



INTERCONTINENTAL®
NHA TRANG

INTERCONTINENTAL
World of Weddings

WEDDING
Menu

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

APPETIZERS / KHAI VỊ

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Saigon-Styled Duck Salad & Crispy-Fried Squid
Gỏi Vịt Bắp Sú Sài Gòn và Mực Chiên Giòn

Grilled Beef and Sprouts Salad & Deep-Fried Seafood Spring Roll
Gỏi Bò Nướng Cải Mầm và Chả Giò Hải Sản

Beef and Bean Sprouts Salad & “Pho” Flavor Herbs served with Crispy-fried Spring Rolls
Gỏi Bò Trộn Giá Đỗ, Rau Mùi Kèm Hương Vị Phở Phục Vụ Kèm Chả Giò Chiên Giòn

Special Nha Trang Seafood Salad & Deep-Fried Prawn and Pork Wonton
Gỏi Hải Sản Nha Trang và Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn

Lotus Stem, Snow Mushroom, Prawn and Pork Salad & Grilled Beef in Lolot Leaf
Gỏi Ngó Sen Nấm Tuyết Tôm Thịt và Bò Cuộn Lá Lốt

Sour and Spicy Beef Salad & Crispy-Fried Oyster
Gỏi Bò Chua Cay và Hàu Chiên Giòn

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Crab and Fresh Asparagus Soup
Súp Thịt Cua Măng Tây Tươi

Beef and Seaweed Soup
Súp Bò Rong Biển

Shredded Creamy Chicken, Corn, and Carrot
Súp Gà Xé Bắp Kem và Cà Rốt

Roasted Duck and Shiitake Mushroom Soup
Súp Vịt Quay Nấu Nấm Đông Cô

Shredded Chicken, Mushroom, Shrimp and Quail Egg Soup
Súp Nấm Gà Xé Tam Tư Trứng Cút

Seafood and Seaweed Soup
Súp Hải Sản Rong Biển

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

SEAFOODS | CÁC MÓN HẢI SẢN

Deep Fried Seabass Fillet with Mango Salad
Cá Chẽm Cắt Lát Chiên Giòn và Sà Lách Xoài

Steamed Nha Trang Seabass with Soya Sauce & Vermicelli
Cá Chẽm Nha Trang Hấp với Sốt Đậu Tương Và Miến Đông

Deep-fried Squid with Passion Fruit Sauce
Mực Chiên Giòn Sốt Chanh Dây

Deep-fried King Prawn in Young Rice
Tôm Vua Chiên Cơm Xanh

Deep-fried Tiger Prawn in Salted Egg and Mango Sauce
Tôm Chiên Trứng Muối Sốt Xoài

Fried Bronze Featherback Fishcake with Salty Tamarind Sauce
Chả Cá Thác Lác Chiên Giòn kèm Mắm Me

Grilled Broad Squid with Chili and Salt
Mực Lá Nướng Muối Ớt

MEAT / CÁC MÓN THỊT

Korean-Styled Grilled Ribs in Sesame Served with Salad in Balsamic Sauce
Sườn Heo Nướng Mè Kiểu Hàn Quốc Dùng Kèm Sà Lách Sốt Dấm Balsamic

Pork Tempura with Teriyaki Sauce
Thăn Heo Tẩm Bột Chiên Giòn Dùng Kèm Sốt Teriyaki

Stewed Pork Loin with Lotus Seed and Jujube Served with Nha Trang Baguette
Heo Hầm Sen Táo Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Grilled Farm-raised Chicken with “Mac Khen” Seeds
Gà Thả Vườn Nướng Mắc Kén

Steamed Farm-raised Chicken with Lime Leaf and Scallions
Gà Thả Vườn Hấp Lá Chanh và Hành Lá

Five-spice Grilled Farm-Raised Chicken
Gà Thả Vườn Nướng Ngũ Vị

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

MEAT / CÁC MÓN THỊT

Braised Chicken with Mushroom and Lotus Seed served with Nha Trang Baguette
Gà Hầm Sen Nấm Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Roasted Chicken in Plum Sauce served With Sticky Rice
Gà Quay Sốt Mận Dùng Kèm Xôi

Baked Chicken with Lotus Seed and Mushroom, All Wrapped in Banana Leaves
Gà Gỏi Lá Chuối Nướng với Hạt Sen Và Nấm

Oven Baked Honey-glazed Chicken served with Crispy-fried Dumplings
Gà Đút Lò Với Mật Ong Dùng Kèm Bánh Bao Chiên Giòn

Roasted Duck with Clausen Indica Leaf
Vịt Quay với Lá Mắc Mật

Boneless Pork Trotter Steamed with Chinese Herb
Giò Heo Rút Xương Tiềm Thuốc Bắc

Australian Beef Stewed In Red Wine, Potato, and Carrot Served with Nha Trang Baguette
Bò Úc Nấu Vang Đỏ, Khoai Tây, Cà Rốt Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Grilled Mashed Beef Rolls (Kim Tien Beef Rolls) served with Woven Rice Vermicelli Noodle Sheet
Bò Nướng Kim Tiền Dùng Kèm Bánh Hủ

Beef Stewed in Green Peppercorn and Potato served with Nha Trang Baguette
Bò Nấu Tiêu Xanh và Khoai Tây Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Hue Style Caramelized Beef Shank
Bắp Bò Thưng Kiểu Huế

Grilled Beef and Enoki Mushroom Rolls served with Woven Rice Vermicelli Noodle Sheet
Bò Cuộn Nướng Nấm Kim Châm Dùng Kèm Bánh Hủ

Grilled Ostrich in Bamboo Pipe served with Green Mango Salad and Sticky Rice
Đà Điểu Nướng Ống Tre Dùng Kèm Gỏi Xoài Xanh và Xôi

Braised Lamb with Carrot, Potato and Green Peppercorn
Cừu Hầm với Cà Rốt Khoai Tây và Tiêu Xanh

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-fried Vegetables with Baby Corn
Rau Xào Bắp Non

Braised Bok Choy with Mushroom and Garlic Sauce
Cải Thìa Hầm Sốt Nấm và Tỏi

Stir-fried Broccoli with Garlic
Súp Lơ Xào Tỏi

Vegetables and Shiitake Mushroom In Garlic Sauce
Rau Xào Nấm Đông Cô Và Sốt Tỏi

Stir-fried Broccoli in Meat Sauce
Súp Lơ Xào Sốt Thịt

Lettuce Salad in Vinaigrette Sauce
Sà Lách Dầu Dấm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh Tropical Fruit
Trái Cây Tươi Nhiệt Đới

Cheesecake with Mango
Bánh Phô Mai Xoài

Crème Caramel with Fresh Fruits
Kem Flan Ăn Kèm Trái Cây Tươi

Black Forest Gateaux
Bánh Gato Sô Cô La Mềm

Lotus and Longan Sweet Soup
Chè Hạt Sen Nhãn Nhục

Three-flavour Jelly
Đông Sương Ba Vị

Chocolate Cake with Mulberry
Bánh Sô Cô La Nướng với Dâu Tằm

Chocolate Cake with Almond and Ganache
Bánh Sô Cô La Hạnh Nhân với Sốt Sô Cô La

DELUXE PACKAGE
GÓI CAO CẤP
VND 629,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Beef Shank and Kimchi served with Deep-fried Mandu
Gỏi Bắp Bò Kim Chi và Bánh Xếp Chiên Giòn

Royal Salad with Prawn and Squid, served with Grilled Pork in Sesame Sauce
Gỏi Cung Đình Tôm Mực Dùng Kèm Thịt Heo Nướng Mè

Baby Mustard Greens with Grilled Beef in Passion Sauce, served with Crispy Fried Squid
Gỏi Cải Mầm Bò Nướng và Sốt Chanh Dây phục vụ Kèm Với Mực Chiên Xù

Seagrape Salad with Crab Spring Rolls
Gỏi Rong Nho với Hải Sản Dùng Kèm Chả Giò Thịt Cua

Shredded Chicken and Laksa Leaves Salad served with Seafood Spring Rolls
Gỏi Gà Xé Rau Răm và Chả Giò Hải Sản

Roasted Duck with Banana Flower Salad served with Vietnamese Cold Cuts
Gỏi Vịt Quay với Hoa Chuối Dùng Kèm Thịt Ngộ Việt Nam

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Sea Cucumber with Fresh Asparagus Soup
Súp Hải Sâm Măng Tây Tươi

Crab and Fish Maw Soup
Súp Bóng Cá Thịt Cua

Shredded Chicken, Prawn, Quail Egg, and Mushroom Soup
Súp Nấm, Gà, Tôm và Trứng Cút

Crab, Corn, and Quail Egg Soup
Súp Thịt Cua Bắp Non Trứng Cút

Crab, Prawn, and Lotus Seed Soup
Súp Thịt Cua Tôm và Hạt Sen

Roasted Duck and Oyster Mushroom Soup
Súp Vịt Quay và Nấm Bào Ngư

DELUXE PACKAGE
GÓI CAO CẤP
VND 629,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

SEAFOODS | CÁC MÓN HẢI SẢN

Grilled Seabass Wrapped in Banana Leaf, served with Mango and Dried Shrimp Salad
Cá Chẽm Cuộn Lá Chuối Nướng Dùng Kèm Gỏi Xoài Tép Khô

Grouper Steamed in Ginger and Soya Sauce
Cá Mú Hấp Gừng Sốt Xi Dầu

Pan Seared Grouper with Butter and Oyster Sauce
Cá Mú Áp Chảo Dùng Kèm Sốt Bơ Dầu Hào

Baked Oysters with Béchamel and Cheese
Hàu Đút Lò Với Sốt Kèm và Phô Mai

Grilled Squid with XO Sauce
Mực Lá Nướng Sốt XO

Crispy-Fried Squid with Garlic Butter Sauce
Mực Chiên Giòn Sốt Bơ Tỏi

Steamed Prawns in Coconut Juice Served With Seafood Sauce
Tôm Hấp Trái Dừa Dùng Kèm Sốt Hải Sản

Crispy-fried Tiger Prawn with Salted Egg Sauce
Tôm Sú Chiên Sốt Trứng Muối

Grilled Hon Tre Grouper with Curry & Pandan Leaf Sauce
Cá Mú Hòn Tre Nướng Sốt Cà Ri và Lá Dứa

Grilled Tiger Prawn with Garlic Butter Sauce
Tôm Sú Nướng Sốt Bơ Tỏi

DELUXE PACKAGE
GÓI CAO CẤP
VND 629,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

MEAT / CÁC MÓN THỊT

Highland Grilled Rack of Pork
Sườn Chì Nướng Kiểu Tây Bắc

Grilled Pork Tenderloin with BBQ Sauce
Thăn Heo Nướng Sốt BBQ

Highland Grilled Pork
Heo Nướng Tây Bắc

Boneless Pork Trotter Stewed in Soya Sauce
Giò Heo Rút Xương Nấu Xì Dầu

Braised Chicken and Ginseng, served with Nha Trang
Baguette
Gà Ta Hầm Sâm Dùng Kèm Bánh Mì

Char Siu Chicken served with Coconut Sticky Rice
Gà Nấu Xá Xíu Dùng Kèm Xôi Hương Dừa

Farm-raised Chicken Steamed with Unrefined Salt and
Pomelo Leaf, Served with Pepper Salt and Sticky Rice
*Gà Vườn Hấp Muối Hạt và Lá Bưởi Dùng Kèm Xôi và
Muối Tiêu*

*Farm-raised Chicken Steamed with Enoki Mushroom,
Served with Deep-Fried Dumplings*
*Gà Vườn Hấp Nấm Kim Chi Dùng Kèm Bánh Bao
Chiên*

*Grilled Boneless Pork Leg with Bile Leaf and “Mac
Khen” Seed*
*Đùi Heo Rút Xương Quay với Lá Móc
Mật và Hạt Mắc Khen*

*Pork Rib and Vegetable Curry with Nha Trang
Baguette*
Cà Ri Sườn Heo và Rau Củ Dùng Kèm Bánh Mì

Deep-fried Boneless Chicken in Fresh Milk served
with Sticky Rice
*Gà Rút Xương Ướp Sữa Tươi Chiên Giòn
Dùng Kèm Xôi*

Stewed Whole Chicken with Wolfberry, Lotus Seed
and Jujube
Gà Nguyên Con Hầm Kỳ Tử, Hạt Sen và Táo Đỏ

Five-spice Roasted Duck, Served with Crispy-Fried
Sticky Rice
Vịt Quay Ngũ Vị Dùng Kèm Xôi Chiên

Stewed Beef in Orange and Red Wine Sauce, served
with Nha Trang Baguette
Bò Sốt Cam và Rượu Vang Dùng Kèm Bánh Mì

Grilled Beef with Cheese and Mushroom
Bò Cuộn Phô Mai và Nấm Nướng

Stewed Beef Shank in Black Peppercorn Sauce, with
Carrots and Potatoes
Bắp Bò Hầm Sốt Tiêu Đen, Cà Rốt và Khoai Tây

Stewed Beef Shank with Taros and Potatoes, served
with Nha Trang Baguette
*Bắp Bò Nấu Khoai Môn và Khoai Tây Dùng Kèm
Bánh Mì Nha Trang*

Stewed Australian Lamb in Red Wine and Potatoes,
served with Nha Trang Baguette
*Cừu Úc Hầm Rượu Vang Đỏ và Khoai Tây Dùng Kèm
Bánh Mì Nha Trang*

Grilled Australian Beef in Mushroom Sauce
Bò Úc Nướng Sốt Nấm

DELUXE PACKAGE
GÓI CAO CẤP
VND 629,000++ per person (khách)

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-fried Vegetables in Crabmeat Sauce
Rau Xào Sốt Thịt Cua

Stir-fried Bok Choy with Mushroom and Garlic
Cải Thìa và Nấm Hương Xào Tỏi

Stir-fried Broccoli in Seafood Sauce
Súp Lơ Xào Sốt Hải Sản

Braised Vegetables in Scallop Sauce
Rau Củ Hầm Sốt Sò Điệp

Stir-fried Carrots and Broccoli in Prawn Sauce
Cà Rốt và Súp Lơ Xào Sốt Tôm

Stir-fried Vegetables in Oyster Sauce
Rau Củ Xào Sốt Dầu Hào

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Brunt Sugar Creammy Crème Caramel
served with Crackers
Kem Flan Hạt Hồ Trăn Đường Đốt
Ăn Kèm Bánh Quy Giòn

Strawberry Mousse with Egg Cake
and Yogurt Ice Cream
Bánh Kem Mềm Hương Dâu với Bánh Xốp Trứng và
Kem Sữa Chua

Apple Pie and Vanilla Ice Cream
Bánh Táo Nướng ăn Kèm Kem Vanilla

Milk Jelly Dessert with Toasted Almond
Chè Khúc Bạch Hạnh Nhân Nướng

Coconut Cream Cake and Chocolate Ice Cream
Bánh Kem Dừa Kèm Sô Cô La

Fresh Fruits: Sweet Pomelo and American Grapes
Trái Cây Tươi: Bưởi Ngọt và Nho Mỹ

White Chocolate Mousse with Chocolate Whipped
Cream, Macaron and Italian Cheese
Bánh Mềm Sô Cô La Trắng và Kem Tươi Sô Cô La,
Bánh Macaron và Phô Mai Ý

LUXURY PACKAGE
GỎI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Scallop Salad, Deep-fried Prawns, and Vietnamese Prawn and Pork Summer Rolls
Gỏi Sò Đẹp, Tôm Chiên Giòn, Gỏi Cuốn Tôm Thịt Việt Nam

Grilled Squid Salad, Tempura Scallops and Grilled Beef and Mustard Greens Rolls
Gỏi Mực Nướng, Sò Đẹp Lăn Bột Chiên Giòn, Cải Cuộn Bò Nướng

Seafood Pomelo Salad, Cripsy-Fried Squid, and Shrimp on Sugar Cane
Gỏi Bưởi Hải Sản, Mực Chiên Xù, Chao Tôm Bao Mía

Grilled Beef and Young Mustard Greens Salad, Seafood Spring Rolls and Bronze Featherback Fishcake
Gỏi Cải Mầm Bò Nướng, Chả Giò Hải Sản, Chả Cá Thát Lát Hấp Hành

Chicken and Lotus Root Salad, Crab Spring Roll, and Fresh Rice Noodle and Grilled Beef Roll
Gỏi Gà Ngó Sen, Chả Giò Thịt Cua, Bánh Phở Cuộn Bò Nướng

Roasted Duck and Banana Flower Salad, Grilled Pork Belly with Sesame and Fried Prawn Coated
in Green Rice Flakes Crumbed Prawn
Gỏi Vịt Quay Hoa Chuối, Ba Chỉ Nướng Mè, Tôm Chiên Cốm Xanh

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Australian Abalone and Broccoli Soup
Súp Bào Ngư và Súp Lơ

Nha Trang Lotus Seed and Bird's Nest Soup
Súp Yến Hạt Sen Nha Trang

Japanese Scallop and Seaweed Soup
Súp Sò Đẹp và Rong Biển Tươi Của Nhật

Sea Cucumber and Shiitake Mushroom Soup
Súp Hải Sâm Nấm Hương Tươi

Crab and Fish Maw Soup
Súp Bóng Cá Thịt Cua

Special Four-flavours Seafood Soup
Súp Hải Sản Tứ Vị Đặc Biệt

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 4 Món

SEAFOODS | CÁC MÓN HẢI SẢN

Steamed Grouper Fish, Fried Arrowroot Vermicelli with Crab in Soya Sauce
Cá Mú Hấp Miến Dong Xào Thịt Cua Và Sốt Xì Dầu

Grilled 'La Vong' Fishcake (Bagridae) with Dills
Chả Cá Lã Vọng (Cá Lăng) Ăn Kèm Rau Mùi

Steamed Abalone and Broccoli in Oyster Sauce
Bào Ngự Hầm Súp Lơ Và Sốt Dầu Hào

Grilled Salmon in Creamy Lemon Butter Sauce, served with Mango Salad
Cá Hồi Nướng Sốt Kem Bơ Chanh Dùng Kèm Sa Lát Xoài

Oven-baked Sturgeon
Cá Tầm Đút Lò

Sushi and Sashimi
Cơm Cuộn và Cá Sống Kiểu Nhật

Oven-baked Lobster with Cheese
Tôm Hùm Đút Lò Phô Mai

Grilled King Prawn in Spicy Sauce
Tôm Vua Nướng Sốt Cay

Grilled Lobster with Garlic Butter Sauce
Tôm Hùm Nướng Sốt Bơ Tỏi

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 4 Món

MEAT / CÁC MÓN THỊT

Thai Veal Curry served with Nha Trang Baguette
Cà Ri Dê Kiểu Thái Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Steamed Wild Boar Meat in Clay Pot
Heo Rừng Hấp Thổ

Stewed Herbal Black Chicken Served with Baguette
Gà Ác Tiềm Thuốc Bắc Dùng Kèm Bánh Mì

Five-spice Oven-baked Boneless Chicken and Mango
Sticky Rice Rolls
Gà Rút Xương Cuộn Xôi Xoài Đút Lò Sốt Ngũ Vị

Steamed Chicken in Rice Wine, Served with Grilled
Sticky Rice in Banana Leaf
Gà Hấp Rượu Gạo Dùng Kèm Xôi Nướng Lá Chuối

Roasted Chicken in Tamarind Sauce,
served with Sticky Rice
Gà Quay Sốt Me Dùng Kèm Xôi

Highland Roasted Duck, served with Sticky Rice
Vịt Quay Tây Bắc Dùng Kèm Xôi

Grilled Duck with Sesame, served with Mango and
Green Banana Salad
Vịt Nướng Mè Kèm Sà Lách Xoài và Chuối Xanh

Braised Osso Buco in Red Wine
Khuỷu Bê Úc Hầm Rượu Vang Đỏ Pháp

Grilled Australian Beef and Enoki Mushroom Rolls
with Cheese
Bò Úc Cuộn Nấm Kim Châm và Phô Mai Nướng

Grilled Australian Beef with Creamy Green
Peppercorn Sauce
Bò Úc Nướng Sốt Kem Tiêu Xanh

Braised Beef Shank with Potatoes served
with Nha Trang Baguette
Bắp Bò Nấu Ragu Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Grilled Australian Diced Beef
served with French Fries
Bò Úc Lức Lắc Dùng Kèm Khoai Tây Chiên

Malasian-styled Beef Shank,
served with Nha Trang Baguette
*Bắp Bò Nấu Kiểu Mã Lai
Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang*

Indian-Styled Lamb and Potato Curry
Cà Ri Cừu Nấu Khoai Tây Kiểu Ấn Độ

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-fried Broccoli in Crabmeat Sauce
Súp Lơ Xào Sốt Thịt Cua

Stir-fried Bok Choy and Mushroom in Xo Sauce
Cải Thìà và Nấm Hương Xào Sốt Xo

Steamed Dalat Organic Vegetables in Seafood Sauce
Rau Hữu Cơ Đà Lạt Hấp Sốt Hải Sản

Braised Eggplant in Meat
Sauce Cà Tím Sốt Thịt

Stir-fried Shiitake Mushroom and Broccoli in Prawn Sauce
Nấm Hương và Súp Lơ Xào Sốt Tôm

Stir-fried Vegetables in Scallop Sauce
Rau Củ Xào Sốt Sò Điệp

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Tiramisu
Bánh Kem Mềm Kiểu Ý

Chocolate Molten Cake Served with Vanilla Ice Cream and Banana Toffee Sauce
Bánh Sô Cô La Nướng Kèm Kem Vanilla và Sốt Chuối Đốt

Ice Cream Served with Cracker, Pistachio and Marshmallow
Kem Tự Chọn ăn Kèm Bánh Quy, Hạt Hồ Trăn và Kẹo Mềm Dẻo

German Rice Pudding with Strawberry Ice Cream
Bánh Gạo Kiểu Đức ăn Kèm Kem Dâu Tây

Cheesecake Tart with Passion Fruit and Fresh Mango, served with Chocolate Ice Cream
Bánh Tart Nướng Phô Mai, Chanh Dây, Và Xoài Tươi Dùng Kèm Kem Sô Cô La

Fresh Fruits: American Black Grapes and Yellow Orange
Trái Cây Tươi: Nho Đen Và Cam Mỹ Vàng

SIGNATURE PACKAGE
GỎI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Beef shank and kimchi served with crispy scallop and grilled sesame pork belly

Gỏi bắp bò kim chi, sò điệp chiên giòn và ba rọi nướng mè

Sea grape and seafood salad served with crab spring rolls and asparagus

Gỏi rong nho hải sản dùng kèm chả giò thịt cua và bò cuộn măng tây

Lotus stem, snow mushroom, prawn and pork salad & grilled beef in lolot leaf, crispy calamari

Gỏi ngó sen nấm tuyết tôm thịt, bò cuộn lá lốt và mực chiên giòn

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Sea cucumber and crab with fresh asparagus soup

Súp hải sâm thịt cua và măng tây tươi

Crab and fish maw soup

Súp bóng cá thịt cua

Abalone and mix mushroom soup

Súp bào ngư với nấm các loại

Bird nest and abalone soup

Súp yến sào và bào ngư

SIGNATURE PACKAGE
GỎI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 4 Món

SEAFOODS | CÁC MÓN HẢI SẢN

Grilled salmon with pineapple sauce
Cá hồi nướng sốt thơm

Steamed grouper with vermicelli
Cá mú hấp miến dong

Grilled sturgeon with chili salt
Cá tầm nướng muối ớt

Tiger prawn in salted egg sauce
Tôm sú lớn sốt trứng muối

Grilled lobster with garlic butter / cheese
Tôm hùm nướng bơ tỏi / phô mai

Stir fried abalone with asparagus
Bào ngư xào măng tây

Crispy fried blue crab with garlic butter
Ghẹ lột chiên giòn sốt bơ tỏi

SIGNATURE PACKAGE
GỎI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH
Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 4 Món

MEAT / CÁC MÓN THỊT

Roasted H'mong chicken five-spice served with red sticky rice
Gà H'Mong quay sốt ngũ vị dùng kèm xôi gấc

Grilled duck breast with orange sauce served with deep fried bao bun
Ức vịt sốt cam phục vụ với bánh bao chiên

Grilled lamb with gravy sauce with grilled vegetables
Cừu nướng sốt thịt kèm rau củ nướng

Crispy fried pork chop served with sesame dressing green salad
Nạc cốt lếch chiên giòn dùng kèm salad sốt mè rang

Grilled pork rib with BBQ sauce served with French fries
Sườn non heo nướng BBQ và khoai tây chiên

Grilled top blade beef with pepper sauce served with grilled vegetables
Nạc vai bò Mỹ sốt tiêu đen dùng kèm rau củ nướng

Slow-cooked American pork chop with BBQ sauce
served with grilled asparagus
Nạc cốt lếch heo nấu chậm sốt BBQ ăn kèm măng tây nướng

Korean style grilled beef rib served with grilled mushroom and asparagus
Sườn bò nướng kiểu Hàn dùng kèm nấm và măng tây

Stewed herbal black chicken served with baguette
Gà ác tiềm thuốc bắc dùng kèm bánh mì

Braised Australia beef shank with potatoes served with Nha Trang baguette
Bắp bò nấu kiểu la-gu dùng kèm bánh mì Nha Trang

Stewed Australia beef in orange and red wine sauce
served with Nha Trang baguette
Bò sốt cam và rượu vang dùng kèm bánh mì

Stewed oxtail with lotus seed and lotus root served with Nha Trang baguette
Đuôi bò hầm hạt sen và củ sen dùng kèm bánh mì

Boneless pork trotter steamed with Chinese herb
Giò heo rút xương tiềm thuốc bắc

SIGNATURE PACKAGE
GÓI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 01 Món

Sir-fried vegetables in sea cucumber sauce

Rau xào sốt thịt hải sâm

Stir-fried bok-choy with mushroom and seafood sauce

Cải thìa và nấm hương xào sốt hải sản

Stir fried broccoli in seafood sauce

Súp lơ xào sốt hải sản

Braised vegetables in scallop sauce

Rau củ hầm sốt sò điệp

Stir-fried carrots and broccoli in prawn sauce

Cà rốt và súp lơ xào sốt tôm

Stir-fried vegetables in abalone sauce

Rau củ xào sốt bào ngư

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh tropical fruit

Trái cây tặng kèm cho mỗi bàn

Mango cheesecake

Bánh phô mai xoài

Chocolate cake with mulberry

Bánh sô cô la nướng với dâu tằm

Brunt sugar creamy crème caramel served with crackers

Kem flan hạt hồ trăn đường đốt ăn kèm bánh quy giòn

Strawberry mousse with egg cake and yogurt ice cream

Bánh kem mềm hương dâu với bánh xốp trứng và kem sữa chua

Apple pie and vanilla ice cream

Bánh táo nướng ăn kèm kem vanilla



INTERCONTINENTAL.
NHA TRANG

INTERCONTINENTAL.
World of Weddings