát

HANOI FRESH SPRING ROLL WITH PRAWNS & PORK    180,000

FRESH BITES OF HANOI

Tiger prawn, shoulder blade, rice paper, carrot, cucumber, mango, vermicelli, peanut dipping sauce

CUỐN TÔM SÚ VÀ THỊT BA CHỈ HEO

Tôm sú, thịt nạc vai, bánh tráng, cà rốt, dưa chuột, xoài xanh, bún, nước mắm chua ngọt với lạc

FRIED SPRING ROLL WITH CRAB & PRAWN   200,000

SEA BREEZE BITES

Crabmeat, minced shoulder blade, tiger prawn, glass noodles, rice paper, black fungus, dried shiitake mushroom, egg

NEM CHIÊN CUA BỂ VÀ TÔM SÚ

Cua bể tươi, thịt nạc vai say, tôm sú, miến, bánh tráng, mộc nhĩ, nấm hương, trứng

HANOI CHA COM  190,000

FLAVOR OF SPRING SEASON IN HANOI

Green young rice, pork paste

ĐẶC SẢN CHẢ CỐM HÀ NỘI

Cốm làng Vòng, thịt heo xay

BEEF ROLLED IN GREEN MUSTARD LEAF  190,000

ZESTY GREEN BEEF WRAPS

Beef tenderloin, green mustard leaves, green banana, pineapple, soy sauce, wasabi

BÒ CUỐN LÁ CẢI

Thăn bò, rau cải xanh, chuối xanh, dưa, nước tương, mù tạt xanh

NHA TRANG GRILLED PORK SAUSAGE   190,000

NHA TRANG COASTAL CHARGRILL DELIGHTS

Pork trotters, minced shoulder blade, pork liver, glutinous rice, tapioca starch, peanut, rice paper, Vietnamese herbs

NEM NƯỚNG NHA TRANG

Giò heo, thịt nạc vai xay, gan heo, gạo nếp, bột năng, lạc, bánh tráng, rau thơm Việt Nam

HUE SPRING ROLLS   190,000

HUE'S FLAVOR FUSION

"Pho" paper roll, rice paper, pork belly, carrot, cucumber, pineapple, Vietnamese herbs

CUỐN KIỂU HUẾ VỚI TÔM CHUA VÀ THỊT

Tôm, bánh phở, bánh tráng, thịt ba chỉ heo, cà rốt, dưa chuột, dưa, rau thơm Việt Nam

FISHCAKE   190,000

FLAVOR OF MEKONG DELTA VIETNAMESE

Bonze featherback fish, galangal, turmeric, nuts, vermicelli, Vietnamese herbs

CHẢ CÁ THÁC LÁC

Cá thác lát, giềng mẻ, lạc, bún, rau thơm Việt Nam



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

Giá được tính theo VNĐ (,000), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in VNĐ (,000) subject to service charge, Government Tax



SIGNATURE DISH

SPECIAL HOMEMADE “CHA CA”  **300,000**

CHA CA DELICACIES

Bagridae fish, spring onion, galangal, ginger, vermicelli, peanut, marinated shrimp sauce

BÚN CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Cá lăng, hành lá, giềng, gừng, bún, lạc, mắm tôm

CHAR-GRILLED PORK NOODLES “BUN CHA”  **230,000**

THE HANOI BUN CHA EXPERIENCE

Charcoal grilled pork belly and minced pork, vermicelli, Vietnamese greens

BÚN CHẢ TRUYỀN THỐNG

Thịt ba chỉ, chả băm nướng, bún, rau thơm Việt Nam

GRILLED CHICKEN / BEEF WITH BAMBOO-TUBE RICE  **260,000**

BAMBOO FLAVORS GRILL

Chicken thigh or beef, egg, bok choy, shiitake, “Lam” rice

GÀ NƯỚNG HOẶC BÒ NƯỚNG ĂN KÈM CƠM LAM

Đùi gà hoặc bò, trứng gà, rau cải chíp, nấm đông cô, cơm lam

SLOW OVEN-BAKED PORK RIBS  **450,000**

RIB REVERIE

Pork ribs, potato, BBQ sauce, corn kernel

SƯỜN NƯỚNG KIỂU 1968

Sườn heo, khoai tây sốt BBQ, ngô hạt

SPECIAL CHEF RECOMMENDED  **450,000**

GOAT LEG STEW

Goat thigh, pork hock, goji berry, Vietnamese herbal, turmeric

ĐÙI DÊ HẨM BÁT BỮU

Đùi dê, móng heo, kỳ tử, thảo dược Việt Nam, nghệ

NOODLE SOUP & BROTH

TRADITIONAL HANOI “PHO” BEEF / CHICKEN   **190,000**

RICE NOODLE LEGACY

Beef or chicken, Vietnamese herbs, lime, chili, garlic vinegar, chili paste

PHỞ BÒ HOẶC GÀ TRUYỀN THỐNG

Bò hoặc gà, rau thơm Việt Nam, chanh, ớt, giấm tỏi, tương ớt truyền thống

HUE BEEF VERMICELLI    **210,000**

THE HUE BOWL NOODLE

Beef shank, boneless pork hock, block of pork blood, lemongrass, banana blossom

BÚN BÒ HUẾ

Bắp bò, chân giò rút xương, tiết heo, sả, hoa chuối

“HOI AN” QUANG NOODLE    **200,000**

VERMICELLI DELIGHTS OF HOI AN

Chicken, tiger prawn, quail egg, pork ribs, rice noodle, coconut, tumeric

MỠ QUẢNG

Gà, tôm sú, trứng cút, sườn heo, bánh phở, dưa, nghệ

SWEET AND SOUR CLAM OR FISH BROTH  **180,000**

SEASIDE SYMPHONY BROTH

Seabass or clam, pineapple, tomato, coriander, steamed rice

CANH NGAO HOA HOẶC CÁ NẤU CHUA

Cá vược hoặc ngao, dưa, cà chua, rau mùi, cơm trắng



MAIN DISH

STEAMED STURGEON SAPA FISH & SOYA SAUCE   **300,000**

STEAMED ELEGANCE

Sturgeon from Sapa, ginger, spring onion, soya sauce, steamed rice

CÁ TÂM SAPA HẤP XÌ DẦU ẼN KEM CƠM TRẮNG

Cá tâm Sapa, gừng, hành lá, nước tương, cơm trắng

BEEF “LUC LAC”   **270,000**

SIZZLING LUC LAC BITES

Beef tenderloin, Da Lat capsicum, onion, black pepper sauce, steamed rice

BÒ XÀO LÚC LẮC VỚI HÀNH TÂY VÀ ỚT CHUÔNG

Thịt bò, ớt chuông Đà Lạt, hành tây, sốt tiêu đen, cơm trắng

STEWED FISH IN CLAY POT  **220,000**

STEW & SAVOR

Snakehead fish, pork belly, shallot, chili, fish sauce, steamed rice

CÁ TRẮM ĐEN KHO TỘ

Cá trắm đen, thịt ba chỉ heo, hành tàu, ớt, nước mắm, cơm trắng

“VAN DINH” PEKING DUCK **200,000**

PEKING PERFECTION

Van Dinh duck, shallot, ginger, five spices

VỊT QUAY VÂN ĐÌNH

Vịt Vân Đình, hành tàu, gừng, ngũ vị hương

GRILLED PRAWNS WITH CHILLI AND SALT  **450,000**

PRAWN INFERNO GRILL

Tiger prawn, shallot, chili, shacha sauce

TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT

Tôm sú, hành tàu, ớt, sốt sa tế

STIR-FRIED PORK BELLY & CARAMELIZED FISH SAUCE   **200,000**

CARAMELIZED CRAVINGS

Pork belly, spring onion, shallot, caramlized fish sauce

BA CHỈ RANG CHẤY CẠNH

Thịt ba chỉ heo, hành lá, hành tàu, nước mắm cô đặc

BOIL MIXED VEGETABLE WITH CARAMEL SAUCE   **160,000**

THE GOURMET GROVE

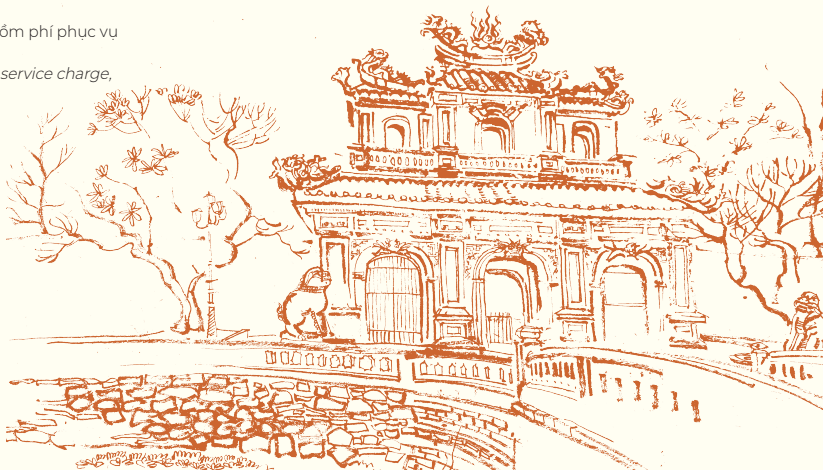
Broccoli, cauliflower, shiitake musrroom, carrot, “kho quẹt” sauce

RAU CỦ LUỘC CHẤM KHO QUỆT

Hoa lơ xanh, hoa lơ trắng, nấm đông cô, cà rốt, sốt kho quẹt

- 
Vegetarian
- 
Dairy
- 
Nuts
- 
Gluten
- 
Beef
- 
Pork
- 
Seafood

Giá được tính theo VNĐ (,000), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in VND (,000) subject to service charge, Government Tax





TRADITIONAL CAKES

SELECTION OF VIETNAMESE CAKES   250,000

RICE FLOUR REVERIES

CÁC LOẠI BÁNH TRUYỀN THỐNG CỦA VIỆT NAM

Bánh truyền thống Việt Nam

HUE TAPIOCA CAKE   200,000

HUE HARMONY CAKE

Tapioca starch, shrimp, pork belly, dipping sauce

BÁNH BỘT LỘC HUẾ

Bột năng, tôm, thịt ba chỉ heo, nước mắm

SPECIAL SAIGON PANCAKE   170,000

SAIGON RADIANT PANCAKE PARLOR

Rice flour, shrimp, pork, bean sprouts, chives, pineapple, coconut milk, Vietnamese herbs

BÁNH XÈO SÀI GÒN

Bột gạo, tôm, thịt lợn, giá đỗ, lá hẹ, dứa, nước cốt dừa, rau thơm Việt Nam

“HO TAY” SHRIMPS CAKE   180,000

“HO TAY” CRISPY SHRIMP CREATIONS

Tapioca starch, wheat flour, shrimp, sweet potato, carrot, kohlrabi, sweet & sour dipping sauce

BÁNH TÔM HỒ TÂY

Bột năng, tôm, khoai lang, cà rốt, su hào, nước mắm chua ngọt

HUE FLAT STEAMED RICE DUMPLINGS   150,000

FLAVORFUL HUE

Rice flour, pork, bean sprouts, chives, rice paper, turmeric, fish sauce

BÁNH NẬM HUẾ

Bột gạo tẻ, thịt lợn, giá đỗ, lá hẹ, bánh tráng, bột nghệ, nước mắm

QUANG BINH “BEO” CAKE   170,000

FLAVOR OF MID VIETNAM

Rice flour, tapioca flour, tiger prawn, crispy pork rind, spring onion, chili

BÁNH BÈO QUẢNG BÌNH

Bột gạo, bột năng, tôm sú, bì heo giòn, hành lá, ớt

RICE

YOUR CHOICE OF SPECIAL FRIED RICE  250,000

CƠM RANG TỰ CHỌN

THE GOURMET GROVE

Chicken breast - Lườn gà

Seafood - Hải sản

HOI AN CHICKEN RICE 220,000

HOI AN FLAVORS EXPRESS

Chicken, chicken fat coloured rice, turmeric, onion

CƠM GÀ HỘI AN

Gà, cơm trộn mỡ gà, nghệ, hành tây

SAIGON GRILLED PORK CHOPS WITH BROKEN RICE  280,000

SAIGON GRILL & GRAIN

Pork cutlet, egg, kimchi, ST25 rice, shredded pork skin

CƠM TẤM SƯỜN SÀI GÒN

Sườn heo cốt lết, trứng, kimchi, gạo ST25, bì thính



DESSERT

EXOTIC FRESH FRUIT PLATTER 200,000

TROPICAL TEMPTATIONS
Seasonal Vietnamese exotic fruit
TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI THEO MÙA
Trái cây địa phương theo mùa

ICE CREAM  60,000

CHILL & THRILL
Please ask your server for flavour of the day
KEM THEO VỊ TỰ CHỌN
Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ về vị kem trong ngày

LOTUS AND LONGAN SWEET SOUP 150,000

SWEET HARMONY SOUP
Lotus seed, longan, dried jujubes, hoa nhài
CHÈ SEN LONG NHẪN
Hạt sen, quả nhài, táo đỏ khô, hoa nhài

DEEP-FRIED GREEN STICKY RICE WITH BANANA  170,000

STICKY SWEET BITES
Banana, green young rice, egg
CHUỐI CHÍN BỌC CỐM TƯƠI CHIÊN GIÒN
Chuối, cốm làng Vòng, trứng

GLUTEN-FREE RICE WITH YOGURT SWEET SOUP  150,000

GLUTEN-FREE SWEET SOUP
Yogurt, violet glutinous rice
SỮA CHUA NẾP CẨM
Sữa chua, nếp cẩm



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef

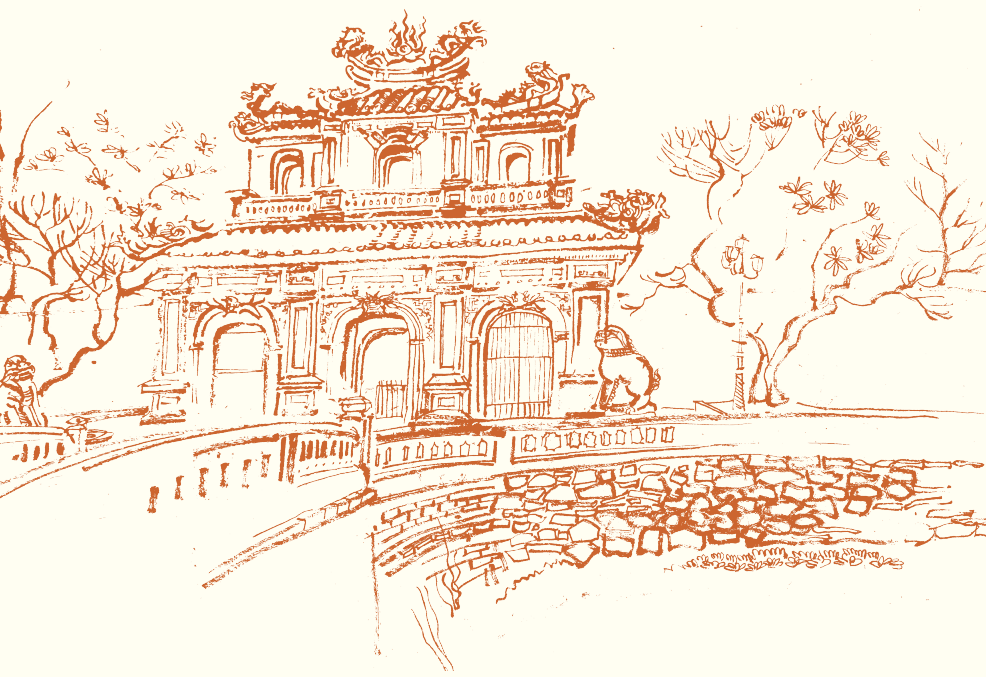


Pork



Seafood

Giá được tính theo VND (,000), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in VND (,000) subject to service charge, Government Tax





33 Duong Thanh Street
Hoan Kiem, Hanoi, Vietnam
+84 (0) 24 3828 0099

peridotgrandhotel.com