



OLIVINE

By Peridot Grand

À la Carte
MENU

Operating hour: 11:00 - 22:00



Welcome to Olivine Restaurant
Where Western Elegance Meets Vietnamese Soul.

Nestled in the heart of the city, Olivine Restaurant redefines fine dining with a distinctive fusion of Western culinary techniques and the vibrant essence of Vietnamese ingredients. Our chefs craft each dish with precision and creativity, marrying the sophistication of European cuisine with the freshness and bold flavors of Vietnam. From locally sourced herbs to house-made sauces inspired by traditional recipes, every element on the plate tells a story of culture, contrast, and innovation.

Whether you're seeking a refined evening out or a journey through taste, Olivine offers an elevated dining experience that is both familiar and refreshingly unexpected.

*Chào mừng đến với Nhà hàng Olivine
Nơi Vẻ Đẹp Tây Phương Giao Hòa Cùng Tâm Hồn Việt.*

Tọa lạc ngay trung tâm thành phố, nhà hàng Olivine tái định nghĩa trải nghiệm ẩm thực cao cấp qua sự kết hợp độc đáo giữa kỹ thuật nấu ăn phương Tây và tinh hoa sống động của nguyên liệu Việt Nam. Đội ngũ đầu bếp của chúng tôi sáng tạo từng món ăn với sự tỉ mỉ và tinh tế, hòa quyện sự thanh lịch của ẩm thực châu Âu cùng hương vị tươi mới, đậm đà bản sắc Việt. Từ những loại thảo mộc được chọn lọc tại địa phương đến các loại nước sốt chế biến theo công thức truyền thống, mỗi chi tiết trên đĩa ăn là một câu chuyện về sự giao thoa văn hóa và tinh thần đổi mới.

Dù là một buổi tối riêng tư hay cuộc phiêu lưu vị giác đầy táo bạo, Olivine mang đến trải nghiệm ẩm thực đỉnh cao – vừa quen thuộc, vừa đầy bất ngờ.

STARTER

Parmesan Orchard Delights

250

Pear, caramelized walnut, parmesan cheese, radish, red radish sprouts, arugula, smoked duck, honey mustard dressing
Lê, hạt óc chó candy, sốt mật ong mù tạt vàng, rau mùi, củ cải đỏ, rau mầm củ cải đỏ, phô mai parmesan, xà lách arugula, ức vịt xông khói



Verdant Delicacies

220

Kale, avocado salad with kiwi, shrimp, buttermilk dressing, pickle red onion, cucumber
Cải xoăn, trái bơ, kiwi, sốt bơ sữa, dưa chuột, hành tây đỏ muối, rau mầm củ cải đỏ, tôm

Tomato Tranquility

450

Heirloom tomato, burrata cheese, basalmic pearl, cold-extracted tomato juice
Phô mai burrata, nước cà chua chiết xuất lạnh, cà chua bi, dầu húng tây



Exotic Ocean Treat

250

Cured salmon, lime mayo, sour cream, salmon roe, pineapple
Cá hồi muối, sốt mayo vị lá chanh, kem chua, trứng cá hồi, dứa

Sesame-Crusted Beef Tartare with Nori Cracker

450

Nori cracker, tenderloin, sun flower seed, kizami wasabi, gochujang,sesame seed, sesame oil, egg yolk gel, pear
Thăn nội bò Úc, hạt hướng dương, củ mù tạt muối, ớt lên men hàn quốc, dầu mè, lòng đỏ trứng nấu chậm, lê



SOUP

Prawn & Pea Palette

300

English pea, edamame, tiger prawn, crispy Serrano ham, tiger prawn coral aioli
Đậu Hà Lan, hạt đậu nành Nhật, tôm sú, đùi lợn muối Tây Ban Nha sấy giòn, sốt tôm từ dầu tôm



Vitality Chilled Fusion

250

Cashew, green apple, celery, cucumber, garlic, almond milk, watermelon, yuzu, grape
Hạt điều, táo xanh, cần tây Mỹ, tỏi, sữa hạnh nhân, dưa hấu, dưa chuột, nước quả thanh yên, nho

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

Giá được tính theo đồng Việt Nam (VND), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Price are quoted in VND thousand (,000), exclude service charge and applicable VAT

APPERTIZER

Truffle Carpaccio Couture

450

Truffle mayo, burrata, arugula, parmigiano, balsamic dressing
Sốt mayo nấm truffle, phô mai burrata, thảo bò, xà lách arugula, phô mai parmesan, sốt giấm đen



Silken Scallop Atelier

450

Mushroom foam, shimeji, bisque sauce, “ruốc nấm”, orange lemongrass gel, bonito flakes
Bột nấm, nấm thủy tiên, sốt gạch tôm, ruốc nấm, thạch cam sả

Perilla Unagico Bliss

300

Avocado mango salsa, red onion, ponzu mayo, perilla
Sốt quả bơ và xoài, lá tía tô, sốt mayo vị ponzu



Octopus Alchemy

450

Spanish octopus, caramelized Gojuchang sauce with potato, spicy honey, yuzu sour cream, Vietnamese chimichurri
Bạch tuộc tempura, sốt ớt Hàn Quốc Gojuchang caramel, khoai tây, mật ong paprika, kem chua vị thanh yên, sốt lá thơm Việt Nam

Roasted Salmon Crudo

330

Onion salsa, kizami wasabi, truffle ponzu, nori paste, yellow orange
Sốt hành tây, mù tạt muối, sốt ponzu, sốt rong biển, cam vàng



Gourmet Cheese Selection

550

Brie d'Isigny, Manchego, Camembert, honey, seasonal fruit, dried fig, crackers, marmalade
Pho mai Brie, phô mai cừu Manchego, phô mai Camembert, mật ong, trái cây theo mùa, quả sung khô, bánh quy mặn và mứt cam

Gourmet Cold Cut Selection

550

Serrano ham, salchichon iberico, Italian coppa, pickled carrot, mix nut, pickled baby cucumber
Đùi heo muối, xúc xích Iberico, thịt heo muối Coppa, cà rốt muối, hạt tổng hợp, dưa chuột bao tử



Vegetarian



Dairy



Nuts



Gluten



Beef



Pork



Seafood

Giá được tính theo đồng Việt Nam (VNĐ), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Price are quoted in VND thousand (,000), exclude service charge and applicable VAT

MAIN COURSE

Veggie Ember Grill

250

Cauliflower potato puree, cauliflower pickle, lotus root, asparagus, Vietnamese chimichuri, nori paste, carrot
Súp lơ nghiền khoai tây, súp lơ muối, củ sen và măng tây nướng, sốt rau thảo Việt Nam, sốt rong biển, cà rốt



Soul of Earth

350

Shiitake mushroom, shimeji mushroom, eringi mushroom, parmesan cheese, “ruốc nấm”
Nấm đông cô, nấm thủy tiên, nấm đùi gà, pho mai parmesan, ruốc nấm

Zesty Ocean

600

Shrimp, Tomyum bisque, crispy lemongrass, calamari, coconut milk
Tôm, sốt tôm vị tomyum, sả chiên giòn, mực, nước cốt dừa



Celestial Turbot

990

Turbot, lemon butter sauce, chorizo, celeriac smoke puree, sautéed mushroom
Cá bơn, sốt bơ chanh, xúc xích Chorizo, củ cần tây xông khói nghiền, nấm xào

Rack & Relish

850

Lamb rack, mushroom samosa, baby corn, baby carrot, asparagus, shallot pickle, pomegranate reduction
Sườn cừu, bánh chiên samosa nhân nấm, ngô bao tử, cà rốt, măng tây, hành tím muối, nước lựu cô đặc



Glazed & Roasted Indulgence

700

Rib eye, Japanese salted plum with demi-glace sauce, Brussel sprout, duck fat potato
Thăn bò ngoại, sốt demi glace Pháp kết hợp với mận muối Nhật, bắp cải Brussel, khoai tây chiên mỡ vịt

Parisian Essence Grill on Edible Charcoal

900

Tenderloin, foie gras cafe de Paris sauce with fish sauce, leek sofrito, edible charcoal from casava
Thăn bò Úc, sốt cafe de Paris với gan ngỗng và nước mắm, sắn nấu chậm trong than hoạt tính, tỏi tây xào



32HR Rib Reverie

700

Short ribs, roasted pineapple, asparagus, lotus root, truffle potato puree, Korean BBQ sauce
Sườn bò nấu chậm trong 32 giờ, dứa và rau củ nướng, khoai tây truffle nghiền, sốt BBQ Hàn Quốc

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

Giá được tính theo đồng Việt Nam (VND), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Price are quoted in VND thousand (,000), exclude service charge and applicable VAT

SIDE DISH



Grilled Asparagus

Balsamic reduction, parmesan cheese
Măng tây nướng với sốt giấm đen balsamic, phô mai parmesan



Sautéed Vegetable

Garlic, butter, parsley
Rau áp chảo với tỏi, bơ và mùi tây



Truffle Potato Puree

Potato puree with truffle oil
Khoai tây nghiền vị truffle



Sautéed Mushroom

Bottom mushroom
Nấm mỡ áp chảo



Pan Seared Foie Gras

Add on with main course
Gan ngỗng áp chảo



DESSERT



Basque Creamy Crust

Basque cheesecake with almond berries culi, lemon sorbet
Bánh phô mai nướng Basque, sốt quả mọng đỏ hạnh nhân, kem chanh

250





Lava Temptation

Strawberry rhum gel, vanilla ice cream, Bạc Liêu salt
Sốt rượu rum dâu tây, kem vị vani, muối Bạc Liêu

250



Lemonalisa

Yuzu, white chocolate, mint
Trái yuzu, sô cô la trắng, bạc hà

250



- 
Vegetarian


Dairy


Nuts


Gluten


Beef


Pork


Seafood

Giá được tính theo đồng Việt Nam (VND), chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Price are quoted in VND thousand (,000), exclude service charge and applicable VAT



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

