



Hôtel de l'opéra
MGALLERY HANOI

LA CARTE



Appetizer / Khai Vị

	DEEP FRIED PORK SPRING ROLLS (6 PCS) 175,000 <i>Nem rán Hà Nội (6 cái)</i>
	VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS 225,000 With prawn & mango (4 pcs) <i>Nem tươi cuốn tôm xoài (4 cái)</i>
	CRISPY VEGETABLE SALAD 275,000 With seafood & herbs <i>Nộm tiến vua với hải sản và rau thomt</i>

Soups / Món Súp

	GREEN ASPARAGUS 225,000 With sea crab meat soup <i>Súp măng tây xanh với thịt cua biển</i>
	SOUR SEAFOOD BROTH 265,000 <i>Canh hải sản nấu chua kèm với bún</i>

Meat Dishes / Các Món Thịt

	GRILLED BONELESS CHICKEN LEG 295,000 Marinated with lime leaves <i>Đùi gà nướng lá chanh</i>
	GRILLED IMPORTED BEEF MEDALLION 515,000 With lemongrass & chili <i>Bò thăn nướng sả ớt</i>
	WOK-FRIED IMPORTED BEEF 515,000 With black pepper sauce <i>Bò thăn nộm xào sốt tiêu đen</i>
	WOK-FRIED DUCK BREAST 375,000 With local basil & peanuts <i>Lườn vịt xào húng quế</i>

Traditional / Món Truyền Thống

	GRILLED PORK STRIPS, PATTIES 260,000 With fresh rice noodles <i>Bún Chả Hà Nội với nem của biển</i>
	SIGNATURE DISH A true quintessential local delicacy. Bún Chả has become famous around the world when it was honorably featured in UK's Platinum Jubilee cookbook served to the British Royal Family. <i>Hương vị tinh túy chốn Hà Thành. Bún Chả đã trở nên nổi tiếng khắp thế giới khi được vinh dự đưa vào sách tôn vinh ẩm thực thế giới Platinum Jubilee nhân dịp kỷ niệm Đại lễ Bạch kim của Nữ hoàng Anh.</i>
	HANOIAN PHO WITH BEEF OR CHICKEN 170,000 <i>Phở Hà Nội bò hoặc gà</i>
	IMPERIAL FRIED RICE 225,000 With pork terrine, prawn & pickle <i>Cơm chiên Hoàng Bào</i>
	WOK-FRIED EGG NOODLES 295,000 With beef or seafood <i>Mỳ trứng xào với bò hoặc hải sản</i>

Seafood / Hải Sản

	WOK-FRIED SEAFOOD SPICY SAUCE 385,000 <i>Hải sản xào sốt ớt</i>
	WOK-FRIED JAPANESE SCALLOP 585,000 With fresh mushroom & asparagus <i>Cối sò điệp Nhật xào nấm tươi và măng tây</i>
	GRILLED NHA TRANG LOBSTER 1,050,000 With north mountain spices (650g) <i>Tôm hùm tẩm gia vị miền núi nướng ăn kèm ngô và măng tây</i>

Vegetarian / Món Chay

	FRESH TOFU SPRING ROLL 150,000 With bean sauce <i>Nem chay đậu phụ cuốn tươi</i>
	BRAISED EGGPLANT, TOFU IN TOMATO SAUCE & SPRING ONIONS 170,000 <i>Cà tím và đậu phụ hầm sốt cà chua</i>

All Main-courses:
Grilled dishes are served with steamed rice & seasonal vegetables
Wok-fried dishes are served with steamed rice
Steamed dishes are served with fresh rice noodles

Các món nướng phục vụ kèm cơm trắng và rau theo mùa
Các món chiên phục vụ kèm với cơm trắng
Các món hấp phục vụ kèm với bún tươi

Dessert / Món Tráng Miệng

	SWEET MANGO PUREE 190,000 With coconut ice cream & peppercorn flakes <i>Chè xoài với kem vị va ni</i>
	SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER 170,000 <i>Hoa quả theo mùa</i>



Overture Mở màn

	INSALATA CAPRESE 275,000 Fresh Mozzarella cheese with tomatoes, white truffle oil & basil <i>Pho mai tươi với cà chua, dầu nấm Pháp và lá húng tây</i>
	SMOKED NORWEGIAN SALMON SALAD 355,000 With arugula, caper flower, parmesan flakes & lemon <i>Cá hồi xông khói với rau tàu bay và nụ bạch hoa</i>
	OPERA CAESAR SALAD WITH SALMON OR GRILLED CHICKEN 325,000 With bacon, croutons, anchovies & parmesan flakes <i>Sa lát Hoàng Đế với lựa chọn cá Hồi hoặc Gà</i>
	CREAM LOBSTER BISQUE WITH CRABMEAT 255,000 <i>Súp kem tôm hùm với thịt cua biển</i>
	CURRY PUMPKIN SOUP 195,000 <i>Súp kem bí ngô vị cà ri cốt dừa</i>

Act Two: A Light-Hearted Encounter Chương 2: Trái tim thổn thức

	INSALATA CAPRESE PANINI 325,000 Panini bread with Mozzarella cheese, basil & extra virgin olive oil <i>Bánh mì kẹp pho mai tươi và cà chua</i>
--	---



Signature
Món đặc biệt



Contain pork
Món có thịt heo



Local
Nguyên liệu địa phương



Vegetarian
Món chay



Spicy
Món cay



Low-calories
Ít calo

Prices quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and 8% VAT.
Giá thực đơn tính bằng tiền việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT.



Act Three: Baiser De La Sirene Chương 3: Mỹ nhân ngư

	PAN-SEARED JAPANESE SCALLOPS WITH PHAN THIET VANILLA SAUCE 585,000 Japanese scallops, artichoke, tomatoes & asparagus <i>Sò điệp Nhật áp chảo với sốt va ni</i>
	A synthesis of flavors that harmoniously marries the purity of Japan's finest scallops with the vibrant flavors of Vietnam's coastal treasures <i>Bản hoàn tấu hài hòa giữa hương vị thuần khiết của sò điệp hảo hạng Nhật Bản và hương vị phong phú của nguyên liệu địa phương Việt Nam</i>
	GRILLED ROCK LOBSTER (650G) 1,050,000 Served with caviar sauce & grilled vegetables <i>Tôm hùm nướng với sốt trứng cá, ngô, cà chua và măng tây</i>
	PAN-SEARED NORWEGIAN SALMON WITH GARLIC BUTTER SAUCE 475,000 Served with grilled artichoke, cherry tomatoes & green asparagus <i>Cá hồi áp chảo với rau nướng và sốt bơ tỏi</i>

Act Four: The Tenor Sings Chương 4: Người đàn ông hát

	GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE (220G) 690,000 Served with Gorgonzola cheese sauce & grilled vegetables <i>Thăn bò mỡ nướng ăn kèm với sốt pho mai và rau nướng theo mùa</i>
	GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN (200G) 735,000 Served with green pepper sauce, French fries & grilled vegetables <i>Thăn nạc bò Úc nướng ăn kèm với sốt tiêu xanh, khoai chiên và rau nướng</i>
	GRILLED LAMB CHOPS (230G) 875,000 Served with fresh rosemary sauce French fries & Ratatouille <i>Sườn cừu nướng, sốt hương thảo tươi</i>

Act Five: The Tenor Returns Chương 5: Khi anh quay về

	L'OPERA'S BURGER 395,000 With onion chutney, bacon, egg sunny side & gouda cheese <i>Bánh burger kẹp bò băm, trứng, thịt ba chỉ và pho mai gouda</i>
	SIGNATURE CLUB SANDWICH 315,000 Grilled chicken, bacon, egg & Brie cheese <i>Bánh mì kẹp gà nướng, thịt ba chỉ xông khói, trứng rán và pho mai</i>

Act Six: Arrivederci, Mia Bella Chương 6: Hẹn gặp nhé tình yêu!

Your choice of Spaghetti or Penne
Quý khách lựa chọn một trong các loại mì sợi và mì ống với sốt

	BOLOGNESE 285,000 Minced beef with garlic & tomatoes sauce <i>Sốt bò băm cà chua</i>
	AL PESTO 245,000 Garlic, pine nuts and basil leaves <i>Sốt lá húng tây, tỏi, hạt thông và dầu ô liu</i>
	LOBSTER BISQUE WITH SEAFOOD 355,000 Lobster bisque sauce, prawn, calamari, mussel <i>Sốt tôm hùm với hải sản</i>

Encore Thêm chút ngọt ngào

	CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM 210,000 <i>Bánh sô cô la bò lò ăn kèm kem va ni</i>
	CAFÉ LAUTREC TIRAMISU 225,000 With dark chocolate shavings & orange zest <i>Bánh ngọt kiểu Ý vị pho mai</i>
	DE L'OPERA CLASSIC CHEESE CAKE 190,000 Served with berry coulis <i>Bánh pho mai lạnh</i>

This limited-time menu brings Lautrec and Satine together for a one-of-a-kind dining experience during our makeover. A bold new culinary chapter is just around the corner!
Thực đơn kết hợp tinh hoa ẩm thực từ Lautrec và Satine, mang đến một trải nghiệm độc đáo trong thời gian tân trang nhà hàng. Cùng chờ đón một hành trình ẩm thực hoàn toàn mới sắp ra mắt!