



INTERCONTINENTAL®

NHA TRANG

All price are in VND (,000), subject to 5% service charge & local tax  
*Giá tính bằng nghìn đồng chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT*

# OUR *Signature* MENU



## Smoky beef short rib (to share)

1,500

Smoked Australian beef short rib, slow-cooked until tender and finished with a sticky caramel glaze. Served with creamy coleslaw, roasted buttered corn, and baby potatoes.

## Sườn bò hun khói (2 người)

Sườn bò nhập khẩu Úc hun khói nấu chậm phủ sốt caramel sánh mịn, phục vụ với sa lát kem, bắp nướng và khoai tây bi.



## Vietnamese-inspired crispy 'cá lóc' spring roll

180

Crispy local snakehead fish wrapped with herbs and rice noodles, served with our house-made tamarind sauce

## Gỏi cuốn cá lóc chiên giòn

Cá lóc địa phương chiên giòn cuốn với rau mùi và bún phục vụ với sốt me



## Traditional 'bò kho' with premium Australian beef

190

Classic southern Vietnamese comfort food with a touch of luxury. Tender Australian beef simmered in aromatic herbs and tomato, topped with a farm-fresh fried egg

## Bò kho ốp la truyền thống

Tinh hoa ẩm thực miền Nam trong phiên bản cao cấp: bò Úc hầm với cà chua và thảo mộc, cùng một quả trứng ốp la bên trên cùng



## Vietnamese homestyle braised Australian beef with noodle

220

A rich southern Vietnamese dish featuring slow-braised Australian beef stew served with fresh rice noodles

## Phở bò kho

Món ăn đậm đà phong vị Nam Bộ với bò Úc nấu chậm, dùng kèm bánh phở tươi

# APPETIZERS & SALADS

## Burrata, tomato & basil

Fresh burrata cheese with vine-ripened tomatoes, basil, extra virgin olive oil, and aged balsamic 350

## Fresh spring roll (4 pcs)

Fresh spring rolls pork, seafood or vegetarian filling, served with fish sauce and peanut sauce  
140 (pork or seafood) / 120 (vegetable)

## Smoked salmon (150gr)

House-smoked salmon with avocado, capers, local herbs, and lime dressing 340

## Seafood salad with crispy taro & shallot

Fresh seafood and crisp-fried taro tossed with local herbs, roasted peanuts, and a tangy lime-fish sauce dressing, topped with crispy shallots 220

## Charcuterie selection

Selection of four cured meats including ham, salami, Parma ham, and Coppa, served with marinated olives, bell peppers, rocket, and pickles 220

## Artisan cheese selection

Selection of four imported cheeses served with dried fruit, nuts, and crackers 220

## Vietnamese pancake with Nha Trang seafood (2 pcs)

Crispy Vietnamese pancake with local seafood and bean sprouts, served with lettuce, fresh herbs, rice paper rolls, and sweet fish sauce 250

## Bánh xèo hải sản Nha Trang (2 cái)

Bánh xèo giòn với hải sản địa phương và giá đỗ, dùng kèm xà lách, rau thơm, bánh tráng và nước mắm ngọt 250



## InterContinental Caesar salad

Da Lat romaine lettuce, garlic croutons, crispy pancetta, parmesan, and creamy Caesar dressing 160  
Add: grilled chicken 200  
Add: Nha Trang lobster (300g) 650

## Sa lát hoàng đế kiểu InterContinental

Xà lách romaine Đà Lạt với bánh mì tòi giòn, thịt ba chỉ muối kiểu Ý, phô mai parmesan và sốt hoàng đế 160  
Thêm gà nướng 200  
Thêm tôm hùm Nha Trang (300g) 650

## Phô mai Burrata

Phô mai burrata tươi với cà chua chín cây, húng quế, dầu ô liu nguyên chất và giấm đen 350

## Gỏi cuốn (4 cuốn)

Gỏi cuốn với thịt heo, hải sản, hoặc nhân chay, dùng kèm nước mắm và sốt đậu phộng  
140 (thịt heo hoặc hải sản) / 120 (chay)

## Cá hồi xông khói (150g)

Cá hồi xông khói nhà làm phục vụ với bơ trái, nụ bạch hoa, rau mùi và sốt chanh 340

## Gỏi hải sản khoai môn chiên giòn & hành phi

Gỏi hải sản tươi và khoai môn chiên giòn trộn với nước mắm chanh, cùng với rau mùi địa phương, đậu phộng rang và hành phi 220

## Đĩa thịt nguội

Lựa chọn bốn loại thịt nguội bao gồm giăm bông, salami, parma ham và coppa, dùng kèm ô liu ngâm, ớt chuông, rau hỏa tiễn và dưa chuột muối 220

## Đĩa phô mai

Lựa chọn bốn loại phô mai nhập khẩu dùng kèm trái cây khô, hạt và bánh quy giòn 220

# SOUPS & NOODLES



## Nha Trang signature “Pho”

Our authentic Vietnamese noodle soup, with your choice of tender beef, chicken, or a rich vegetarian broth, served with an aromatic array of fresh herbs 250

## Phở Nha Trang đặc biệt

Phở truyền thống Việt Nam với lựa chọn nước dùng bò, gà, hoặc chay đậm đà, phục vụ với các loại rau mùi tươi 250

## Súp hải sản Nha Trang & măng tây xanh

Súp hải sản Nha Trang hảo hạng với măng tây xanh và sợi trứng 280

## Nha Trang seafood & green asparagus soup

A delicate soup featuring sweet Nha Trang seafood, tender green asparagus, and elegant egg thread 280

## Creamy pumpkin soup

Roasted pumpkin soup with cream and toasted pumpkin seeds 180

Add grilled chicken 230

Add mixed seafood 290

## Súp kem bí đỏ

Súp bí đỏ nướng với kem và hạt bí rang 180

Thêm gà nướng 230

Thêm hải sản 290



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.  
*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng, không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.*

# VIETNAMESE & ASIAN FAVORITES

## Vietnamese coconut chicken curry

Mild Vietnamese-style coconut curry with chicken, carrot, potato, taro, fresh herbs, and mini baguette 180

## Seafood fried rice

Nha Trang-style fried rice with prawns, squid, egg, mixed vegetables, soy sauce, and fresh coriander 220

## Salted egg prawns (300g)

Deep-fried prawns tossed with vibrant capsicum and onion in a rich, savory salted egg sauce 370

## Grilled sea bass in banana leaf

Sea bass marinated with shallot, garlic, lemongrass, oyster sauce, and spices, wrapped in banana leaf and grilled. Served with stir-fried vermicelli 320

## Cá chẽm nướng lá chuối

Cá chẽm ướp với hành, tỏi, sả, dầu hào và gia vị, gói trong lá chuối nướng, phục vụ cùng với miến xào 320



## Vietnamese sweet & sour fried tofu

Crispy fried tofu in a tangy sweet and sour sauce, served with mixed mushrooms, tomato, coriander, and steamed rice 120

## Đậu chiên chua ngọt Việt Nam

Đậu hũ chiên giòn sốt chua ngọt kiểu Việt Nam, dùng kèm các loại nấm, cà chua, ngô rí và cơm trắng 120

## Cà-ri gà nước cốt dừa Việt Nam

Cà ri dừa kiểu Việt Nam với gà, cà rốt, khoai tây, khoai môn, rau mùi và bánh mì 180

## Cơm chiên hải sản

Cơm chiên hải sản kiểu Nha Trang với tôm, mực, trứng, các loại rau củ, nước tương và ngô rí 220

## Tôm sốt trứng muối (300g)

Tôm chiên giòn xóc sốt trứng muối béo mặn cùng với ớt chuông và hành tây tươi 370

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.  
*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng, không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.*

# BURGER & PASTA

## The deluxe double smash burger

Two juicy beef patties with lettuce, tomato, red onion, cheese, gherkin, and tangy burger sauce, served with fries and salad 390

## Burger bò nướng phô mai

Bánh burger kẹp hai miếng thịt bò băm nướng với rau xà lách, cà chua, hành tây đỏ, phô mai, dưa chuột muối và sốt burger, dùng kèm khoai tây chiên và xà lách 390

## The classic club sandwich

Triple-decker toasted white bread with grilled chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, and thousand Island dressing, served with fries and salad 320

## Classic spaghetti bolognese

Al dente spaghetti with slow-cooked beef ragù and parmesan cheese 240

## Rigatoni arrabbiata

Rigatoni pasta with spicy tomato sauce, garlic, chili, basil, extra virgin olive oil, and parmesan 210

## Rigatoni pomodoro

Rigatoni pasta with fresh tomato sauce, garlic, basil, extra virgin olive oil, and parmesan 210



## Bánh mì kẹp cổ điển

Ba lớp bánh mì trắng nướng kẹp với ức gà nướng, thịt xông khói, trứng, cà chua, xà lách và sốt ngàn đảo, dùng kèm khoai tây chiên và xà lách 320

## Mì Ý sốt bò bằm

Mì sợi spaghetti với sốt thịt bò ragù hầm chậm và phô mai parmesan 240

## Mì Ý sốt cà chua cay

Mì ống Rigatoni với sốt cà chua cay, tỏi, ớt, húng quế, dầu ô liu nguyên chất và phô mai parmesan 210

## Mì Ý sốt cà chua

Mì ống Rigatoni với sốt cà chua tươi, tỏi, húng quế, dầu ô liu nguyên chất và phô mai parmesan 210

## Tuna “Banh Mi”

Baguette with tuna, carrot, cucumber, coriander, mayonnaise, and Vietnamese herbs. Served with fresh vegetable salad with a light vinaigrette 230

## Bánh mì cá ngừ

Bánh mì kẹp với cá ngừ, cà rốt, dưa leo, ngò rí, mayonnaise và rau mùi Việt Nam. Phục vụ với các loại rau tươi với sốt dầu giấm 230

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.  
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng, không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.

# FROM THE GRILL

## Whole Nha Trang lobster

Tôm hùm Nha Trang nguyên con

*Choice of garlic butter or cheese*

*Nướng bơ tỏi hoặc nướng phô mai*

780

## Australian beef fillet 250g

Bò Úc phi lê 250g

980

## Marinated Iberico pork collar 225g

Sườn cổ Iberico 225g

600

## Norwegian salmon, skin-on 220g

Cá hồi Na Uy nguyên da 220g

650

## Grilled cod fillet 220g

Cá tuyết phi lê 220g

980

## Australian beef ribeye 250g

Thăn lưng bò Úc 250g

980

Served with fries, asparagus and vine tomato  
Phục vụ cùng khoai tây chiên, măng tây và cà chua nướng



## EXTRA SIDE & SAUCE 80 MÓN ĂN KÈM & NƯỚC SỐT 80

Golden fries with seasoning

Khoai tây chiên vàng với gia vị

Mini potatoes with herb butter

Khoai tây mini với bơ thảo mộc

Fried sweet potato

Khoai lang chiên

Mixed leaf salad with vinaigrette

Salad trộn dầu giấm

Sautéed seasonal vegetables

Rau củ theo mùa xào

Fried button mushrooms with white wine & herbs

Nấm chiên với rượu vang trắng và thảo mộc

Wok-fried morning glory

Rau muống xào

Roasted buttered corn

Bắp nướng bơ

Horseradish cream sauce

Sốt kem cải ngựa

Red wine sauce

Sốt rượu vang đỏ

Green pepper sauce

Sốt tiêu xanh

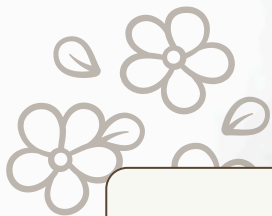
Chimichurri sauce

Sốt Chimichurri

Steamed rice 30

Cơm trắng 30

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.  
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng, không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.



### **Bowtie bolognese**

Bowtie pasta with slow-cooked beef ragù, tomato, herbs, and parmesan cheese 130

### **Mì nơ sốt bò băm**

Mì nơ với sốt thịt bò ragù hầm chậm, cà chua, thảo mộc và phô mai parmesani 130



### **Miến xào rau củ**

Miến xào với các loại rau củ theo mùa 90

### **Phở Nha Trang (phần nhỏ)**

Phở Việt Nam với gà và rau mùi tươi 130

### **Cơm chiên**

Cơm chiên hải sản với tôm, mực, trứng và các loại rau củ 110

### **Cá & khoai tây chiên**

Cá chẻm tẩm bột chiên giòn, khoai tây chiên và sốt tartar 230

### **Wok-fried noodles**

Vermicelli noodles with assorted seasonal vegetables 90

### **Mini Nha Trang 'Pho'**

Vietnamese noodle soup with chicken and fresh herbs 130

### **Children's fried rice**

Fried rice with prawns, squid, egg, and mixed vegetables 110

### **Fish & Chips**

Battered bass, golden fries, and tartar sauce 230



# **CHILDREN'S SELECTION**

# DESSERT

## Classic baked cheesecake

Biscuit base cheesecake with fresh strawberry and strawberry sauce  
150

## Classic Tiramisu

Italian-style sponge cake with chocolate ganache and fresh strawberry  
120

## Chocolate brownie cake

American style brownie cake served with walnut cashew nut and caramel sauce  
120

## Sweet glutinous rice dumplings with mung bean filling

Traditional Vietnamese dessert in ginger sugar syrup served with coconut milk and white sesame  
80

## Seasonal fruit plate

80

## Ice cream (1 scoop)

Vanilla, chocolate oreo, strawberry, mango  
50



## Bánh phô mai nướng

Bánh phô mai nướng với đế bánh quy, dâu tây tươi và sốt dâu  
150

## Bánh Tiramisu

Bánh bông lan kiểu Ý với ganache sô cô la và dâu tây tươi  
120

## Bánh socola và sốt caramel

Bánh Socola kiểu Mỹ nướng với hạt điều và hạt óc chó, phục vụ với sốt caramel  
120

## Chè trôi nước

Chè trôi nước truyền thống Việt Nam nhân đậu xanh và nước đường gừng phục vụ kèm nước cốt dừa và mè trắng  
80

## Đĩa trái cây theo mùa

80

## Kem (1 viên)

Vani, socola oreo, dâu, xoài  
50

## Signature coconut mango sago

Fresh mango, mango sauce, sago pearls in coconut milk, mango ice cream, and grated coconut 210

## Chè xoài bột báng nước cốt dừa

Xoài chín, sốt xoài, bột báng nấu với nước cốt dừa, kem xoài và dừa nạo 210

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.  
*Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ nếu Quý khách hoặc người đi cùng có bất kỳ dị ứng, không dung nạp thực phẩm, yêu cầu ăn kiêng hoặc lưu ý đặc biệt liên quan đến tôn giáo.*