



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

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.

ANYTIME PLATES

Avocado Toast with Soft Scrambled Eggs 150
Bánh mì nướng với bơ và trứng khuấy mềm

Eggs, avocado, tomato, red radish, herb, rocket leaf, olive oil
Trứng, bơ, cà chua, củ cải đỏ, rau thơm, lá rocket, dầu ô-liu



NOURISH BOWLS

ALL YEAR AROUND

Nourish bowl chicken 350
Bát dinh dưỡng với gà

Feta cheese, chicken breast, cherry tomato, beetroot, walnut, avocado, green salad, raspberry dressing

Phô mai feta, ức gà, cà chua bi, củ dền, quả óc chó, bơ, salad xanh, nước sốt mâm xôi



SEASONAL

Nourish bowl smoked salmon 390
Bát dinh dưỡng với cá hồi xông khói

Smoked salmon, avocado, cucumber, edamame, cherry tomato, quinoa, mixed green salad, soft boiled egg, dill lemon dressing

Cá hồi xông khói, bơ, dưa leo, đậu edamame, cà chua bi, quinoa, salad xanh, trứng lòng đào, sốt chanh thì là



Contains
gluten

*Thành phần
có tinh bột*



Contains
nuts

*Thành phần
có hạt*



Contains
milk

*Thành phần
có sữa*



Contains
egg

*Thành phần
có trứng*



Contains
fish

*Thành phần
có cá*



Contains
sulphites

*Thành phần
có phẩm màu*



Contains
soya

*Thành phần
có đậu nành*

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

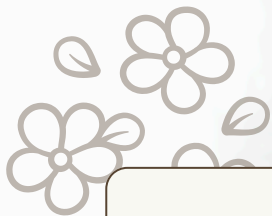
Chimichurri sauce

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

Wok-fried noodles

Vermicelli noodles with assorted seasonal vegetables 90

Phở Nha Trang (phần nhỏ)

Phở Việt Nam với gà và rau mùi tươi 130

Mini Nha Trang 'Pho'

Vietnamese noodle soup with chicken and fresh herbs 130

Cơm chiên

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

Children's fried rice

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

Cá & khoai tây chiên

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

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.