



INTERCONTINENTAL®

NHA TRANG

All price are in VND (,000), subject to 5% service charge & local tax
모든 가격은 VND (천 단위)이며 5% 서비스 요금 및 부가세 별도입니다

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.
맛있고 다용도이며 영양 균형이 잘 맞는 요리, 하루 종일 언제든지 제공됩니다.

ANYTIME PLATES

Avocado Toast with Soft Scrambled Eggs 150
아보카도 토스트와 부드러운 스크램블 에그

Eggs, avocado, tomato, red radish, herb, rocket leaf, olive oil
계란, 아보카도, 토마토, 적색 무, 허브, 루꼴라 잎, 올리브 오일



NOURISH BOWLS

ALL YEAR AROUND

Nourish bowl chicken 350
치킨 누리시 볼

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

페타 치즈, 닭가슴살, 방울토마토, 비트, 호두, 아보카도, 그린샐러드, 라즈베리드레싱



SEASONAL

Nourish bowl smoked salmon 390
훈제 연어 누리시 볼

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

훈제 연어, 아보카도, 오이, 에다마메, 방울토마토, 퀴노아, 믹스 그린 샐러드, 반숙 달걀, 딜 레몬 드레싱



Contains
gluten
글루텐 함유



Contains
nuts
견과류 함유



Contains
milk
우유 함유



Contains
egg
계란 함유



Contains
fish
생선 함유



Contains
sulphites
아황산염 함유



Contains
soya
대두 함유

OUR

Signature

MENU



Smoky Beef Short Rib (to share) 1,500

Smoked imported beef short rib, slow-cooked until tender and finished with a sticky caramel glaze. Served with creamy coleslaw, roasted buttered corn, and baby potatoes. Full of flavor, smoky, and deeply satisfying. Comfort food with finesse.

소고기 훈제 등갈비

수입산 소갈비를 훈연한 뒤 부드러워질 때까지 천천히 조리하고, 달콤한 캐러멜 글레이즈로 마무리했습니다. 크림리한 코울슬로, 버터 옥수수, 베이비 포테이토와 함께 제공됩니다. 스모키한 향과 깊은 풍미가 어우러진, 편안하면서도 섬세한 요리입니다.



Vietnamese-Inspired Crispy 'Cá Lóc' Spring Roll

220

Crispy local snake headfish wrapped with herbs and rice noodles, served with our house-made tamarind sauce. Fresh, crunchy, and full of flavor. A clean, modern take on a local favorite.

베트남풍 바삭한 '까락(민물농어)' 스프링롤

바삭하게 튀긴 현지 까락 생선을 허브와 쌀국수와 함께 말아, 수제 타마린드 소스와 곁들여 제공합니다. 신선하고 바삭하며 풍부한 풍미를 지닌, 전통 요리를 현대적으로 재해석한 메뉴입니다



Traditional 'Bò Kho' with Premium Australian Beef

180

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. Made with top-grade beef and lots of care.

프리미엄 호주산 소고기로 만든 전통 '보코(Bò Kho)

남부 베트남 전통 가정식에 고급스러움을 더한 요리입니다. 향긋한 허브와 토마토로 부드럽게 조리된 호주산 소고기에 신선한 달걀로 조리한 프라이를 올렸습니다. 최고급 소고기와 정성으로 완성한 깊고 섬세한 풍미를 느끼실 수 있습니다



Vietnamese Classic Braised Australian Beef with noodle

190

A rich southern Vietnamese dish featuring slow-braised Australian beef stew served with fresh rice noodles. We use premium cuts and natural spices for a clean, full flavor. Deeper and more refined than the usual street-style version.

베트남 클래식 – 호주산 소고기 조림 누들

프리미엄 호주산 소고기를 천천히 조리 깊은 풍미를 살린 남부 베트남식 스투를 신선한 쌀국수와 함께 제공합니다. 최고급 부위와 천연 향신료만 사용하여 깔끔하고 풍부한 맛을 구현하였으며, 대중적인 스타일보다 더욱 깊고 정제된 맛을 자랑합니다.

APPETIZERS & SALADS

애피타이저 & 샐러드

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

나트랑 해산물을 곁들인 베트남식 팬케이크 (2개)

나트랑 해산물을 채운 바삭한 쌀가루 크레페, 허브, 상추, 달콤한 피시 소스와 함께 제공합니다 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

인터컨티넨탈 시저 샐러드

신선한 로메인, 바삭한 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈, 크림리한 시저 드레싱 160

추가: 그릴드 치킨 200

추가: 나트랑 랍스터 (300g) 650

부라타 치즈, 토마토 & 바질

신선한 부라타 치즈와 완숙 토마토, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일, 숙성 발사믹 식초와 함께 제공됩니다 350

신선한 스프링롤 (4개)

돼지고기, 해산물 또는 채소를 넣은 신선한 춘권으로, 피시 소스와 땅콩 소스를 곁들여 제공합니다.

140 (돼지고기 또는 해산물) / 120 (채식)

하우스 훈제 연어 (150g)

하우스에서 직접 훈연한 연어를 아보카도, 케이퍼, 현지 허브, 라임 드레싱과 함께 제공합니다 340

타로와 바삭한 샐롯을 곁들인 해산물 샐러드

신선한해산물과바삭하게튀긴타로를라임피시소스드레싱과현지허브, 볶은땅콩과함께버무리고바삭한샐롯을올렸습니다 220

콜드 컷 모듬

햄, 살라미, 파르마 햄, 코파를 포함한 네 가지 숙성 육류와 올리브 절임, 파프리카, 루꼴라, 피클과 함께 제공됩니다 220

모듬 치즈 플래터

수입 치즈 네 가지와 견과일, 견과류, 크래커와 함께 제공됩니다 220

SOUPS & NOODLES

수프 & 면 요리



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

나트랑 시그니처 쌀국수

전통 방식의 쌀국수로 소고기, 닭고기 또는 채식 육수 중 선택 가능, 신선한 허브와 함께 제공됩니다 250

냐짱 해산물 & 그린 아스파라거스 수프

달콤한 냐짱산 해산물과 부드러운 그린 아스파라거스, 그리고 고운 달걀 지단이 어우러진 섬세한 풍미의 수프입니다 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

크리미 호박 수프

구운 호박으로 만든 수프에 크림과 구운 호박 씨를 곁들였습니다 180

그릴 치킨 추가 230

모듬 해산물 추가 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. 고객님 또는 동반하신 분 중 음식 알레르기, 음식 과민증, 식이 요구 사항 또는 종교적 이유로 제한되는 음식이 있으신 경우, 담당 서버에게 미리 알려주시기 바랍니다.

VIETNAMESE & ASIAN FAVORITES 베트남 & 아시안 시그니처

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

농어구이

샬롯, 마늘, 레몬그라스, 굴 소스와 향신료로 양념한 농어를 바나나 잎에 싸서 구운 후 볶은 당면과 함께 제공합니다 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

새콤달콤 두부 볶음

바삭하게 튀긴 두부를 새콤달콤한 소스에 버무려 버섯, 토마토, 고수와 함께 제공되며 밥과 함께 나옵니다 120

코코넛 치킨 커리

부드러운 베트남 스타일 코코넛 커리로 닭고기, 당근, 감자, 타로, 신선한 허브와 미니 바게트와 함께 제공됩니다 180

신선한 해산물 볶음밥

새우, 오징어, 계란, 채소를 간장과 허브로 볶은 해산물 볶음밥 220

솔티드 에그 새우 (300g)

바삭한 새우를 파프리카, 양파, 진한 에그 소스와 함께 볶아낸 요리 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.
고객님 또는 동반하신 분 중 음식 알레르기, 음식 과민증, 식이 요구 사항 또는 종교적 이유로 제한되는 음식이 있으신 경우, 담당 서버에게 미리 알려주시기 바랍니다.

BURGER & PASTA

버거 & 파스타

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

디럭스 더블 스매시 버거

더블 소고기 패티, 루콜라, 토마토, 양파, 녹인 치즈, 머스터드, 피클 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 ragu 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



클래식 클럽 샌드위치

그릴드 치킨, 바삭한 베이컨, 토마토, 계란, 양상추, 사우전드 아일랜드 드레싱의 클럽 샌드위치 320

스파게티 볼로네제

천천히 끓인 소고기 라구 소스, 알덴테 파스타, 파르메산 치즈 240

리가토니 아라비아타

매콤한 토마토 소스, 마늘, 고추, 올리브 오일, 바질, 파르메산 210

리가토니 포모도로

리가토니 파스타에 매콤한 토마토 소스, 마늘, 고추, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일, 그리고 파르메산 치즈를 곁들인 요리입니다 210

Tuna "Banh Mi"

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

참치 바게트 샌드위치

프렌치 바게트에 신선한 참치, 당근, 오이, 고추, 마요네즈와 베트남 허브를 넣고 가벼운 비네그레트 샐러드와 함께 제공합니다 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.
고객님 또는 동반하신 분 중 음식 알레르기, 음식 과민증, 식이 요구 사항 또는 종교적 이유로 제한되는 음식이 있으신 경우, 담당 서버에게 미리 알려주시기 바랍니다.

FROM THE GRILL

그릴 요리

Whole Nha Trang lobster

나트랑산 통 랍스터

Choice of garlic butter or cheese

마늘 버터 또는 치즈 중 선택 가능합니다

780

Australian beef fillet 250g

호주산 안심 스테이크 250g

980

Marinated Iberico pork collar 225g

마리네이드한 이베리코 돼지고기 목살 스테이크 225g

600

Norwegian salmon, skin-on 220g

노르웨이산 연어 스테이크 220g

650

Grilled cod fillet 220g

대구 순살 구이 220g

980

Australian beef ribeye 250g

호주산 립아이 스테이크 250g

980

Served with fries, asparagus and vine tomato

감자튀김, 아스파라거스와 방울토마토를 곁들여 제공합니다



EXTRA SIDE & SAUCE 80

사이드 메뉴 & 소스 80

Golden fries with seasoning

양념된 황금 감자튀김

Mini potatoes with herb butter

허브버터 미니감자

Fried sweet potato

고구마튀김

Mixed leaf salad with vinaigrette

믹스드 리프 샐러드와 비네그레트 드레싱

Sautéed seasonal vegetables

제철 채소 볶음

Fried button mushrooms with white wine & herbs

화이트 와인 & 허브를 곁들인

볶은 버튼 버섯

Wok-fried morning glory

공심채볶음

Roasted buttered corn

버터에 구운 옥수수

Horseradish cream sauce

홀랜다이즈 소스

Red wine sauce

레드 와인 소스

Green pepper sauce

그린 페퍼 소스

Chimichurri sauce

치미추리 소스

Steamed rice 30

쌀밥 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.
고객님 또는 동반하신 분 중 음식 알레르기, 음식 과민증, 식이 요구 사항 또는 종교적 이유로 제한되는 음식이 있으신 경우, 담당 서버에게 미리 알려주시기 바랍니다.



Bowtie bolognese

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

보타이 볼로네제

치즈를 곁들인 소고기 라구의 나비 넥타이 파스타 130



볶음 국수 (당면)

부드러운 국수와 현지 채소를 볶음 90

Wok-fried noodles

Vermicelli noodles with assorted seasonal vegetables 90

미니 나트랑 쌀국수

허브를 넣은 치킨 쌀국수 130

Mini Nha Trang 'Pho'

Vietnamese noodle soup with chicken and fresh herbs 130

어린이 볶음밥

새우, 오징어, 계란, 혼합 채소 110

Children's fried rice

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

피시 앤 칩스

튀김 생선, 감자튀김, 타르타르 소스 230

Fish & Chips

Battered bass, golden fries, and tartar sauce 230



**CHILDREN'S
SELECTION** 어린이 메뉴

DESSERT

디저트

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



클래식 베이커드 치즈케이크

비스킷 베이스 클래식 치즈케이크에 신선한 딸기와 딸기 소스를 곁들였습니다
150

클래식 티라미수

이탈리아식 스폰지 케이크, 가나슈 초콜릿과 신선한 딸기
120

초콜릿 브라우니 케이크

아메리칸 스타일 브라우니 케이크에 호두, 캐슈넛과 캐러멜 소스를 곁들였습니다
120

베트남식 찹쌀 경단

생강 시럽에 담긴 베트남 전통 찹쌀 경단으로 코코넛 밀크와 흰 참깨와 함께 제공합니다
80

제철 과일 플레이트

80

아이스크림 스콘 (1스쿵)

바닐라, 초콜릿 오레오, 딸기, 망고
50

Signature coconut mango sago

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

코코넛 망고 사고

X망고, 코코넛 밀크, 아이스크림, 코코넛 가루를 곁들인 사고 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.
고객님 또는 동반하신 분 중 음식 알레르기, 음식 과민증, 식이 요구 사항 또는 종교적 이유로 제한되는 음식이 있으신 경우, 담당 서버에게 미리 알려주시기 바랍니다.