

PERIOT
GRAND
LUXURY BOUTIQUE HOTELS

ROOM SERVICE
MENU

AVAILABLE FROM 11:00 – 21:45

PLEASE DIAL 108 TO ORDER



STARTER & APPERTIZER

HANOI CHICKEN SALAD   **200,000**

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   **220,000**

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

SOUP

CHICKEN WITH SHIITAKE MUSHROOM SOUP **220,000**

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  **300,000**

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

WRAP & ROLLS

TRADITIONAL VIETNAMESE SPRING ROLL PLATTER     **380,000**

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    **200,000**

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   **220,000**

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

NEM CHIÊN CUA BÈ VÀ TÔM SÚ
Cua bè tươi, thịt nạc vai say, tôm sú, miến, bánh tráng, mộc nhĩ, nấm hương, trứng

HUE SPRING ROLLS   **200,000**

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   **200,000**

FLAVOR OF MEKONG DELTA VIETNAMESE
Bonze featherback fish, galangal, turmeric, nuts, vermicelli, Vietnamese herbs

CHẢ CÁ THÁC LÁC
Cá thác lát, giềng mè, lạc, bún, rau thơm Việt Nam



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

SIGNATURE DISH

SPECIAL HOMEMADE “CHA CA” 	320,000
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” 	250,000
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 	300,000
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 	500,000
RIB REVERIE Pork ribs, potato, BBQ sauce, corn kernel	
SƯỜN NƯỚNG KIỂU 1968 Sườn heo, khoai tây sốt BBQ, ngô hạt	
SPECIAL CHEF RECOMMENDED 	500,000
GOAT LEG STEW Goat thigh, pork hock, goji berry, Vietnamese herbal, turmeric	
ĐÙI DÊ HẦM BÁT BỮU Đùi dê, móng heo, kỷ tử, thảo dược Việt Nam, nghệ	

NOODLE SOUP & BROTH

TRADITIONAL HANOI “PHO” BEEF / CHICKEN  	200,000
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   	230,000
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   	220,000
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, dừa, nghệ	

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	250,000
HOI AN FLAVORS EXPRESS Chicken, chicken fat coloured rice, turmeric, onion	
CƠM GÀ HỘI AN Gà, cơm trộn mỡ gà, nghệ, hành tây	

						
Vegetarian	Dairy	Nuts	Gluten	Beef	Pork	Seafood

MAIN DISH

STEAMED STURGEON SAPA FISH & SOYA SAUCE   STEAMED ELEGANCE Sturgeon from Sapa, ginger, spring onion, soya sauce, steamed rice CÁ TẮM SAPA HẤP XÌ DẦU ẨM KEM CƠM TRẮNG <i>Cá tầm Sapa, gừng, hành lá, nước tương, cơm trắng</i>	350,000
BEEF “LUC LAC”   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 <i>Thăn bò, ớt chuông Đà Lạt, hành tây, sốt tiêu đen, cơm trắng</i>	300,000
STEWED FISH IN CLAY POT  STEW & SAVOR Snakehead fish, pork belly, shallot, chili, fish sauce, steamed rice CÁ TRẮM ĐEN KHO TỘ <i>Cá trắm đen, thịt ba chỉ heo, hành tàu, ớt, nước mắm, cơm trắng</i>	250,000
“VAN DINH” PEKING DUCK PEKING PERFECTION Van Dinh duck, shallot, ginger, five spices VỊT QUAY VÂN ĐÌNH <i>Vịt Vân Đình, hành tàu, gừng, ngũ vị hương</i>	220,000
GRILLED PRAWNS WITH CHILLI AND SALT  PRAWN INFERNO GRILL Tiger prawn, shallot, chili, shacha sauce TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT <i>Tôm sú, hành tàu, ớt, sốt sa tế</i>	500,000
STIR-FRIED PORK BELLY & CARMELIZED FISH SAUCE   CARMELIZED CRAVINGS Pork belly, spring onion, shallot, caramlized fish sauce BA CHỈ RANG CHÁY CẠNH <i>Thịt ba chỉ heo, hành lá, hành tàu, nước mắm cô đặc</i>	220,000
BOIL MIXED VEGETABLE WITH CAMEL SAUCE   THE GOURMET GROVE Broccoli, cauliflower, shiitake musrroom, carrot, “kho quẹt” sauce RAU CỦ LUỘC CHẤM KHO QUỆT <i>Hoa lơ xanh, hoa lơ trắng, nấm đông cô, cà rốt, sốt kho quẹt</i>	200,000

TRADITIONAL CAKES

SELECTION OF VIETNAMESE CAKES   RICE FLOUR REVERIES CÁC LOẠI BÁNH TRUYỀN THỐNG CỦA VIỆT NAM <i>Bánh truyền thống Việt Nam</i>	300,000
HUE TAPIOCA CAKE   HUE HARMONY CAKE Tapioca starch, shrimp, pork belly, dipping sauce BÁNH BỘT LỘC HUẾ <i>Bột năng, tôm, thịt ba chỉ heo, nước mắm</i>	220,000
HUE FLAT STEAMED RICE DUMPLINGS   FLAVORFUL HUE Rice flour, pork, bean sprouts, chives, rice paper, turmeric, fish sauce BÁNH NẬM HUẾ <i>Bột gạo tẻ, thịt lợn, giá đỗ, lá hẹ, bánh tráng, bột nghệ, nước mắm</i>	170,000

						
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

DESSERT

EXOTIC FRESH FRUIT PLATTER

220,000

TROPICAL TEMPTATIONS

Seasonal Vietnamese exotic fruit

TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI THEO MÙA

Trái cây địa phương theo mùa

ICE CREAM ⓘ

65,000

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

170,000

SWEET HARMONY SOUP

Lotus seed, longan, dried jujubes, hoa nhài

CHÈ SEN LONG NHÃN

Hạt sen, quả nhãn, táo đỏ khô, hoa nhài

DEEP-FRIED GREEN STICKY RICE WITH BANANA ⓘ

190,000

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 ⓘ

170,000

GLUTEN-FREE SWEET SOUP

Yogurt, violet glutinous rice

SỮA CHUA NẾP CẨM

Sữa chua, nếp cẩm



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef



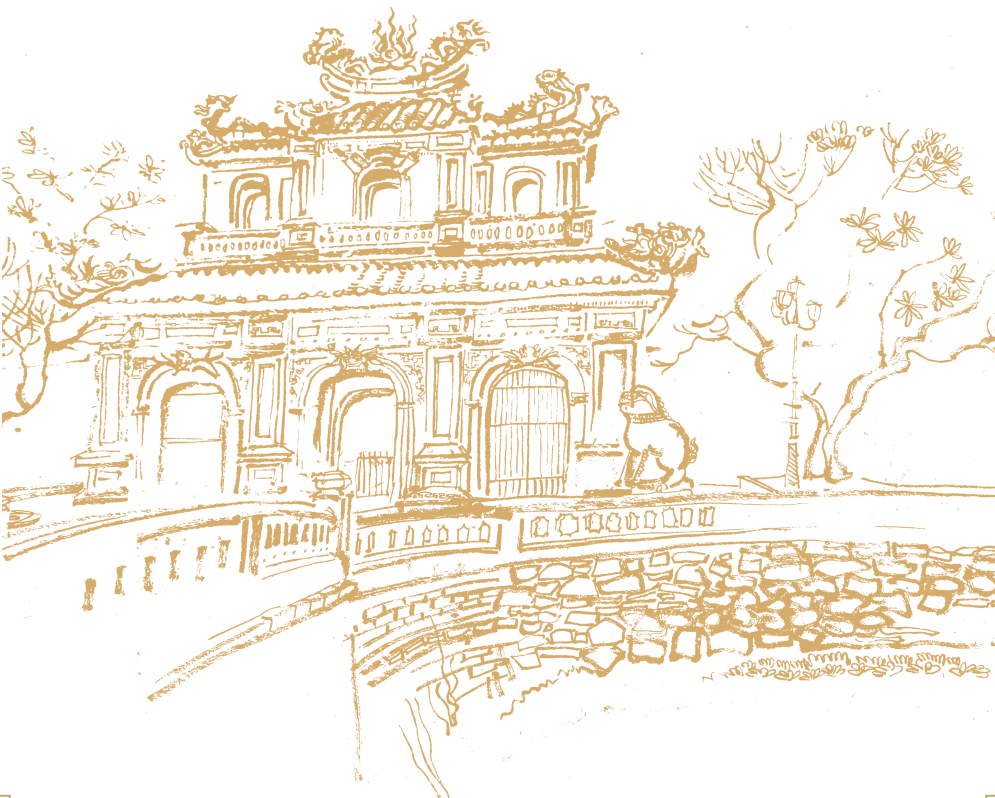
Pork



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





PERIDOT GRAND LUXURY BOUTIQUE HOTEL
33 Duong Thanh St., Hoan Kiem, Hanoi, Vietnam

+84 (0) 24 3828 0099
Email: info.grand@peridotohotels.com
www.peridotgrandhotel.com

