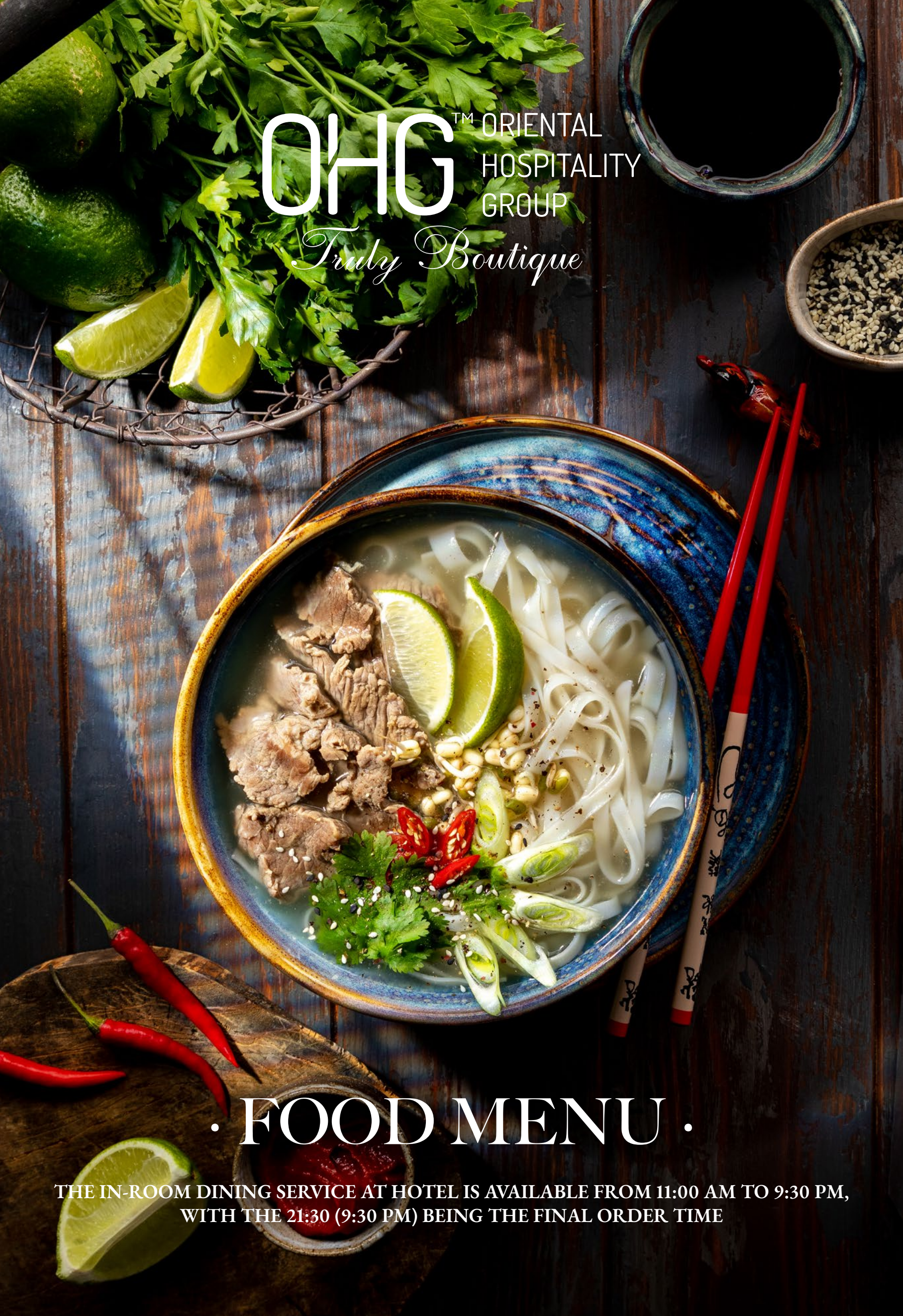




OHGTM ORIENTAL
HOSPITALITY
GROUP

Truly Boutique

· FOOD MENU ·

THE IN-ROOM DINING SERVICE AT HOTEL IS AVAILABLE FROM 11:00 AM TO 9:30 PM,
WITH THE 21:30 (9:30 PM) BEING THE FINAL ORDER TIME

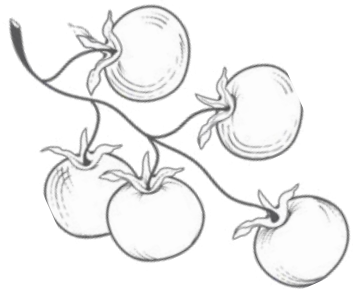
SALAD

SALMON ROCKET SALAD

Salad Rau Rocket Và Cá Hồi

320

Salmon Fillet, Rocket, Orange, Parmesan Cheese,
Balsamic Dressing, Dried Figs
Phi Lê Cá Hồi, Rau Rocket, Cam, Phô Mai Parmesan, Sốt
Balsamic, Sung Khô



AVOCADO SALMON SALAD

Salad Bơ Và Cá Hồi

270

Marinated Salmon, Avocado, Lectture,
Cucumber, Onion, Sour Cream
Cá Hồi Muối, Bơ, Xà Lách, Dưa Chuột, Hành Tây, Kem Chua

CLASSIC CAESAR SALAD

Salad Caesar Cổ Điển

230

Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Croutons,
Bacon, Parmesan Cheese

Additional Option:

Chicken +20 | Prawn +40 | Salmon + 50

Xà Lách Romaine, Sốt Caesar, Bánh Mì Nướng Giòn,
Thịt Xông Khói, Phô Mai Parmesan

Thêm Topping:

Gà +20 | Tôm +40 | Cá Hồi +50

MANGO SALAD WITH SHRIMP

Gỏi Xoài Tôm

275

Tiger Prawns, Dried Baby Shrimp, Green Mango,
Cucumber, Herbs, Sweet And Sour Sauce
Tôm Sú, Tép Khô, Xoài Xanh, Dưa Chuột, Rau Thơm,
Nước Mắm Chua Ngọt

BURRATA SALAD

Salad Burrata

320

Avocado, Cherry Tomatoes, Apple, Olives, Lettuce,
Onion, Balsamic Dressing, Burrata Cheese
Bơ, Cà Chua Bi, Táo, Ổ Lít, Xà Lách,
Hành Tây, Sốt Balsamic, Phô Mai Burrata

AVOCADO PRAWN SALAD

Salad Bơ Và Tôm

250

Tiger Prawns, Avocado, Onion, Sour Cream, Lecttuce,
Cucumber, Cherry Tomato
Tôm Sú, Bơ, Hành Tây, Kem Chua, Xà lách
Dưa Chuột, Cà Chua Bi



All prices are quoted in (,000) VND • All prices are subject to 5% service then 10% VAT

SOUP / SÚP

PORCINI MUSHROOM SOUP

Súp Nấm Porcini

190

Porcini Mushrooms, Onion, Potato,
Croutons, Cream, Milk
Nấm Porcini, Hành Tây, Khoai
Tây, Bánh Mì Giòn, Kem, Sữa

AMERICAN CORN SOUP

Súp Bắp Mỹ

190

Corn, Onion, Potato, Carrot,
Croutons, Cream
Bắp, Hành Tây, Khoai Tây, Cà Rốt,
Bánh Mì Giòn, Kem

PRAWN SEAWEED SOUP

Súp Tôm Rong Biển

235

Tiger Prawns, Seaweed, Egg,
Chicken Broth
Tôm Sú, Rong Biển, Trứng,
Nước Dùng Gà

TOAST

TOASTED AVOCADO SOURDOUGH WITH SALMON

Bánh Mì Sourdough Phủ Bơ Cá Hồi

295

Marinated Salmon, Avocado, Sourdough, Sour Cream
Cá Hồi Ướp, Bơ, Bánh Mì Chua, Kem Chua

SPINACH AVOCADO TOAST ON SOURDOUGH

Bánh Mì Sourdough Phủ Bơ Và Rau Rau Bina

320

Sourdough Bread, Spinach, Avocado, Black Beans, Chia Seeds
Bánh Mì Chua, Rau Bina, Bơ, Đậu Đen, Hạt Chia

SANDWICHES

(Served With Fries)

CLUB SANDWICH

Bánh Mì Kẹp Club Sandwich

280

Toast, Bacon, Chicken Breast, Egg,
Tomato, Cucumber, Cheddar Cheese
Bánh Mì Nướng, Thịt Xông Khói,
Ức Gà, Trứng, Cà Chua, Dứa Leo,
Phô Mai Cheddar

CHEESEBURGER

Burger Phô Mai

355

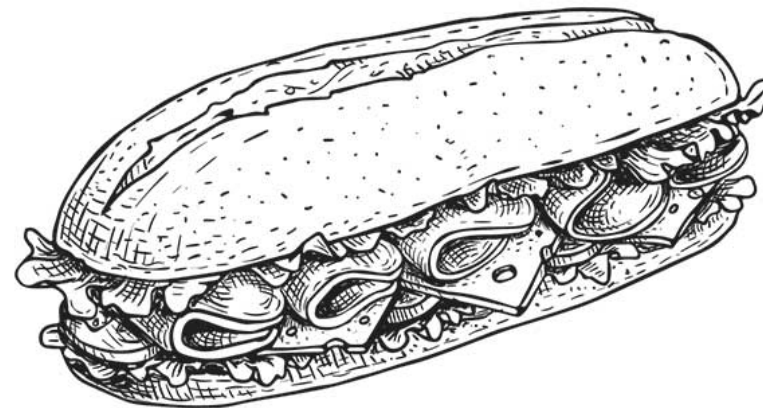
US Top Blade Beef, Cabbage Salad
(On Side), Bacon, Burger Bun
Thịt Vai Bò Mỹ, Bắp Cải, Thịt
Xông Khói, Bánh Burger

CROQUE MONSIEUR ON SOURDOUGH

*Bánh Mì Nướng Croque
Monsieur Với Phô Mai
Chả Và Thịt Ngươi*

270

Ham, Mozzarella Cheese,
Béchamel, Side Salad
Thịt Ngươi, Phô Mai Mozzarella,
Sốt Béchamel, Rau Trộn Ăn Kèm



All prices are quoted in (,000) VND • All prices are subject to 5% service then 10% VAT



LIGHT BITES / MÓN NHẸ

FRESH SPRING ROLLS WITH SALMON

Gỏi Cuốn Cá Hồi

195 (4 Pcs) / 250 (6 Pcs)

*Marinated Salmon, Cucumber, Carrot, Lettuce, Rice Vermicelli, Rice Paper
Cá Hồi Ướp, Dưa Leo, Cà Rốt, Xà Lách, Bún, Bánh Tráng*

DEEP-FRIED SPRING ROLLS WITH TIGER PRAWN

Chả Giò Tôm Chiên

190 (4 Pcs) / 250 (6 Pcs)

*Tiger Prawn, Mushroom Mix, Herbs, Egg, Pork, Taro, Rice Paper
Tôm Sú, Nấm Hồn Hợp, Rau Thơm, Trứng, Thịt Heo, Khoai Môn, Bánh Tráng*

TRADITIONAL FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN

Gỏi Cuốn Tôm Thịt

190 (4 Pcs) / 250 (6 Pcs)

*Tiger Prawn, Char Siu Pork, Lettuce, Herbs, Rice Paper
Tôm Sú, Thịt Xá Xíu, Xà Lách, Rau Thơm, Bánh Tráng*

VIETNAMESE CREPE

Bánh Xèo

250

*Crispy Vietnamese Rice Crepe Filled With Scallion, Shrimp, Sliced Pork, Bean Sprouts
Bánh Xèo Giòn Nhân Tôm, Thịt Heo Hành Lá, Giá Đỗ*



HANOIAN TRADITIONAL DISH

Chả Cá Thăng Long

330

*Grilled Turmeric-Marinated Fish With Dill And Spring Onion, Served With Vermicelli
Cá Nướng Ướp Nghệ, Thì Là Và Hành Lá, Ăn Kèm Bún*

VIETNAMESE COMBINATION PLATTER

Đĩa Khai Vị Tổng Hợp Việt Nam

295

*Prawn Fried Spring Rolls, Prawn Fresh Spring Rolls, Mango Salad
Chả Giò Tôm Chiên, Gỏi Cuốn Tôm, Gỏi Xoài*

CHARCUTERIE & CHEESE BOARD

Khay Phô Mai Và Thịt Ngủi

350

*Brie Cheese, Gouda Cheese, Cheddar Cheese, Salami, Chorizo, Square Ham, Olive
Phô Mai Brie, Phô Mai Gouda, Phô Mai Cheddar, Xúc Xích Salami, Xúc Xích Chorizo, Giăm Bông Vuông, Ô Liu*

CHEESE BOARD

Khay Phô Mai Tổng Hợp

290

*Brie Cheese, Gouda Cheese, Cheddar Cheese, Mixed Nuts
Phô Mai Brie, Phô Mai Gouda, Phô Mai Cheddar, Các Loại Hạt Tổng Hợp*

ASSORTED NUTS

Hạt Tổng Hợp

190

*Walnuts, Almonds, Cashews
Hạt Óc Chó, Hạnh Nhân, Hạt Điều*

MARINATED SALMON WITH CAPERS

Cá Hồi Ngâm Ăn Kèm Nụ Caper

265

*Salmon Fillet, Capers, Walnuts, Sour Cream
Phi Lê Cá Hồi, Nụ Bạch Hoa, Óc Chó, Kem Chua*

BEEF CARPACCIO

Thăn Bò Tươi Kiểu Ý

235

*Beef Tenderloin, Rocket Salad, Dijon Mustard, Parmesan Cheese
Thăn Bò, Rau Rocket, Mù Tạt Dijon, Phô Mai Parmesan*

NOODLE & FRIED RICE

🍷VEGETABLE FRIED RICE

Cơm Chiên Rau Củ

190

Jasmine Rice, Egg, Carrot, Corn, Peas, Spring Onion, Fried Shallot
Gạo Thơm, Trứng, Cà Rốt, Ngô Ngọt, Đậu Hà Lan,
Hành Lá, Hành Phi

SIGNATURE FRIED RICE
"QUEEN STYLE"

Cơm Chiên Đặc Biệt “Queen Style”

190

Fried Rice, Egg, Sweet Cured Pork Sausage, Lotus Seeds, Vegetables,
Vietnamese Pork Ham
Cơm Chiên, Trứng, Lạp Xưởng, Hạt Sen, Rau Củ, Chả Lụa

SALMON FRIED RICE

Cơm Chiên Cá Hồi

255

Jasmine Rice, Egg, Salmon, Spring Onion, Fried Shallot, Tobiko
Gạo Thơm, Trứng, Cá Hồi, Hành Lá, Hành Phi, Trứng Cá Tobiko

PRAWN AND PINEAPPLE
FRIED RICE

Cơm Chiên Tôm & Dứa

250

Jasmine Rice, Egg, Tiger Prawns, Pineapple,
Spring Onion, Fried Shallot
Gạo Thơm, Trứng, Tôm Sú, Thơm, Hành Lá, Hành Phi

STIR - FRIED EGG NOODLE WITH
PAN-SEARED DUCK BREAST

Mì Trứng Xào Ấn Với Ức Vịt Áp Chảo

270

Egg Noodles, Chicken Egg,
Duck Breast, Bok Choy, Soy Sauce, Onion, Carrot
Mì Trứng, Trứng Gà, Ức Vịt, Cải Thìa, Xi Dầu, Hành Tây, Cà Rốt

SALMON NOODLE SOUP

Bún Cá Hồi

230

Salmon Fillet, Tomato, Spring Onion, Dill Leaves,
Rice Vermicelli, Salmon Broth
Cá Hồi, Cà Chua, Dọc Mùng, Hành Lá, Thì Là, Bún Tươi

NOODLE & FRIED RICE

· PHỞ ·

Pho is the soul of Vietnamese cuisine — a steaming bowl of delicate rice noodles cradled in an aromatic broth that’s been slowly simmered with charred onions, ginger, and a medley of warm spices like star anise and cinnamon. Traditionally served with thinly sliced beef or tender chicken, each bowl is brought to life with fresh herbs, lime, and chili — allowing the eater to tailor every bite. It’s a dish of harmony — light yet rich, simple yet profound — a true taste of Vietnam in every spoonful.

Phở là linh hồn của ẩm thực Việt Nam — một tô bánh phở mềm mại trong nước dùng thơm lừng được hầm chậm cùng hành nướng, gừng, và các loại gia vị ấm như hoa hồi và quế. Thường được dùng kèm thịt bò thái mỏng hoặc gà mềm, mỗi bát phở trở nên sống động nhờ rau thơm tươi, chanh và ớt — cho phép người ăn tự điều chỉnh hương vị theo sở thích. Đây là món ăn của sự hài hòa — nhẹ nhàng mà đậm đà, đơn giản mà sâu sắc — là tinh túy của Việt Nam trong từng thìa.



Chicken Pho - Phở Gà

190

Flat Rice Noodles, Chicken, Aromatic Broth, Herbs, Lime, Chili
Bánh Phở, Thịt Gà, Nước Dùng, Rau Thơm, Chanh, Ớt

Beef Pho - Phở Bò

190

Flat Rice Noodles, Sliced Beef, Aromatic Broth, Herbs, Lime, Chili
Bánh Phở, Thịt Bò, Nước Dùng Thơm, Rau Thơm, Chanh, Ớt

· BÚN CHẢ ·



Grilled Pork & Noodle - Bún Chả

280

Vermicelli, Grilled Pork Patty & Belly, Carrot, Cucumber,
Herbs, Dipping Sauce
Bún Tươi, Chả Thịt Nướng & Ba Chỉ, Dưa chuột, Cà rốt,
Rau Sống, Nước Mắm Chua Ngọt

Bún Chả is a beloved Hanoi specialty that captures the spirit of Vietnamese street cuisine. Smoky, caramelized pork — both juicy grilled patties and thin slices of pork belly — is served in a warm, tangy-sweet dipping broth, infused with garlic, chili. On the side, a generous heap of soft rice vermicelli, crisp herbs, and fresh greens invites you to build each bite your own way — balanced, bright, and deeply satisfying. It’s a rustic yet refined dance of flavors, where fire-grilled meat meets freshness and tradition in every bowl.

Bún Chả là một đặc sản Hà Nội được yêu thích, thể hiện trọn vẹn tinh thần của ẩm thực đường phố Việt. Thịt nướng thơm lừng – gồm chả viên và ba chỉ cắt lát – được phục vụ trong chén nước mắm chan nóng, đậm đà vị chua ngọt, hòa quyện cùng tỏi, ớt. Ăn kèm là bún tươi, rau sống và rau thơm – để bạn tự phối từng miếng ăn hài hòa, thanh mát và đầy hương vị. Đây là điệu vũ mộc mạc mà tinh tế giữa thịt nướng và sự tươi mới truyền thống.

PASTA/ MÌ Ý

SALMON FETTUCCINE WITH BASIL PESTO

Mì Fettuccine Cá Hồi Sốt Pesto

295

Salmon, Cream, White Wine, Egg, Fettuccine,
Parmesan Cheese, Pesto
Cá Hồi, Kem, Rượu Trắng, Trứng, Mì Fettuccine,
Phô Mai Parmesan, Sốt Pesto

SPAGHETTI BOLOGNESE

Mì Spaghetti Sốt Bò Bolognese

250

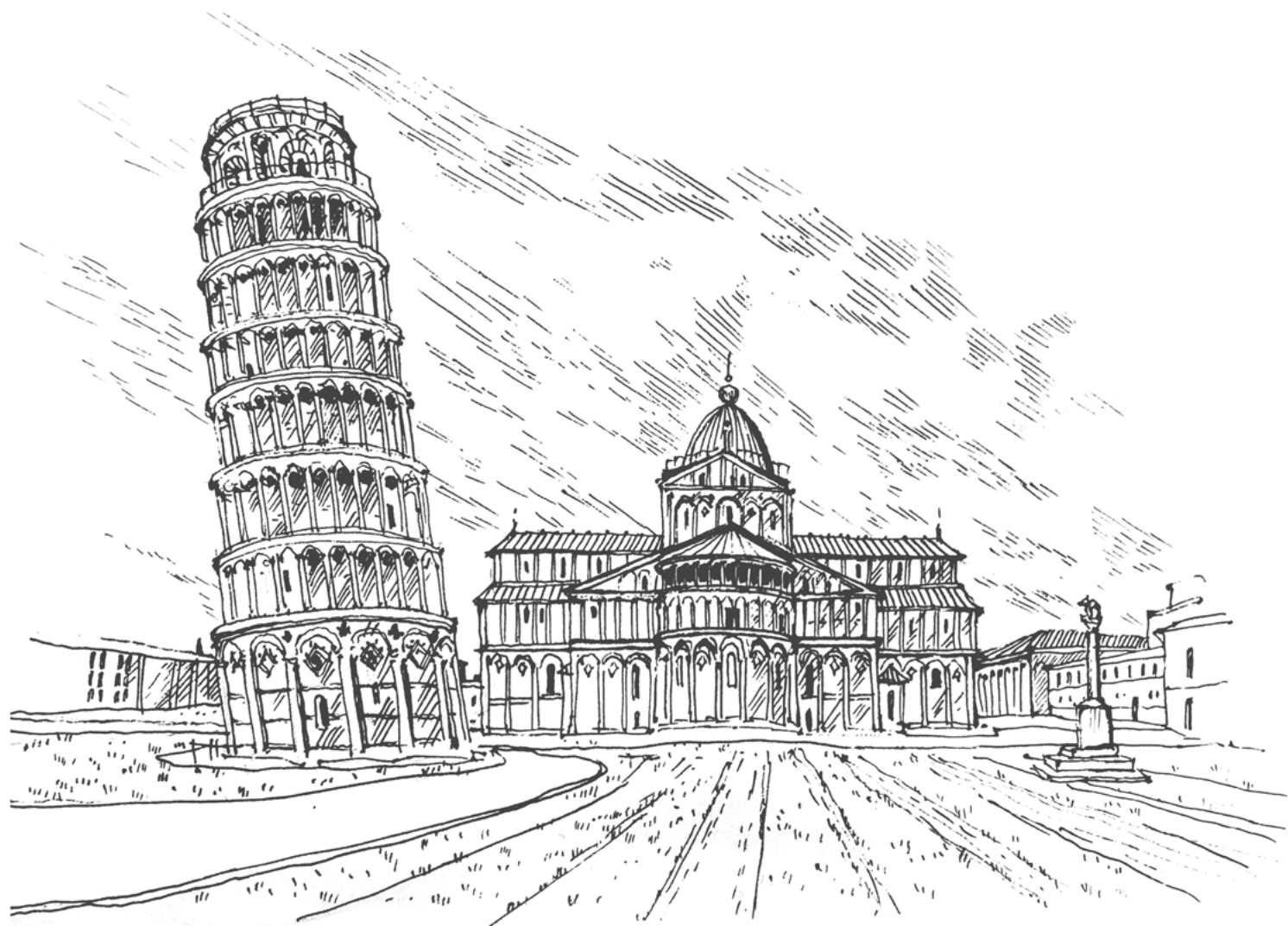
Tomato, Carrot, Onion, Tomato Paste, Ground Beef
Cà Chua, Cà Rốt, Hành Tây, Sốt Cà Chua, Thịt Bò Xay

🍷 PESTO LINGUINE

Mì Linguine Sốt Pesto

220

Linguine, Pesto Sauce, Olive Oil, Garlic, Parmesan
Mì Linguine, Sốt Pesto, Dầu Ô-Liu, Tỏi, Phô Mai Parmesan



All prices are quoted in (,000) VND • All prices are subject to 5% service then 10% VAT

BAR BITES

LEMONGRASS CHICKEN SKEWER

Gà Xiên Nướng Sả

265

Chicken Thigh, Shallot, Garlic, Lemongrass, Mac Mat Leaf, Pickle
Đùi Gà, Hành Tím, Tỏi, Sả, Lá Mắc Mật, Dưa Góp

BUFFALO SPICY CHICKEN WINGS

Cánh Gà Sốt Cay Buffalo

265 (M: 3 Wings) / 365 (L: 5 Wings)

Chicken Wings, Korean Chili Sauce, Pickle
Cánh Gà, Sốt Ớt Hàn Quốc, Dưa Góp

FISH & CHIPS

Cá Tầm Bột Chiên Giòn & Khoai Tây Chiên

300

Fried Seabass Fillet, Tartar Sauce
Phi Lê Cá Vược Chiên, Sốt Tartar

CAJUN WEDGES

Khoai Tây Wedges Vị Cajun

190

Wedge Potatoes, Parmesan Cheese, Sour Cream
Khoai Tây Wedges, Phô Mai Parmesan, Kem Chua

🍷 MARINATED OLIVES

Ô-Liu Ướp Gia Vị

150

Black & Green Olives, Cherry Tomatoes
Ô-Liu Đen & Xanh, Cà Chua Bi

🍷 FRENCH FRIES

Khoai Tây Chiên

150

Potatoes
Khoai Tây

CHICKEN QUESADILLAS

Bánh Quesadilla Gà

235

Chicken Breast, Bell Peppers, Onion, Chorizo, Jalapeño, Tortilla,
Guacamole, Tomato Salsa, Mozzarella
Ức Gà, Ớt Chuông, Hành Tây, Xúc Xích Chorizo, Ớt Jalapeño,
Bánh Tortilla, Sốt Bơ, Salsa Cà Chua, Phô Mai Mozzarella

All prices are quoted in (,000) VND • All prices are subject to 5% service then 10% VAT

MAIN COURSE

INDIAN VEGETABLE CURRY (WITH RICE)

Cà Ri Rau Củ Ấn Độ (Kèm Cơm)

190

Potato, Carrot, Zucchini, Broccoli, Curry Sauce
Khoai Tây, Cà Rốt, Bí Ngòi, Bông Cải Xanh, Sốt Cà Ri

CHICKEN IN THAI GREEN CURRY (WITH RICE)

Gà Sốt Cà Ri Xanh Thái (Kèm Cơm)

235

Tender Chicken, Herbs, Eggplant, Green Curry
Gà Mềm, Rau Thơm, Cà Tím, Sốt Cà Ri Xanh

GRILLED PORK CHEEK WITH MAC MAT LEAF

Má Heo Nướng Lá Mắc Mật

295

Cheek Pork, Vietnamese Spices, Pickles
Thịt Má Heo, Gia Vị Việt, Dưa Góp

GRILLED BEEF IN BAMBOO TUBE (WITH STEAMED RICE)

Bò Nướng Ống Tre (Kèm Cơm Trắng)

350

Beef Tenderloin, Laksa Leaf, Herbs, Pickles
Thăn Bò, Lá É, Rau Thơm, Dưa Góp

DUCK BREAST CONFIT

Lườn Vịt Nấu Chậm

320

Duck Breast, Red Wine Sauce, Mash Potato,
Braised Red Cabbage
Ức Vịt, Sốt Rượu Vang Đỏ, Khoai Tây Nghiền,
Bắp Cải Tím Hầm

BBQ PORK RIBS

Sườn Heo Nướng BBQ

375

Grilled Baby Back Ribs, Wedge Potatoes,
Mixed Salad, BBQ Sauce
Sườn Non Nướng, Khoai Tây Wedges, Salad Trộn,
Sốt nướng BBQ

STEAK FRITES

Bò Bít Tết Kèm Khoai Tây

375

US Top Blade, French Fries, Broccoli, Black Pepper Sauce
Thịt Vai Bò Mỹ, Khoai Tây Chiên, Bông Cải Xanh, Sốt Tiêu Đen

GRILLED US BLACK ANGUS RIBEYE

Thăn Lưng Bò Black Angus Mỹ Nướng

550

Café De Paris Butter, Wedge Potatoes, Mixed Vegetables,
Black Pepper Sauce
Bơ Café De Paris, Khoai Tây Wedges, Rau Củ Trộn, Sốt Tiêu Đen

PAN-SEARED CAJUN SEABASS

Cá Vược Áp Chảo Vị Cajun

360

Seabass, French Beans, Olive Salsa, Baby Potatoes
Cá Vược, Đậu Que Pháp, Sốt Salsa Ô-Liú, Khoai Tây Bì

GRILLED NORWEGIAN SALMON

Cá Hồi Na Uy Nướng

550

Salmon Fillet, Spinach, Potato, Butter, Lemon Cream
Phi Lê Cá Hồi, Rau Bina, Khoai Tây, Bơ, Kem Chanh

SWEET TEMPTATION

THE LEMON

Chanh Mousse

260

White Chocolate, Passion Fruit, Orange, Butter, Cream
Sô-Cô-La Trắng, Chanh Dây, Cam, Bơ, Kem

CHEESECAKE

Bánh Phô Mai

170

Cream Cheese, Yogurt, Egg, Icing Sugar, Cream
Phô Mai Kem, Sữa Chua, Trứng, Đường Bột, Kem

CHOCOLATE FONDANT

Bánh Sô-Cô-La Tan Chảy

190

Wheat Flour, Butter, Egg, Icing Sugar, Dark Chocolate
Bột Mì, Bơ, Trứng, Đường Bột, Sô-Cô-La Đen

SEASONAL FRUIT PLATTER

Đĩa Trái Cây Theo Mùa

270

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa

FLAMBÉED BANANA WITH VANILLA ICE CREAM

Chuối Đốt Rượu Kèm Kem Vani

190

Banana, Vanilla Ice Cream, Liquor
Chuối, Kem Vani, Rượu

LONGAN LOTUS SWEET SOUP

Chè Nhân Hạt Sen

150

Longan, Lotus Seeds, Sugar, Pandan Leaf
Nhãn, Hạt Sen, Đường, Lá Dứa



Oiental Suites Hotel & Spa

58 Hang Dao, Hoan Kiem Dist, HaNoi
Phone: (+84) 915 011 536 | www.oientalsuiteshotel.com

O'Gallery Premier Hotel & Spa

122 Hang Bong, Hoan Kiem Dist, HaNoi
Phone: (+84) 942 217 271 | www.ogallerypremierhotel.com

The Oriental Jade Hotel & Spa

92-94 Hang Trong, Hoan Kiem Dist, HaNoi
Phone: (+84) 942 217 271 | www.theorientaljadehotel.com