

ROOM SERVICE



L A S I E S T A[®]

LUXURY BOUTIQUE HOTEL

CLASSIC



IN-ROOM DINING MENU

From 11:30 to 21:45

**PRESS 111 from your in-room phone to ORDER
or press 0 if you need assist from Front Office*

STARTER - MÓN KHAI VỊ

- | | |
|--|------------|
| 1. HANOI PORK SPRING ROLLS (4 ROLLS) | 195 |
| Marinated with minced Pork, Peanuts, Bean sprouts, Mushrooms, Onions, Spring onions, Vietnamese herbs, Pickle, Hanoi dipping fish sauce
<i>Nem chiên Hà Nội</i> | |
| 2. RED BEAN APPERIZERS (3 PCS) | 205 |
| Grilled Minced Beef in “La Lot” leaves, Spring onion oil, Herbs, Pickle, Traditional Vietnamese sweet and sour fish sauce
<i>Khai vị kiểu Đậu Đỏ</i> | |
| 3. PRAWN FRESH SPRING ROLLS (6 ROLLS) | 235 |
| Prawn, Vietnamese herbs, Pickle, Special dipping sauce
<i>Nem cuốn tươi với tôm sú</i> | |
| 4. HAIPHONG CRAB SPRING ROLLS (4 ROLLS) | 265 |
| Marinated with minced Pork, Crab, Peanuts, Bean sprouts, Mushrooms, Onions, Spring onions, Vietnamese herbs, Pickle, Dipping fish sauce
<i>Nem chiên cua bể Hải Phòng</i> | |
| 5. VIETNAMESE COMBINATION PLATTER | 355 |
| Hanoi Fried spring rolls with Pork, Pan-seared Beef in “La Lot” leaves, Grilled Chicken satay skewer, Home-made salad with Prawn, Herbs
<i>Hương vị Việt tổng hợp</i> | |
| 6. CHEESE & COLD CUTS PLATTER | 415 |
| 3 kinds of cold cuts, 3 kinds of cheese, Cherry tomatoes, Raisins, Apple, Olives, Cashew nuts, Bread | |

All prices are quoted in (,000)VND

Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VND

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

SOUP / XÚP

- 9. VELVETY PUMPKIN SOUP** 185
Pumpkin, Potatoes, Onion, Garlic, Cream and Garlic Crouton
Xúp bí đỏ kem mịn
- 10. HANOI “PHO”** 195
Traditional Hanoi noodle soup with Beef or Chicken
Served with lime, sliced chilli and chilli sauce
Phở bò/gà
- 11. SEAFOOD AND VEGETABLES BISQUE SOUP** 255
Red capsicum, Tomatoes, Carrots, Onions, Fennel, Garlic Croutons, Seafood and Dill
Xúp hải sản kiểu Pháp

SALAD / XA-LÁT

- 12. PRAWNS CELERY SALAD** 225
Celery, Carrots, Cucumber, Coriander, Peanuts, Sesame, Prawns, Traditional Vietnamese sweet and sour fish sauce
Xa lát cần tây Mỹ với tôm sú
- 13. GRILLED SQUID GREEN MANGO SALAD** 245
Green mango, Carrots, Cucumber, Squid, Coriander, Peanuts, Sesame, Traditional Vietnamese sweet and sour fish sauce
Nộm xoài thái với mực nướng
- 14. SMOKED CHICKEN GARDEN SALAD** 245
Mixed Lettuce & Cherry tomatoes, Cashew nuts, Seasonal tropical fruit, Cream cheese, Smoked Chicken, Passion fruit sauce
Xa lát vườn với Lườn gà hun khói
- 15. GRILLED BEEF AND PEPEROMIA PELLUCIDA SALAD** 255
Cherry tomato, Arugula, Baby Amaranth leaves, Parmesan Cheese Powder, Beef and Dressing sauce
Xa lát rau càng cua với Thịt Bò Úc

All prices are quoted in (,000)VND

Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

- 16. HANOI TRADITIONAL GRILLED FISH** 345
Dill, Spring onions, Herbs, Fresh vermicelli,
Five- Spice, Served on Pan
Chả cá Hà Nội
- 17. GRILLED SEABASS IN BANANA LEAF** 395
Cabbage salad, Herbs, Lime, Creamy Parsnip purée
and Passion fruit sauce
Cá vược nướng lá chuối
- 18. GRILLED SALMON** 465
Norwegian Salmon, Green pea purée, Cherry tomato,
Pink ginger, Passion fruit sauce
Cá hồi Na Uy nướng sốt chanh leo thanh mát
- 19. BAKED CHICKEN DRUMSTICK** 315
Chicken Drumstick, Served with cabbag salad,
Steamed rice, Vietnamese herbs and Spicy fish sauce
Đùi gà nướng sốt mắm cay
- 20. GRILLED BEEF IN BAMBOO** 425
Sliced American beef, Laksa leaves, Shallots,
Organic vegetables, Black pepper sauce,
Vietnamese sticky rice
Bò Mỹ nướng ống tre
- 21. PAN-SEARED TIGER PRAWNS (3 PCS)** 495
Tiger Prawns, Vietnamese herbs, Fresh rice
noodles and Tamarind sauce
Tôm Sú áp chảo sốt me
- 22. BOURGUIGNON BEEF** 525
American Top Blade Beef, Creamy Parsnip purée,
Cherry tomato, Red wine sauce
Bò hầm rượu vang Pháp
- 23. GRILLED HOKUBEE STRIPLOIN BEEF** 695
Hokubee Striploin Beef, Cherry tomatoes,
Tropical fruit salsa, Asparagus, Creamy Parsnip
purée and Black pepper sauce
Thăn ngoại bò kube nướng sốt tiêu

All prices are quoted in (,000)VND

Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VND

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

RICE AND NOODLES / CƠM VÀ MÌ

- 24. CHAR SIU PORK STEAMED RICE** 255
Char siu pork, Vegetables, Steamed rice,
Herbs and Soya sauce
Cơm tấm với xá xíu
- 25. SEAFOOD FRIED RICE** 315
Seafood, Fried eggs, Pickle, Herbs and Soya sauce
Cơm rang hải sản
- 26. HANOI GRILLED PORK** 195
Grilled Pork belly, Pork balls, Saw leaf herb,
Fresh rice noodles, Herbs, Traditional Vietnamese
sweet and sour fish sauce
Bún chả Hà Nội
- 27. STEWED DUCK LEG WITH EGG NOODLES** 395
Lotus seed, Carrots, Mixed Jujubes, Mushrooms,
Bitter sweet herbals, Egg noodles soup
Đùi vịt tiềm thuốc bắc và mì trứng
- 28. MIXED FRESH NOODLE WITH SOYA SAUCE** 255
Char siu Pork, Prawns, Crispy pork belly,
Lettuce, Spring onions, Bean sprouts,
Fresh noodles, Soya sauce
Hủ tiếu tươi trộn với Tôm Thịt
- 29. SPAGHETTI WITH BRAISED BEEF** 235
Parmesan cheese, Baby herb, Garlic bread
Mì Ý với bò hầm
- 30. SPAGHETTI WITH PESTO SAUCE** 215
Chili, Garlic, Basil, Nuts and Garlic bread
Mì Ý sốt húng tây
- 31. SAUTÉED ORGANIC VEGETABLES
WITH CASHEW NUTS** 225
Vegetables, Garlic, Nuts and Steamed rice
Rau theo mùa xào hạt điều

All prices are quoted in (,000)VND

Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VND

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng

KID MENU

- 32. FRENCH FRIES** 135
Khoai tây chiên
- 33. GRILLED SAUSAGES** 255
Smoked German sausages, French fries,
Thousand Island sauce
Xúc xích nướng tổng hợp kèm xa lát và khoai tây chiên
- 34. CRISPY TIGER PRAWNS (5 PCS)** 295
Prawns, Mixed lettuce, Cocktail sauce
Tôm tẩm bột chiên giòn và xa lát vườn

DESSERT

- 35. ICE-CREAM (2 SCOOPS)** 155
Vanilla, Chocolate, Strawberry
Kem Vani, Sô-cô-la, Dâu
- 36. CRÈME BRULEE WITH VIETNAMESE LOTUS JAM** 165
Cream, Milk, Eggs, Sugar, Lotus jam,
Caramelized banana with Rhum
Kem cháy hương vị mít sen
- 37. MATCHA PANNA COTTA WITH PASSION FRUIT GLAZE** 165
Coconut, Passion fruit, Cream, Mint and Strawberry
Thạch trái cây trà xanh Nhật Bản với sốt chanh leo
- 38. TROPICAL FRUIT PLATTER** 185
Trái cây nhiệt đới

All prices are quoted in (,000)VND

Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VND

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order

Vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ khi đặt món nếu quý khách có vấn đề về dị ứng



Add: 21 Hang Thung St., Hoan Kiem Ward, Hanoi, Viet Nam.

T: (+84)24 3938 0963

E: hangthung@lasiestahotels.com

W: lasiestahotels.com/hangthung