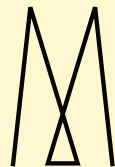




HOTEL ROYAL
HOI AN



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

MENU

LUNCH - DINNER





Starter

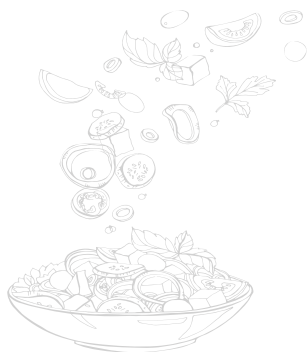
MÓN KHAI VỊ

KING TIGER PRAWNS COCKTAIL (S) <i>Tôm sú xốt hải sản thượng hạng</i> Butterflied & poached with condiments from the Chef	230	FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN (S) <i>Gỏi cuốn tôm kiểu Hội An</i> Classically rolled in thin rice paper & served with a dipping sauce	160
PAN SEARED SCALLOPS (S) <i>Sò điệp Mỹ áp chảo</i> Fresh from the sea anointed with a green pea puree	350	GRILLED BEEF SKEWER (PE) <i>Bò xiên nướng kèm gỏi dưa chuột trộn</i> Served with a peanut sauce & cucumber salad	190
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO <i>Gỏi bò tái xốt phô mai</i> With parmesan mousse & leafy greens	340	CRISPY SEAFOOD SPRING ROLLS (S) <i>Chả giò hải sản</i> Served with a Vietnamese sweet chili sauce	160
HEALTHY BEETROOT MARINADE <i>Xà lát củ dền với phô mai chiên giòn</i> Thinly sliced & accompanied by goat cheese tempura	250	CHAR GRILLED BEEF TENDERLOIN WRAPPED IN " LỐT" LEAVES (PE) <i>Bò nướng lá lốt kèm Kim chi</i> "Bò lá lốt" char grilled beef tenderloin wrapped in betel leaves, served with kim chi	120

Salad

MÓN XÀ LÁCH

CAESAR SALAD WITH CURED SALMON <i>Xà lách Ceaasar với cá hồi muối và trứng cút</i> Classic leafy salad with croutons, homemade Caesar salad dressing & a quail egg	210	CHEF'S ICEBERG <i>Xà lách đầu bắp với xà lách gỏi, cà chua, phô mai, thịt bò</i> Stacked with roast beef, cheese, hardboiled eggs, croutons, cherry tomatoes & Thousand-island dressing	160
ORGANIC BLEND <i>Xà lách rau xanh với xốt dầu dấm</i> A medley of multiple leafy lettuces & supple root vegetables tossed with a light vinaigrette	130	BANANA BLOSSOM SALAD (PE) <i>Gỏi hoa chuối trộn vệt quay với cà rốt và rau thơm</i> Thinly shredded with shallots, fresh mint, carrots, coriander & roasted duck	160
CAPRESE SALAD <i>Xà lách cà chua và phô mai</i> Lightly sun-dried tomatoes, sliced mozzarella & basil	230	SOFT SHELL CRAB & GREEN PAPAYA (PE) <i>Gỏi đu đủ trộn với cua lột chiên giòn, kèm xốt me</i> Whole local crab fried and served on shredded mango & green papaya with a light chili - lime vinaigrette	190
GRILLED ASPARAGUS SALAD <i>Xà lách măng tây với nấm</i> With sautéed mushroom and tomato salsa	210	VIETNAMESE CHICKEN SALAD <i>Gỏi gà trộn rau răm, hành tây với lá chanh thái chỉ</i> Shredded chicken tossed with "răm leaves, coriander, sliced white onion & fresh local herbs	160



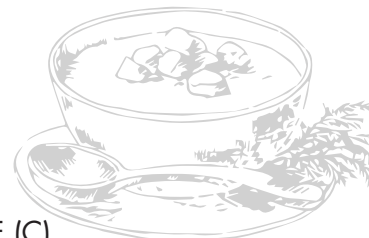
V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

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

Soup

MÓN SÚP



TOMATO SOUP <i>Súp kem cà chua với bánh mì nướng giòn</i> Creamy tomato soup with crispy basil and homemade croutons	110	BOUILLABAISSSE (C) <i>Súp hải sản kiểu Pháp với hoa nghệ tây và rau củ</i> Classic saffron fish broth with local seafood & baby vegetables	210
ROASTED PUMPKIN STENTED TRUFFLE OIL <i>Súp kem bí đỏ dầu nấm đen Ý</i>	110	SWEET & SOUR SEAFOOD SOUP (S) <i>Canh chua hải sản</i> Traditional local seafood with fish ball, prawn, squid, pineapple, tomatoes & local greens	190
MANGO GAZPACHO <i>Súp lạnh Tây ban nha với cà chua, dưa chuột, hành tây, ớt chuông và xoài</i> A blend of tomatoes, cucumbers, onions, bell peppers & mango puree	110	BEEF "PHỞ" <i>Phở bò tái nạm với rau thơm "Trà Quế" giá, chanh ớt</i> Sliced beef tenderloin in broth with Pho noodles, spring onions & local greens	190
CREAMY ASPARAGUS AND CRAB SOUP <i>Súp kem măng tây với cua lột chiên giòn và thịt muối nướng</i> With crispy soft-shell crab, croutons and pancetta	190	CHICKEN VERMICELLI <i>Miến gà với gà xé và hành phi, rau thơm, chanh</i> Savory broth with chicken, glass noodles, crispy shallots & spring onion	160

Sandwich

BÁNH SANDWICH

CLUB ROYAL (P) <i>Bánh mì nâu kẹp gà nướng, thịt muối, thịt nguội, trứng chiên, bơ và xà lách</i> Sliced grilled chicken, bacon, ham, egg, lettuce, tomatoe, avocado, cheese & mayonnaise	190	HAM & CHEESE SANDWICH (P) <i>Bánh mì sandwich kẹp thịt nguội và phô mai</i> Sliced white bread sandwich, Dijon-mayonnaise, ham, cheese, lettuce and tomato	190
STEAK SANDWICH <i>Bánh mì kẹp thịt bò Úc nướng với hành tây, phô mai và sốt</i> Sliced medium grilled AUS steak with caramelized onions, lettuce, tomatoes & our chef's special sauce	240	WAGYU BEEF BURGER <i>Bánh mì burger kẹp thịt bò bằm, xà lách, cà chua và phô mai</i> Freshly baked bun with lettuce, tomatoes & special toppings: beef, cheese, bacon & brown onions	240
SALMON BAGEL <i>Bánh mì tròn kẹp cá hồi muối với sốt phô mai kem</i> Traditional fresh baked bagel with cream cheese, fresh dill, sliced onions & capers	240	"HỘI AN" BÁNH MỠ (P) <i>Bánh mì kiểu Hội an với thịt xiu, đu đủ bào, cà rốt và hành lá</i> Classic Vietnamese local baguette stuffed with sliced braised 5 spice pork, julienne papaya, carrots, coriander & spring onions	190
FOCACCIA WITH GRILLED VEGETABLES (N) <i>Bánh mì kẹp rau củ nướng và phô mai kiểu Ý</i> Toasted & filled with feta cheese, marinated eggplant, zucchini, bell peppers, red onions, green leaves, sun-dried tomato and basil pesto	190		



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

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

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

Pizza

MARGHERITA, VEGETARIAN, PEPPERONI, PROSCIUTTO 260

Nhân phô mai, rau củ, nhân xúc xích Ý, thịt nguội

FOUR CHEESE PIZZA, HERBS AND JUNGLE HONEY 320

Bốn loại phô mai thượng hạng nhập khẩu với thảo mộc và mật ong

Pasta

MÓN MÌ Ý

SPAGHETTI OR PENNE 240

Mì Ý sốt Bò bằm, cà chua, cà chua ớt, sốt kem hoặc hải sản

Bolognese, napolitana, arrabiata, carbonara or seafood

WILD MUSHROOM PAPPARDELLE 240

Mì dẹt Ý với sốt kem nấm

Homemade pappardelle pasta served with creamy mushroom sauce & sautéed wild mushrooms

Vietnamese Dish

MÓN VIỆT

5 SPICE AUS RIB EYE 440

Thịt bò Úc nướng với sốt ngũ vị, phục vụ với rau củ xào và cơm trắng

Char-grilled & served with a colorful medley of wok fried vegetables & jasmine steamed rice

GRILLED GROUPER 280

Cá mú phi lê nướng lá chuối với nghệ tươi, phục vụ với cơm trắng

Marinated in fresh turmeric sauce, wrapped & grilled in banana leaf, served with jasmine steamed rice

CAO LAU (P) 160

Mì cao lầu truyền thống với thịt heo xiu và rau sống

Traditional Hoi An thick rice noodle dish with 5 spice pork & local greens

MY QUANG (PE) 160

Mì Quảng với thịt gà, tôm, trứng cút, đậu phộng và rau sống

Classic Vietnamese dish with turmeric rice noodles, chicken, shrimp, quail egg, peanuts, & local greens served with a rice cracker

PORK RIBS (P) 240

Sườn heo nướng sả ớt, phục vụ với kim chi và cơm trắng

Slow-cooked with lemongrass & chili accompanied by kimchi & jasmine steamed rice

STEAMED RED SNAPPER 270

Cá hồng phi lê hấp với sốt xì dầu, nấm và ngò, phục vụ với cơm trắng

With aroma soya sauce, mushrooms, coriander & jasmine rice

PORK BELLY (P) 190

Thịt heo kho tộ với trứng cút và nấm

Braised in a clay pot with quail eggs & mushrooms, served with jasmine rice

WOK FRIED KING TIGER PRAWNS 320

Tôm xào sốt chua cay, phục vụ với cơm trắng

With Hoi An chili paste & jasmine steamed rice

CHICKEN & CASHEW NUTS 190

Gà xào hạt điều, phục vụ với cơm trắng

Stir fried with vegetables in light soya & oyster sauce served with jasmine steamed rice

CLASSIC FRIED RICE 190

Cơm chiên với lựa chọn: bò, gà, hải sản hoặc chiên trứng

Jasmine rice with egg, white & spring onions, carrots & your choice of beef, chicken, seafood or plain

WOK FRIED NOODLES 190

Mì phở xào rau củ với lựa chọn: bò, gà hoặc đậu khuôn

Local rice noodles with egg, vegetables & your choice of beef, chicken or tofu

WOK FRIED MORNING GLORY 110

Rau muống xào tỏi

A shared dish cooked with fresh garlic

TOFU IN CLAY POT (PE) 150

Đậu khuôn kho tộ với sốt sốt đậu



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

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

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

International Fare

MÓN QUỐC TẾ

AUS BEEF TENDERLOIN

Thăn bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây bỏ lò, rau củ xào bơ và sốt bơ trứng
180gr, char-grilled served with roasted potatoes, sautéed fresh spinach & béarnaise sauce

AUS BEEF SIRLOIN

Thăn ngoại bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền, rau củ xào bơ sốt tiêu
250gr, char-grilled served with mashed potatoes, sautéed fresh spinach & black pepper jus

US BEEF FINGER RIBS

Thịt sườn bò Mỹ hầm rượu vang, phục vụ với khoai tây nghiền và rau củ
Slowly cooked, served with creamy truffle mashed potatoes & glazed root vegetables

AUS LAMB RACKS (C)

Thịt sườn cừu nướng thảo mộc, phục vụ với khoai tây nghiền, khoai tây và sốt hương thảo
Roasted with parmezan herb crusted, organic baby vegetables and rosemary jus

620

ORGANIC CHICKEN BREAST

Ức nướng, phục vụ với bánh ngô chiên giòn, đậu xào và sốt nấm
Roasted chicken breast with crispy polenta, fresh fava beans & creamy mushroom sauce

300

410

GRILLED SALMON

Cá hồi Na Uy nướng, măng tây, mì nhân phô mai kiểu Ý và sốt hoa nghệ tây
Served with freshly prepared green asparagus ravioli and a creamy saffron sauce

380

390

PAN SEARED SEA BASS

Cá chẽm áp chảo, phục vụ với cơm Ý và cà chua ớt lò
Served with smooth herb risotto & roasted cherry tomatoes

300



Dessert

MÓN TRÁNG MIỆNG

PASSION FRUIT PANNA COTTA

Bánh kem sữa kiểu Ý với trái cây

160

CHEESE CAKE STRAWBERRY

Bánh phô mai vị dâu tây

160

CHE HAT SEN LONG NHAN (N)

Chè hạt sen long nhãn

110

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE

Trái cây theo mùa

160

ITALIAN TIRAMISU

Bánh kem Tiramisu kiểu Ý với sốt dâu
With a berry compote

160

ICE CREAM

Kem Van ni, sô cô la, dâu hoặc kem dừa
Vanilla, chocolate, strawberry or coconut

55/scoop

CHOCOLATE FONDANT

Bánh sô cô la fondant
With vanilla ice cream

160

FINE CHEESES PLATTER (N) (C)

4 loại phô mai nhập khẩu với bánh mì và mứt trái cây
4 varieties of International cheeses with crackers, chutney, dried fruits and nuts

280



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

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

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