



HOTEL ROYAL
HOI AN



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

MENU

LUNCH - DINNER





Vietnamese Special Tasting

MÓN KHAI VỊ HƯƠNG VỊ VIỆT NAM



MGALLERY TASTING (N) (S) (P)

269

Fresh spring rolls, lotus roots salad, fried spring rolls, beef La Lot

Gỏi cuốn tươi, gỏi ngó sen, chả giò hải sản, bò cuốn lá ổi

HỘI AN TASTING (C) (S) (P)

269

Vietnamese pancake, white roses, fried wonton, fresh spring rolls

Bánh xèo hội an, bánh bông hồng trắng, hoành thánh, gỏi cuốn tươi

Appetiser

KHAI VỊ

BEETROOT SALAD (PE)

169

Salad củ dền

Beetroot, avocado, walnut, feta cheese, and italian dressing

TUNA NIÇOISE SALAD (S)

169

Salad cá ngừ đại dương

Tuna, green bean, potato, tomato, green black olive, bois egg, and balsamic dressing

ITALIAN MIXED SALAD (V)

99

Salad hỗn hợp kiểu ý

Mixed salad, tomato, cucumber, green black olive, cherry tomato, avocado, Italian dressing

CAESAR SALAD (V)

169

Xà lách caesar

Caesar salad with crispy romaine lettuce, poached egg, spring onions, crispy Parma ham, croutons, capers & caesar dressing

With choice grilled salmon, prawns or chicken

99

TOMATO & MOZZARELLA SALAD (V)

267

Xà lách caprese

Caprese salad with buffalo Mozzarella, tomato, fresh basil, olive oil & balsamic dressing

BANANA BLOSSOM SALAD (PE) (S) (P)

149

Gỏi hoa chuối tôm thịt

Banana blossom salad with shrimp and pork, served with rice crackers

HOI AN BEEF SALAD (PE)

149

Gỏi salad trộn thịt bò

Beef salad with herbs, a boiled egg and crackers

HOI AN FRIED SPRING ROLL (P) (S)

149

Chả giò Hội An

Hoi An fried spring rolls served with fish sauce and local herbs

FRESH SPRING ROLL (P) (S)

149

Gỏi cuốn tươi

Hoi An fresh spring rolls served with sweet & sour fish sauce

PRAWNS ROLL WITH PORK AND HERBS (P) (S)

149

Tôm hùm Hội An

Hoi An prawn roll with local herbs served with sweet & sour fish sauce

HOI AN SEAFOOD PANCAKE (P) (S)

149

Bánh xèo hải sản

Prawns, squid, onion, carrot, with fish sauce garlic, spring onion served



V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

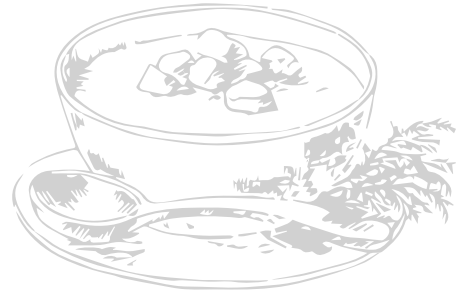
Giá được tính theo (000) VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

Soups SÚP

PUMPKIN SOUP (V) **127**
Súp bí đỏ
Pumpkin soup garnished with roasted pumpkin seeds & fresh cream

MINESTRONE SOUP (V) **127**
Súp rau củ kiểu Ý
Vegetable stock chopped with carrot, cauliflower, onion, garlic, zucchini, broccoli, and tomato & basil

SEAFOOD SOUP (S) **179**
Canh chua hải sản
Sweet and sour seafood soup



Main Courses MÓN CHÍNH

SEAFOOD HẢI SẢN

STEAMED PRAWNS WITH HERBS (S) **299**
(Served with steamed rice)
Tôm hấp nước dừa non xào tỏi, hành lá
Steamed prawns, young coconut, garlic, lemongrass

BRAISED SEA BASS IN CLAY POT (S) **299**
(Served with steamed rice)
Cá kho riềng sả
Fish fillet, lemongrass, chili, garlic, turmeric

FRIED SQUID WITH FISH SAUCE (S) **299**
(Served with steamed rice)
Mực chiên mắm
Deep-fried squid with fish sauce



MEATS

CÁC MÓN THỊT

STIR-FRIED CHICKEN WITH LEMONGRASS **269**
(Served with steamed rice)
Gà xào sả ớt
Stir fried chicken breast with lemongrass and chili

GRILLED PORK BELLY (P) **269**
(Served with steamed rice)
Ba chỉ nướng muối ớt
Grilled pork belly with salt and chili

GRILLED BEEF **299**
(Served with steamed rice)
Bò nướng ngũ vị
Grilled beef skewers with five spices

RICE & NOODLE

CƠM & MÌ

HOI AN CHICKEN RICE **189**
Cơm gà Hội An
Chicken, onion, local herbs, and soup

BEEF OR CHICKEN PHO **189**
Hội An phở
Vietnamese noodle soup (beef or chicken)

HOI AN NOODLE (P) **189**
Cao lầu Hội An
Hoi An specialty noodle with pork



Pizza

MARGHERITA (V)

Pizza cổ điển kiểu Ý

Tomato sauce, cherry tomatoes, Mozzarella cheese & basil pesto

169

HOI AN PHO PIZZA (with beef or chicken)

Pizza phở

Tomato sauce, Vietnamese style Pho flavoured bean sprouts, chili, fresh Vietnamese basil & saw leaves

199

FOLDED PIZZA FILLED WITH SEAFOOD

Pizza hải sản

Seafood pizza with tomato sauce, shrimps, squid, fresh dill & Mozzarella cheese

269

All-time favourites

BƠ - GỖ - BÁNH MÌ

CHEESE BURGER (served with French fries)

Bánh mì bơ - gò bò

Cheese burger with beef patty, bacon, fried egg, cheddar cheese, tomato, onion, lettuce, gherkin, homemade BBQ sauce, & pesto mayonnaise

269

HOI AN ROYAL CLUB SANDWICH (P) (served with French fries)

Bánh mì kẹp gà nướng

American sandwich bread with grilled chicken, bacon, cucumber, fried egg, cheese, tomato, lettuce and mayonnaise

249

HỘI AN BREAD (N)

Bánh mì Hội An

With pork, pate, fresh local herbs, soya sauce, peanut

199

Pastas

Mì Ý

ARRABBIATA (V)

Mì Ý penne sốt cà chua cay

Spicy tomato & garlic sauce with herbs

199

CARBONARA (P)

Mì Ý penne sốt kem

With bacon, thyme, onion, parsley, egg yolk, white wine & cream sauce

229

BOLOGNAISE

Mì Ý sốt bò băm

Mixed beef, mixed vegetable, fresh herbs

229

SEAFOOD (S)

Mì Ý spaghetti xào hải sản

With mixed seafood, ginger, tomato sauce & fresh basil

259

Grill Dishes

CÁC MÓN NƯỚNG

All grilled dishes below are served with two side dishes & the sauce of your choice

GRILLED MIXED SEAFOOD PLATER (S) (sea bass, squid, prawns, mussed, oyster) <i>Hải sản nướng (cá chẽm, mực, tôm, vẹm, hàu)</i>	499
GRILLED SALMON - 220 gr (S) <i>Cá hồi nướng</i>	399
GRILLED SEA BASS - 220 gr (S) <i>Cá chẽm nướng</i>	379
GRILLED SQUID - 220 gr <i>Mực nướng</i>	379
GRILLED CHICKEN BREAST - 250 gr <i>Ức gà nướng</i>	359
GRILLED BEEF SIRLOIN - 270 gr <i>Thăn ngoại bò nướng</i>	549
GRILLED BEEF RIB EYE - 280 gr <i>Thăn vai bò nướng</i>	569
GRILLED BEEF TENDERLOIN - 220 gr <i>Thăn nội bò nướng</i>	599
GRILLED LAMB CUT LEG - 270 gr <i>Sườn cừu nướng</i>	599



Side Dishes

CÁC MÓN ĂN KÈM

SEASONAL VEGETABLE (V) (Steamed or Sautéed) 49 <i>Rau củ theo mùa (hấp hoặc xào)</i>	GRILLED MIXED VEGETABLE (V) 49 <i>Rau củ nướng</i>
MASHED POTATOES (V) 49 <i>Khoai tây nghiền</i>	FRESH SALAD (V) 49 <i>Xà lách tươi</i>
FRENCH FRIES (V) 49 <i>Khoai tây chiên</i>	HONEY & SESAME CARROTS (V) 49 <i>Cà rốt xào mật ong, mè</i>



Sauces

NƯỚC SỐT

Beurre Blanc Sauce / Butter Sauce / Red Wine Sauce / Rosemary Sauce / Black Pepper Sauce / Mushroom Sauce
Sốt rượu và bơ / Sốt bơ / Sốt rượu đỏ / Sốt rượu hồng / Sốt tiêu đen / Sốt nấm

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá được tính theo (000) VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT



Hot Rock

NẤU BẰNG ĐÁ NÓNG

THE HOTEL ROYAL SIGNATURE'S DISH. OUR CHEF WILL COOK AT YOUR TABLE USING SUPER HEATED MOUNTAIN RIVER STONES TO CREATE A MEMORABLE EXPERIENCE WITH FRESH SEAFOOD AND VIETNAMESE HERBS

ĐẶC BIỆT TẠI HOTEL ROYAL HỘI AN - MGALLERY, CÁC ĐẦU BẾP CỦA CHÚNG TÔI SẼ ĐẾN TẠI BÀN CỦA BẠN VÀ NẤU TRỰC TIẾP VỚI VIỆC SỬ DỤNG ĐÁ ĐỂ TẠO RA MỘT HƯƠNG VỊ ĐẶC BIỆT CHO CÁC LOẠI HẢI SẢN SỐNG VÀ RAU THƠM ĐỊA PHƯƠNG

PRAWNS HOT ROCK (S) (C)

399

Tôm nướng đá

Local tiger prawns marinated in local spices, steamed over hot rock with basil, lemongrass, chili, Vietnamese cocktail sauce

Tôm địa phương, hấp trên đá nóng với rau thơm, sả, ớt, nước sốt cocktail

SQUID HOT ROCK (S) (C)

359

Mực nướng đá

Local squid marinated in spices, chili, garlic, lemongrass, coriander, steamed over hot rock with green chili sauce

Mực địa phương, ớt, tỏi, sả, rau mùi, hấp trên đá nóng với sốt ớt xanh

Hot Pot

MÓN LẤU

SEAFOOD HOT POT SATAY SAUCE (S) (C)

429

Hải sản với nước dùng, các loại rau

Fish, clam, squid, prawn in broth and fresh vegetables

BEEF OR CHICKEN HOT POT (C)

399

Bò thái lát với nước dùng, các loại rau tươi

Beef fillet sliced in broth and fresh vegetables



V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Giá được tính theo (000) VNĐ và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT



Vegetarian MON CHAY

STIR-FRIED MORNING GLORY (V)

Rau mướt xào tỏi

Morning glory cooked with garlic

99

MIXED STIR-FRIED VEGETABLE (V)

Rau xào thập cẩm

Bok choy, cauliflower, broccoli, carrot

129

TOFU IN CLAY POT (V)

Đậu hũ nấu chao với rau củ

Homemade tofu in clay pot, fermented tofu sauce, seasonal vegetables

99

EGGPLANT IN CLAY POT (V)

Cà tím hầm, tương ớt Hội An, hành lá

Braised eggplant in clay pot, Hoi An chili paste, spring onion

99

VEGETABLE CURRY (V)

Rau củ nấu curry

Potato, carrot, okra, eggplant, broccoli, cauliflower

99

FRIED TOFU WITH TOMATO SAUSE (V)

Đậu hũ sốt cà chua

Tofu, shallot, tomato and herbs

99

Homemade Dessert TRÁNG MIỆNG

CRÈME BRULÉE (V)

Bánh kem vị trứng

Served with fruits salad

Phục vụ với trái cây

129

PEAR GINGER CHEESE CAKE (V)

Bánh phô mai nhân lê và gừng

Crumble, cream cheese and pear caramel

Bột vụn, phô mai kem, nước đường

129

TIRAMISU (V)

Bánh phô mai kiểu Ý

Mascarpone, espresso coffee and whipping cream

Phô mai, cà phê, kem sữa

129

SLICED FRESH FRUIT (V)

Trái cây theo mùa

129

BELLANY ICE CREAM (3 SCOOP) (V)

Kem Bellany (3 cục)

139