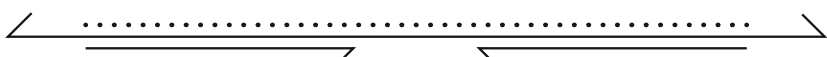


OLIVINE RESTARANT



FOOD MENU



OPENING HOURS
11:00 - 22:30



OLIVINE

RESTAURANT & BAR

An impressive experience of fine and delicate European cuisine at Olivine Restaurant. Every dish is skillfully cooked for a memorable dining experience and artistically plated to indulge the eyes. The finest ingredients sourced locally and internationally elevate the dishes to the next level. Olivine's chefs execute renowned western dishes with their own personal style and our diners will surely feel their dedication for classic Western flavors.

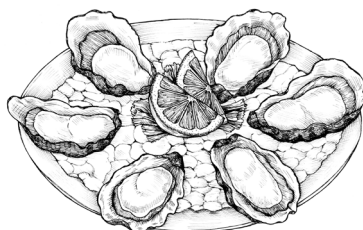
In a luxurious, warm and cozy space with melodious music, Olivine Restaurant will be a promising stop in your journey of exploring the Western food culture.

NHÀ HÀNG

OLIVINE

Đắm chìm trong hương vị tuyệt hảo và tinh tế của ẩm thực Âu tại Olivine sẽ đem đến những trải nghiệm ấn tượng cho thực khách. Các món Âu trứ danh được chế biến hoàn hảo khi không chỉ dừng lại ở hương vị đặc trưng, phong cách trang trí nghệ thuật mà còn ẩn chứa nhiều câu chuyện thú vị. Dành rất nhiều tâm huyết để sáng tạo và nâng tầm ẩm thực Âu theo cách riêng, các đầu bếp của Olivine muốn truyền tải vào từng món ăn những cảm xúc chân thực và sống động nhất để thực khách thưởng thức bằng tất cả các giác quan.

Với không gian ấm áp và sang trọng hòa cùng âm nhạc du dương, nhà hàng Olivine hứa hẹn là nơi tiếp nối chuyến hành trình trải nghiệm văn hóa ẩm thực Âu đầy thi vị.



APPETIZERS

PAN-SEARED HOKKAIDO SCALLOPS 350,000

Pea Cream, Romesco Sauce, Caviar, Glass Potato Chips

SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO

Kem Đậu Xanh, Sốt Cay, Trứng Cá Tầm, Khoai Tây Tráng Gương

PAN-SEARED FOIE GRAS 390,000

Caramelized Apples, Brioche, Figs, Baby Leaves, Red Wine And Maple Syrup

GAN NGỔNG ÁP CHẢO

Táo Caramen, Bánh Mỳ Mềm, Quả Vả, Rau Non, Sốt Vang Đỏ Với Mật Cây Phong Đường

TUNA TARTAKI 450,000

Couscous Salad, Chickpea, Avocado, Cherry Tomato And Red Wine Raspberry Sauce

CÁ NGỪ NƯỚNG

Salad Couscous, Đậu Gà, Quả Bơ Và Sốt Rượu Vang Đỏ, Quả Mâm Xôi

CHEESE AND COLD CUTS 750,000

Assorted Cheese And Cold Cuts With Olives, Dried Fruit And Bread

ĐĨA NGUỘI TỔNG HỢP

Pho Mai, Thịt Nguội Nhập Khẩu, Oliu, Hạt Khô, Bánh Mỳ

CAESAR SALAD 270,000

Boquerones in Vinegar, Crispy Bacon, Prawn, Romaine Lettuce, Croutons, Parmesan Cheese

SA LÁT ĐẠI ĐẾ

Cá Trích Ngâm Giấm Vùng Boquerones, Thịt Muối Sấy Giòn, Tôm Sú, Rau Diếp Giòn, Bánh Mỳ Pho Mai

FRESH MOZZARELLA & TOMATO SALAD 280,000

Organic Tomatoes, Avocado, Pine Nuts, Pesto And Lime Dressing

SA LÁT PHO MAI TƯƠI

Pho Mai TƯƠI, Cà Chua Non Hữu Cơ, Quả Bơ, Hạt Thông Và Dầu Húng Tây

THE OLIVINE SALAD 290,000

Grilled Australian Beef With Arugula Leaves, Cherry Tomato, Asparagus, Olives

Served With Feta Cheese, Pine Nuts And Balsamic Dressing

SA LÁT ĐẶC BIỆT KIỂU OLIVINE

Thịt Bò Áp Chảo, Rau Rocket, Oliu, Pho Mai Feta, Sốt Balsamic

NICOISE SALAD 320,000

Tuna, Tomatoes, Asparagus, Potatoes, Quail Eggs, Green Beans, Lemon Dressing

SA LÁT NI-XOA

Sa Lát Kiểu Pháp Với Cá Ngừ Áp Chảo, Cà Chua, Khoai Tây, Trứng Cút, Đậu Pháp, Sốt Dầu Chanh

SOUP

PUMPKIN SOUP WITH SCALLOPS 250,000

A Blend Of Pumpkin, Onions, Garlic, Hokkaido Scallops, Bacon And Bread

SÚP KEM BÍ ĐỎ

Sò Điệp Hokkaido, Thịt Xông Khói, Bánh Mỳ Nướng Giòn

MUSHROOM VELOUTÉ 250,000

Mushroom Velouté, Tartine, Porcini Mushroom Aioli, Pesto Oil

SÚP NẤM

Súp Kem Nấm, Sốt Nấm Aioli, Dầu Húng Tây

LOBSTER BISQUE SOUP 280,000

Fennel, Lobster Soup With Prawn, Truffle Oil And Lobster Foam

SÚP TÔM HÙM

Củ Thì Là, Nước Hầm Tôm Hùm Và Tôm Áp Chảo Dầu Nấm Truffle

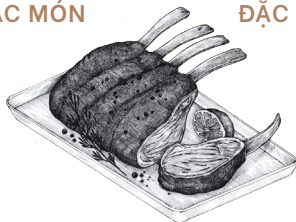
SELECTION OF BREAD & BUTTER FOR SHARING 150,000

CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BƠ

SIGNATURE DISHES

CÁC MÓN

ĐẶC BIỆT



SMOKED DUCK ROSSINI 650,000

Foie Gras, Truffle Mashed Potatoes, Baby Vegetables from Dalat And Bordelaise Sauce

VỊT VÀ GAN NGỔNG

Gan Vịt Pháp, Khoai Tây Nghiền Hương Vị Nấm Rừng, Rau Non, Sốt Bordelaise

FRENCH LAMB CHOP 750,000

Served With Ratatouille, Pistachio, Mashed Sweet Potatoes, Green Asparagus from Dalat, Black Garlic And Red Wine Sauce

SƯỜN CỪU PHÁP

Sườn Cừu Nướng, Phục Vụ Cùng Rau Hầm Ratatouille, Hạt Dẻ Cười, Khoai Tây Tím Nghiền Tỏi Đen, Măng Tây Đà Lạt Và Sốt Rượu Vang Đỏ

SPAGHETTI WITH SEAFOOD 350,000

Lobster Bisque, Seafood, Fresh Basil Leaves And Shaved Parmesan Cheese

MỠ Ý SỐT HẢI SẢN

Sốt Tôm Hùm, Hải Sản, Húng Tây Và Pho Mai Bào

RISOTTO WITH LOBSTER 780,000

Lobster Bisque, Garlic, Fresh Basil Leaves And Shaved Parmesan Cheese

CƠM RISOTTO TÔM HÙM

Tôm Hùm, Húng Tây Và Pho Mai Bào

RAW SEAFOOD AND MEAT

FRENCH OYSTER (1 PCS) 250,000

Cucumber Tartar Sauce, Wasabi Cream, Lime, Caviar

HÀU TƯƠI PHÁP (1 con)

Gỏi Dưa Chuột, Kem Mù Tạt, Chanh Vàng, Trứng Cá

SALMON WITH AVOCADO & WASABI 290,000

Avocado Mousse, Mango, Sour Cream, Caviar, Sesame Seeds, Onions, Lime And Seasonal Herbs

GỎI CÁ HỒI

Cá Hồi Thái Viên, Quả Bơ Nghiền, Xoài, Kem Chua, Trứng Cá Tầm

OCTOPUS CARPACCIO 320,000

Marinated With Lemon And Pink Pepper, Green Apple Tartar Sauce, Passion Fruit Vinaigrette

GỎI BẠCH TUỘC

Tầm Tiêu Đỏ, Lá Thơm Ăn Kèm Tartar Táo Xanh, Sốt Chanh Leo Và Kem Chanh

OLIVINE STEAK TARTARE 350,000

Angus Tenderloin, Chicken Eggs, Garlic, Onion, Pickled Cucumber, Arugula Leaves, Capers And Toasted Pine Nuts

GỎI BÒ OLIVINE

Gỏi Bò Úc, Trộn Cùng Lòng Đỏ Trứng Gà, Rau Rocket Và Hạt Thông

GRILLED SEAFOOD

NORWAY SALMON 580,000

Potato Cake, Baby Vegetables from Dalat, Capers And White Wine Orange Carrot Cream Sauce

CÁ HỒI NA - UY NƯỚNG

Khoai Tây Ngàn Lốp, Rau Củ Đà Lạt Chần Và Sốt Kem Cam Cà Rốt

SLOW-COOKED SEABREAM 850,000

Pea Purée, Roasted Asparagus, Spinach, Lobster Sauce, Crab Risotto

CÁ TRÁP NẤU CHẬM

Kem Đậu Xanh, Măng Tây, Rau Chân Vịt Hầm, Sốt Tôm Hùm, Cơm Risotto Cua Biển Pho Mai

PATAGONIAN TOOTHFISH 980,000

Risotto, Saffron Cream, Crispy Ibérico Ham, Baby Vegetables from Dalat, Green Pea Velouté

CÁ TUYẾT PATAGONIAN

Cơm Ý Nấu Hoa Nghệ Tây, Thịt Lợn Đen Sấy Giòn, Rau Củ Baby, Sốt Kem Đậu Hà Lan

GRILLED SEAFOOD - 3 WAYS 980,000

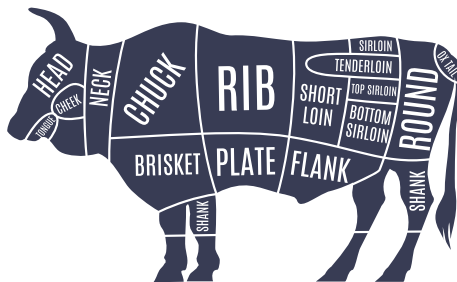
Nha Trang Lobster, Hokkaido Scallops, Octopus, Organic Vegetables from Dalat And Lobster Sauce

HẢI SẢN NƯỚNG THƯỢNG HẠNG - 3 KIỂU

Thịt Đuôi Tôm Hùm, Sò Điệp Hokkaido, Bạch Tuộc, Rau Non Hữu Cơ và Sốt Rượu Vang Trắng Tôm Hùm

STEAK

HAVE YOUR GRILLED STEAK IN STYLE!
ĂN BÍT TẾT ĐÚNG ĐIỀU!



- Step 1:** Choose the steak
Step 2: Choose the temperature
Rare | Medium Rare | Medium | Well done
Step 3: Choose the sauce
Step 4: Choose the side dishes
Step 5: Choose the pairing wine

- Bước 1:** Chọn loại thịt
Bước 2: Chọn độ tái chín của thịt
Tái | Tái chín | Chín vừa | Chín tới
Bước 3: Chọn loại sốt
Bước 4: Chọn món ăn kèm
Bước 5: Chọn rượu Vang

AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK NẠC LƯNG BÒ ÚC	750,000 230gr
AUSTRALIAN TENDERLOIN THĂN NỘI BÒ ÚC	780,000 200gr
USA T-BONE STEAK THĂN BÒ TI-BON MỸ CHỮ T	980,000 500gr
JAPANESE BEEF WAGYU STRIPLOIN A5 THĂN NGOẠI BÒ WAGYU NHẬT A5	1,850,000 200gr
ADD FOIE GRAS THÊM GAN VỊT PHÁP	350,000 45gr

SAUCES

Choice of sauce | Chọn một 1 loại sốt

GREEN PEPPERCORN SAUCE FROM PHU QUOC
SỐT TIÊU XANH PHÚ QUỐC

PORT WINE SAUCE
SỐT RƯỢU THƠM

TRUFFLE MUSHROOM SAUCE
SỐT NẤM RỪNG

CAFÉ DE PARIS SAUCE
SỐT BƠ TỎI LÁ THƠM

SIDE DISHES

CÁC MÓN ĂN KÈM
90,000

SAUTÉED MUSHROOM
NẤM XÀO

ARUGULA SALAD
SA LÁT ARUGULA

BAKED TOUQUET POTATOES
KHOAI TÂY "TOUQUET" BỎ LÒ

GRILLED ASPARAGUS
MĂNG TÂY NƯỚNG

SPINACH GRATINE
RAU CHÂN VỊT BỎ LÒ

TRUFFLE MASHED POTATOES
KHOAI TÂY NGHIỀN NẤM TRÚP

KIDS MENU

KID'S FRENCH FRIES

125,000

Served With Tomato Ketchup And Mayonnaise Sauce

KHOAI TÂY CHIÊN

KID'S CORNDOG

160,000

Served With Tomato Ketchup And Mayonnaise Sauce

XÚC XÍCH CORNDOG

CHICKEN NUGGETS

170,000

Served With Tomato Ketchup And Mayonnaise Sauce

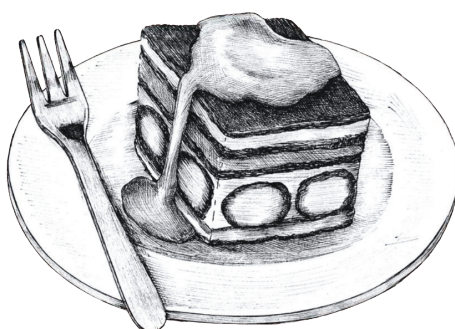
GÀ TẮM BỘT CHIÊN GIÒN

KID'S SPAGHETTI BOLOGNAISE

170,000

Minced Beef, Carrot, Onion And Parmesan Cheese

MỠ Ý SỐT BÒ BẮM



DESSERTS

RED BERRIES PARFAIT

200,000

Red Berries, Blue Berries, Cherry, Red Berry Ice Cream

BÁNH QUẢ MỘNG

Quả Mâm Xôi, Nam Việt Quất, Kem Quả Mâm Xôi

“THE NUT”

200,000

Chocolate, Caramel, Chestnut, Vanilla Ice Cream

BÁNH HẠT DẼ SÔ-CÔ-LA

Sô-Cô-La, Ca-Ra-Men, Hạt Dẻ, Kem Vani

“THE LEMON”

200,000

Pineapple, Passion Fruit, Mango, Cream Cheese, White Chocolate

“CHANH VÀNG”

Dứa, Chanh Leo, Pho Mai, Sô-Cô-La Trắng

TIRAMISU WITH COFFEE FLAVOR

200,000

Mascarpone Cheese, Whipping Cream, Coffee

BÁNH KEM PHO MAI VỊ CÀ PHÊ

NEW ZEALAND ICE CREAM

200,000

Selection Of Ice Cream With Fresh Fruit And Mint Leaves

KEM NEW ZEALAND 3 VỊ

LUXURY DINNER

SET MENU A

VND 1,150,000++
Per person | Một người

Appetizer

CAESAR SALAD | SA-LÁT ĐẠI ĐẾ

Soup

MUSHROOM VELOUTÉ | SÚP NẤM

Main Course

Choice of course | Lựa chọn 1 món

NORWAY SALMON | CÁ HỒI NA-UY NƯỚNG
AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK | NẠC LƯNG BÒ ÚC

Dessert

“THE LEMON” | “CHANH VÀNG”

Wine Pairing

WHITE WINE or RED WINE | VANG TRẮNG hoặc VANG ĐỎ

SET MENU B

VND 1,850,000++
Per person | Một người

Appetizer

OCTOPUS CARPACCIO | GỎI BẠCH TUỘC
FRESH MOZZARELLA & ORGANIC TOMATO SALAD | SA LÁT PHO MAI TƯƠI

Soup

LOBSTER “BOUILLON STYLE” SOUP | SÚP TÔM HÙM

Main Course

Choice of course | Lựa chọn 1 món

PATAGONIAN TOOTHFISH | CÁ TUYẾT PATAGONIAN
AUSTRALIAN TENDERLOIN | THĂN NỘI BÒ ÚC

Dessert

“THE NUT” | BÁNH HẠT DẸ SÔ-CÔ-LA

Wine Pairing

WHITE WINE or RED WINE | VANG TRẮNG hoặc VANG ĐỎ



FAMILY SELECTION

TO SHARE BETWEEN 2 TO 4 PERSONS
SỰ LỰA CHỌN CHO GIA ĐÌNH

MIXED GRILLED SEAFOOD 3,550,000

Lobster, French Oyster, Octopus, Hokkaido Scallops, Mussels

KHAY HẢI SẢN NƯỚNG CAO CẤP

Tôm Hùm, Hàu Pháp, Bạch Tuộc, Sò Điệp Nhật, Vẹm Xanh

MIXED GRILLED MEAT PLATTER 3,750,000

Lamb Chop, AUS Rib-eye Steak, Beef Tenderloin, German Sausage

KHAY THỊT NƯỚNG CAO CẤP

Sườn Cừu Pháp, Nạc Vai Bò Úc, Thăn Nội Bò Mỹ, Xúc Xích Đức

FRENCH LAMB CHOP 3,950,000

Served With Ratatouille, Pistachio, Mashed Sweet Potatoes, Baby Vegetables, Black Garlic And Green Pepper Sauce from Phu Quoc

SƯỜN CỪU PHÁP NƯỚNG TẶNG

Sườn Cừu Nướng, Phục Vụ Cùng Rau Hầm Ratatouille, Hạt Dẻ Cười Khoai Tím Nghiền Tỏi Đen Và Sốt Tiêu Xanh Phú Quốc

GOLD TOMAHAWK RIB 1200G (AUS) 6,850,000

Grilled Vegetables from Dalat, Mixed Greens, Truffle Mashed Potatoes Tomato Confit, Red Wine Sauce Or Green Peppercorn Sauce from Phu Quoc

BÒ TOMAHAWK DẮT VÀNG

Rau Củ Đà Lạt Nướng, Salad Trộn, Khoai Tây Nghiền Vị Nấm Truffle Cà Chua Nấu Chậm Sốt Vang Đỏ Hoặc Sốt Tiêu Xanh Phú Quốc

BAKED LOBSTER 5,550,000/KG

Asparagus, Homemade Sundried Tomatoes, Mashed Sweet Potatoes, Arugula Leaves

TÔM HÙM BỎ LÒ

Măng Tây, Cà Chua Sấy Khô, Khoai Tây Nghiền, Salad Rau Rocket

STEAMED KING CRAB 7,550,000/KG

CUA HOÀNG ĐẾ HẤP VANG TRẮNG

ORDER 1 DAY IN ADVANCE
ĐẶT TRƯỚC 1 NGÀY



OLIVINE

RESTAURANT & BAR

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

peridotgrandhotel.com