



INTERCONTINENTAL®

NHA TRANG



ALL-DAY
DINING

APPETIZERS

MÓN KHAI VỊ

and SALAD

và XA LÁT

Trio of Nha Trang Tastes ★ 260

Jelly fish & seafood salad, mini calamari 'banh can' (2)
& shrimp paste on sugar cane (2)

Hương vị Nha Trang

Gỏi sứa và hải sản, bánh căn mực (2) và chạo tôm (2)

'Bánh Xèo' (2) ★ 140

Crispy Vietnamese pancakes with Nha Trang seafood
and bean sprouts served with lettuce, herbs, sweet fish sauce
*Bánh xèo với hải sản Nha Trang, giá đỗ phục vụ kèm
rau sống, rau mùi, nước mắm và bánh tráng cuốn*

'Chả Giò Chay' (4) ★ 160

Crispy fried spring rolls with mushroom, tofu (2)
& taro, mungbean with peanut sauce (2)
*Chả giò chay chiên giòn nhân nấm, đậu hủ (2)
và khoai môn, đậu xanh(2) kèm sốt đậu phộng*

'Gỏi Cuốn Tươi' (4) ★ 120

Vietnamese fresh spring rolls with fillings of seafood,
vegetables or pork served with fish sauce & peanut dip
(‘make your own’ style or prepared by our chefs)
*Gỏi cuốn tươi với chả lụa Nha Trang hoặc hải sản hoặc
rau củ chay dùng kèm nước mắm và sốt đậu phộng
(khách tự cuốn hoặc cuốn sẵn tùy theo yêu cầu của khách)*

'Ninh Hòa' Grilled Pork Rolls (3) ★ 160

Pork rolls grilled in Ninh Hoa province style with soft rice
paper roll, pickled carrot, mango, chives, lettuce, herbs,
fresh rice noodles & minced pork dipping sauce

Nem nướng Ninh Hoa (3)

*Nem nướng dùng kèm với bánh tráng cuốn,
cà rốt ngâm chua, xoài, hẹ, rau sống, rau mùi, bún tươi,
bánh tráng giòn và sốt heo băm*



InterContinental Ceasar Salad 🐔 🦞 🦛

Da Lat romaine lettuce, garlic croutons, crispy bacon, pancetta, parmesan and creamy ceasar dressing

*Add: Chicken, Tiger prawn, Nha Trang lobster

Xa lát hoàng đế kiểu InterContinental

Xa lát Hoàng đế, bánh mì tỏi, thịt heo xông khói giòn, phô mai parmesan và sốt ceasar

**Thêm: Gà, Tôm vằn, Tôm hùm Nha Trang*

120

60 / 110 / 530

Smoked Salmon

House smoked salmon with watercress salad, parmesan cheese wafer, baby radish and wasabi cream

Cá hồi hun khói

Cá hồi hun khói dùng kèm rau càng cua, phô mai parmesan, củ cải đỏ và sốt kem mù tạt

290

Iberico Prosciutto Sliced 🐷

Sliced Spanish prosciutto with honeydew, oliu powder, pine nut, char-grilled feta cheese, balsamic reduction & pesto sauce

Thịt nguội Heo đen Tây Ban Nha

Dưa hoàng kim, bột oliu, hạt thông, phô mai fetta nướng, dấm đen cô đặc và sốt húng quế tây

430

Pumpkin & Beetroot 🍂

Roasted pumpkin & beetroot with chickpeas, cottage cheese, spinach & lime dressing

Xa lát bí đỏ và củ dền

Xa lát bí đỏ và củ dền kèm đậu rang ngựa, phô mai cottage, cải bó xôi và sốt chanh

180



All prices are in thousand of VND and subject to 5% service charge and government tax

Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng tiền Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành

SOUP, RICE MÓN SÚP, MÓN CƠM and NOODLES và MÓN MỠ



'Pho' Beef or Chicken or Vegetarian 🌟 🍗 🌿 160

Traditional Vietnamese noodle soup with fresh herbs, with your choice of vegetarian, beef or chicken with garden greens

Phở Nha Trang bò hoặc gà hoặc chay

Phở bò hoặc phở gà hoặc phở chay dùng kèm rau mùi

Fried Rice in Clay Pot 🌟 🍗 🌿 185

Fried rice with seafood, beef or chicken, seasonal Da Lat vegetables and a fried egg

Cơm chiên tộ đất

Cơm chiên cùng với hải sản, hoặc bò, hoặc gà phục vụ kèm rau Đà Lạt và trứng chiên

Clay Pot Kim Chi & Pork 🇰🇷 🍗 380

Korean inspired kimchi stewed with pork belly & soft tofu served with beef bulgogi, steamed rice & chives salad

Kim chi hầm thịt heo kiểu Hàn

Kim chi hầm với thịt ba rọi và đậu hủ mềm phục vụ kèm bò xào kiểu Hàn, cơm trắng, kim chi và sa lát hẹ

Crab Meat & Green Asparagus 🍷 180

Local Nha Trang crabmeat, green asparagus, egg thread 'noodle' and carrots

Súp thịt cua và măng tây

Súp thịt cua Nha Trang kèm măng tây tươi, cà rốt và sợi trứng

Roasted Pumpkin & Coconut 🌿 170

Creamy pumpkin and coconut milk served with garlic bread

Súp bí đỏ đút lò hương dừa

Súp bí đỏ đút lò hương dừa phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi

Traditional French Onion 🌿 150

Caramelized onion with basil pesto & cheese crouton

Súp hành truyền thống kiểu Pháp

Súp hành caramen kiểu Pháp, bánh mì nướng phô mai và sốt húng quế

Vegetarian Minestrone 🌿 150

Seasonal vegetables with Italian macaroni

Súp rau củ kiểu Ý

Súp rau củ kiểu Ý nấu với mì Ý phục vụ kèm bánh mì nâu





Seafood of Hải sản NHA TRANG

Crispy Fried Calamari

Ocean caught calamari fried in breadcrumbs, Da Lat garden salad, tartar sauce, chili sauce

Mực lá chiên giòn

Mực lá tẩm bột chiên giòn kèm xà lát vườn Đà Lạt và sốt tartar, tương ớt

230

'Xien Nuong' Trio

Six skewers of grilled prawn (2), beef (2) and pork (2) with mixed Da Lat lettuce and peanut sauce

Xiên nướng

Sáu xiên que nướng tôm (2), bò (2) và heo (2) dùng kèm với xà lát Đà Lạt và sốt đậu phộng

180

'Bun Ca' Noodles

Sweet fresh noodles, local seabass, fish cake, tomato and onion served with lettuce & Nha Trang fish sauce

Bún cá Nha Trang

Bún cá kiểu Nha Trang nấu với cá chẽm, chả cá chiên, cà chua hành tây phục vụ kèm rau sống và nước mắm

160

Seafood Vermicelli

Wok fried vermicelli with assorted local seafood and seasonal vegetables

Mỳ xào hải sản

Miến xào với các loại hải sản Nha Trang và rau củ theo mùa

155

Today's Catch Seabass

Grilled local seabass, radish carpaccio, bokchoy, baby cabbage and babecure sauce

Cá chẽm nướng

Cá chẽm Nha Trang nướng dùng kèm củ cải đỏ cắt mỏng, cải thìa, cải mầm và sốt bbq

320

Clay Pot Mackerel Fillet

Gently simmered local mackerel fish fillet with steamed rice & garden lettuce

Cá thu kho tộ

Cá thu Nha Trang kho tộ dùng kèm cơm trắng và xà lát rau vườn

240

Nha Trang Lobster (300gr)

Locally caught lobster served your way: steamed or grilled with mozzarella cheese or garlic butter, served with thai basil fried rice and garden salad

Tôm Hùm Nha Trang

Tôm hùm Nha Trang phục vụ theo yêu cầu của bạn: Nướng hoặc hấp với phô mai hoặc bơ tỏi phục vụ kèm cơm chiên lá é quế và rau xà lát

580



All prices are in thousand of VND and subject to 5% service charge and government tax

Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng tiền Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành

PIZZA & TACOS

BÁNH RÁN MEXICO

Pepperoni Pizza 🐷 🐮 🌾 290
Tomato sauce, mozzarella cheese and sliced pepperoni
Bánh pizza xúc xích khô pepperoni
Sốt cà chua, phô mai mozzarella và xúc xích khô kiểu Mỹ

Pizza Ai Frutti Di Mare 🐟 🌾 270
Assorted seafood, tomato sauce, mozzarella cheese
Bánh pizza nướng với hải sản
Sốt cà chua, phô mai mozzarella và hải sản

Hawaiian Pizza 🐷 🌾 270
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple slices
Bánh pizza nướng kiểu Hawaii
Sốt cà chua, phô mai mozzarella, thịt nguội và quả dứa

Margarita Pizza 🌿 🌾 185
Tomato sauce, fresh tomato, basil pesto sauce and mozzarella cheese
Bánh pizza cà chua
Sốt cà chua, cà chua tươi, sốt rau húng quế và phô mai mozzarella

Tacos (2 pieces) 🐔 🐟 🐮 195
Soft shell tacos with barbecue chicken, fried fish or spicy beef, avocado guacamole, tomato salsa, lettuce and mozzarella cheese
Bánh rán Mexico (2 bánh)
Bánh rán kiểu Mexico với gà nướng bbq hoặc cá chiên hoặc bò cay, sốt trái bơ, cà chua, xà lát và phô mai mozzarella

**All burgers and sandwiches are served with golden fries and organic Da Lat vegetable salad with balsamic dressing*

**Tất cả bánh mì kẹp đều phục vụ với khoai tây chiên và xà lát Đà Lạt trộn sốt dầu giấm*

BURGER

SANDWICH



'Banh Mi' Baguette 🌟 🐷 150
French style baguette with filling of char siu pork, steamed pork, pickled carrot, spring onion, coriander, chili, aioli & sweet fish sauce
Bánh mì với thịt heo xiu
Bánh mì kẹp thịt heo xiu, chả lụa hấp, cà rốt ngâm chua, hành lá, ngò rí, ớt sừng sốt mayonnaise và nước mắm ngọt

Wagyu Beef Burger 🐮 🐷 🌾 295
A juicy top blade beef patty, lettuce, tomato, red onions, cheddar cheese, bacon, fried egg and cocktail sauce
Bánh kẹp bơ gơ bò
Bánh kẹp thịt bò nướng mỏng dùng kèm với xà lách, cà chua, hành tây, phô mai cheddar, thịt hun khói, trứng chiên và sốt cocktail

The Classic Club Sandwich 🐔 🐷 🌾 255
Triple decker toasted white bread with grilled chicken breast, bacon, tomato, eggs, lettuce and thousand island dressing
Bánh mì lát kẹp
Bánh mì lát kẹp cùng với ức gà nướng, thịt hun khói, cà chua, trứng chiên, xà lách và sốt ngàn đảo

All prices are in thousand of VND and subject to 5% service charge and government tax
Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng tiền Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành



**Our beef is sourced from the U.S, Australia or New Zealand dependent upon supply available*

Black Angus Beef Tenderloin (220/440gr) 🐮 680/1,360

Grilled Black Angus beef tenderloin served with potato gratin, green beans & pumpkin puree

Thăn nội bò Úc

Thăn nội bò Úc nướng dùng kèm khoai tây xếp lớp, đậu Hà Lan và kem bí đỏ

T-Bone Steak (320gr) 🐮 640

Grilled t-bone steak served with steamed potato, broccoli, carrots, salad

Bò chữ T nướng

Bò chữ T nướng phục vụ kèm khoai tây, bông cải xanh, cà rốt hấp và xa lát

Grilled Beef Short Ribs 🇰🇷 🐮 580

Grilled beef short ribs Korean style served with char-grilled asparagus, garlic, mushroom

**Choose your sauce: pepper, red wine, mushroom or cream cheese sauce*

Sườn bò nướng

Sườn bò nướng kiểu Hàn phục vụ kèm măng tây xanh nướng, tỏi và nấm đông cô

**Chọn loại sốt đi kèm: sốt tiêu, sốt vang đỏ, sốt nấm hoặc sốt phô mai kem*

Japanese Cod Fish 🇯🇵 610

Pan seared cod fish with soya ginger served eggplant cake, grilled asparagus & sautéed enoki mushroom

Cá tuyết Nhật Bản

Cá tuyết áp chảo với sốt xì dầu gừng phục vụ kèm bánh cà tím, măng tây xanh nướng và nấm kim châm xào

Baked Fillet of Norwegian Salmon (220gr) 🇳🇴 430

Tender salmon fillet oven baked, with red bean cake, sautéed spinach & light dill cream sauce

Cá hồi Na Uy đút lò

Cá hồi Na Uy đút lò phục vụ kèm bánh đậu đỏ, cải bó xôi xào và sốt kem thì là

Grilled BBQ Chicken 🐔 390

Chicken leg, deboned, basted in bbq sauce served with brown rice, sautéed mushroom with butter garlic & BBQ sauce

Đùi gà rút xương nướng sốt BBQ

Đùi gà rút xương nướng dùng kèm cơm gạo lứt, nấm xào bơ tỏi và sốt BBQ

From OUR GRILL

Các món NƯỚNG



All prices are in thousand of VND and subject to 5% service charge and government tax
 Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng tiền Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành

HOME MADE

MỠ Ý

Tự làm Pasta



Tagliatelle Fatte in Casa Al Bolo Bolognese 🐮 280

Al dente tagliatelle pasta, braised beef cheeks, beef rissole and parmesan cheese

Mỳ Ý thịt viên

Mỳ Ý sợi đẹp sốt bò bằm với thịt bò viên và phô mai parmesan

Spaghetti Carbonara 🐷🥚 250

Delicately tossed spaghetti with pancetta, cream, onion and parmesan cheese topping

Mỳ Ý sợi tròn sốt kem carbonara

Mỳ Ý sợi tròn với heo hun khói, sốt kem, hành tây và phô mai parmesan kèm với lòng đỏ trứng gà

Penne Arrabiata 🌿 160

Tossed in chili tomato sauce, served with garlic bread

Mỳ ống sốt cà chua và bánh mì bơ tỏi

- Broccoli & Cauliflower Ball in Marinara Sauce 🌿 160
Viên rau củ kèm sốt cà chua cay
- Sauteed Spinach with Olive Oil & Garlic 🌿 110
Cải bó xôi xào dầu ô-liu và tỏi
- Hummus with Roasted Baby Organic Vegetable & Pesto Sauce 🌿 160
Đậu răng ngựa nghiền dùng kèm rau củ hữu cơ đút lò và sốt húng quế tây
- Steamed Da Lat Vegetables 🌿 80
Rau củ Đà Lạt hấp
- Roasted Pumpkin with Thyme, Garlic & Butter 🌿 80
Bí đỏ đút lò với rau mùi, tỏi và bơ
- Wok Fried Bokchoy in Oyster Sauce 90
Cải thìa xào dầu hào
- Steamed Broccoli served with Parmesan Cheese Cream Sauce 80
Bông cải xanh hấp dùng kèm sốt kem phô mai parmesan
- Golden French Fries 90
Khoai tây chiên giòn
- Add truffle oil 120
Thêm dầu nấm truffle

Side DISH

MÓN Ăn kèm





CHILDREN'S

selection

- Organic Chicken Nuggets** 🌟🐔 130
Crispy thin sliced chicken breast in bread crumbs served with French fries
Ức gà hữu cơ chiên giòn
Ức gà cắt mỏng tẩm bột chiên giòn dùng kèm khoai tây chiên
- Vietnamese Rice Congee** 🌟🐔🐷🐮 120
Congee with chicken, pork or beef, served with seasonal Da Lat vegetables
Cháo Việt Nam
Cháo nấu với gà hoặc heo hoặc bò dùng kèm với rau củ Đà Lạt
- Classic Shepherd's Pie Pot** 🐷 130
Baked minced beef, mashed potatoes & mozzarella cheese
Thịt bò băm nấu với khoai tây nghiền
Thịt bò băm nấu với khoai tây nghiền nướng kèm phô mai
- 'Hoi An' Chicken Wings** 🐔 120
Fried chicken wings with sweet fish sauce & green garden salad
Cánh gà chiên kiểu Hội An
Cánh gà chiên mắm ngọt phục vụ kèm xà lát
- Fish & Chips** 🐟 160
Crispy fried seabass fish in flour batter served with fried potato & tartar sauce
Cá chẽm chiên giòn và khoai tây
Cá chẽm tẩm bột nhào chiên giòn phục vụ kèm khoai tây chiên và sốt mayo với rau củ ngâm giấm thái nhỏ

Vanilla Creme Brûlée 🍷 🍷 90

Whipped cream, fresh strawberries and chocolate ganash

Kem flan cháy đường kiểu Pháp

Kem tươi, sữa tươi, đường, trứng, hương vani, dâu tươi và sô cô la trang trí

Chocolate Tarte 🌾 🍷 🍷 120

Chocolate sponge, strawberry chantilly cream and chocolate crumble

Bánh tarte sô cô la

Bánh bông lan mềm, kem dâu và sô cô la giòn

Kem Coconut 180

Fresh coconut, coconut ice cream (03 scoop), coconut cracker & crispy coconut

Kem dừa

Dừa tươi, kem dừa, bánh dừa và dừa giòn

'Chè Xoài & Trân Châu' 🇻🇳 🍷 🌾 🍷 100

Fresh Cam Lam mango & sago pearl in coconut milk & peanut

Chè xoài Cam Lâm với trân châu trong nước cốt dừa và đậu phộng

Seasonal Sliced Fresh Fruit 90

**Ask your server for today's selection*

Trái cây theo mùa tươi cắt lát

**Vui lòng liên hệ nhân viên để biết thêm về trái cây tươi của ngày*

Cheese Platter 🌾 🍷 180

Gouda, emmental, cheddar, camembert served with crackers, olives, tomato dip and pesto sauce

Phô mai nhiều loại

Phô mai gouda, emmental, cheddar và camembert dùng kèm với trái cây khô, bánh mì giòn, trái ô-liu, sốt cà chua và sốt húng quế

Classic Tiramisu & Coffee Sauce 🌾 🍷 🍷 120

Italian style spongecake, cream and fresh strawberry

Bánh phô mai kiểu Ý

Bánh trứng nướng, bột ca cao, trứng, sốt cà phê, hoa đường và dâu tươi

Homemade Gelato (01 scoop) 🍷 🍷 35

Vanilla bean, chocolate oreo, caramel & florentine, coconut

Kem gelato (01 viên)

Vani, Sôcôla với bánh oreo, Caramen và bánh cookies hạt, Dừa

All prices are in thousand of VND and subject to 5% service charge and government tax
Giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng tiền Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành

Chocolate Tarte

Bánh tarte sôcôla



Homemade Galetto

Kem gelato



'Chè Xoài & Trân Châu'



DESSERT

Các món

TRÁNG MIỆNG



HOTPOT

Section

Các món
LẨU

LẦU GÀ LÁ É

Raised chicken with white basil hotpot/ 420



Farm raised chicken with white basil, green chili & lemongrass served with mushroom, fresh rice noodles & traditional condiments.

Lẩu gà nấu với lá é, ớt xiêm xanh và sả cây phục vụ kèm nấm, bún tươi và các loại sốt chấm truyền thống

LẦU HẢI SẢN

Nha Trang Seafood in chili & sour broth/ 550



Nha Trang seafood (prawn, calamari, mussels & seabass) in chili & sour broth served with white cabbage, bokchoy, mushroom, tomato, sweet corn, fresh rice noodles & traditional condiments.

Hải sản Nha Trang và nước lẩu chua cay phục vụ kèm bắp cải trắng, cải thìa, nấm, cà chua, bắp ngọt, bún tươi và các loại sốt chấm truyền thống

Add/ Thêm

Prawn or Calamari or Seabass/ Tôm sú hoặc
mực lá hoặc cá chẽm (300gr) / 250

Nha Trang Lobster/ Tôm hùm Nha Trang
(nguyên con)(350gr) / 530

LẦU CÁ BỚP NẤU LÁ LỐT

Nha Trang cobia fish in lalot leaf broth/ 550



Nha Trang cobia fish in lalot leaf broth served with okra, taro root, banana blossom flower, green mustard leaves, fresh rice noodle & traditional condiments.

Cá bớp nấu với nước lẩu lá lốt phục vụ kèm đậu bắp, bạc hà, hoa chuối bào, cải xanh, bún tươi và sốt chấm truyền thống

LẦU BẮP BÒ NẤU TIÊU XANH

Beef shank sliced with green peppercorn/ 500



Beef shank sliced with green peppercorn in beef stock served with mushroom, malabar spinach, daikon, sweet corn, fresh rice noodle & traditional condiments.

Lẩu bắp bò thái mỏng và tiêu xanh phục vụ kèm nấm, rau mồng tơi, củ cải, bắp ngọt, bún tươi và sốt chấm truyền thống



Shabing
COURSE
MENU

Regional DINING 1

Appetizer/ Khai vị

Jelly fish salad Nha Trang style with pineapple fish sauce

Nộm sứa trộn kiểu Nha Trang và mắm thơm bằm

Prawn 'Xien Nuong' with peanut sauce

Tôm xiên nướng kèm sốt đậu phộng

Main Course/ Món chính

Braised Ninh Thuan mussel with tomato sauce

Vẹm xanh Ninh Thuận hầm sốt cà chua

Steamed Nha Trang seabass with soya ginger

Cá chẽm Nha Trang hấp xì dầu gừng

Wok fried seafood in sour sweet sauce

Hải sản xào chua ngọt

Baked abalone with onion dip

Bào ngư nướng mỡ hành

Sautéed broccoli & cauliflower in oyster sauce

Bông cải xào dầu hào

Seafood tom yum

Canh hải sản chua cay kiểu Thái

Steamed rice

Cơm trắng

Dessert/ Tráng miệng

Tropical fresh fruit

Trái cây tươi

1.200 per set for 2 guests

1.200 một set dành cho 2 khách

Regional DINING 2

Appetizer/ Khai vị

Abalone & seafood with green mango salad

Nộm xoài xanh kèm bào ngư và hải sản

Fresh spring roll with seafood & caviar

Gỏi cuốn tươi với hải sản và trứng cá

Main Course/ Món chính

Baked Nha Trang lobster with satay peanut dip

Tôm hùm Nha Trang nướng sốt sa tế đậu phộng

Simmered mackerel in clay pot

Cá thu kho tộ

Steamed prawn with lemongrass & chili

Tôm sú hấp sả ớt

Sautéed vegetables with scallop

Rau củ xào với sò điệp

Steamed vegetables with shrimps & onion dip

Rau củ hấp sốt tôm kho quẹt

Nha Trang seabass in sour broth

Canh chua cá chẽm Nha Trang

Steamed rice

Cơm trắng

Dessert/ Tráng miệng

Taro & sticky rice sweet

Chè khoai môn nấu nếp

1.500 per set for 2 guests

1.500 một set dành cho 2 khách



SEAFOOD *platter*

1,200 nett per set for two
1,200 nett một set dành cho 2 khách

Lobster 300 gram (1 whole)

Tôm hùm 300 gram (1 con)

Octopus 150 gram

Bạch tuộc 150 gram

Tiger prawn 200 gram

Tôm sú 200 gram

Sentinel crab 300 gram

Chẹ 300 gram

Squid 150 gram

Mực lá 150 gram

Mussels 6 pcs

Vẹm 6 con

Half scallops 6 pcs

Sò điệp nửa mảnh 6 con

served with/ phục vụ kèm

Steamed clams 200 gram (1 bowl)

Nghêu hấp 200g (1 bát)

French fries and green salad

Khoai tây chiên và xà lách xanh

and drink/ và thức uống

One glass of drink for each person

một ly nước cho một khách

(choices of house wine or beer or soft drink)

lựa chọn rượu vang hoặc bia hoặc nước ngọt

1,500 nett per set for two

1,500 nett một set dành cho 2 khách

Add on with platter/ Thêm cùng với khay hải sản

Abalone soup, Fresh spring roll with seafood & caviar

1 phần súp bào ngư, 1 phần gỏi cuốn tươi hải sản với trứng cá chuẩn