

A Discovery of Vietnamese “Nem” (Rolls)

300 VND

Prawns spring roll

Papaya, carrot, onion, cucumber, herbs

Traditional fried “nem”

Minced pork, vermicelli, mushrooms,
onion, bean sprouts

Grilled fish roll

Mango, pineapple, “Bun” noodles, herbs

Crab fried “nem”

Vermicelli, mushrooms, onion, bean sprouts

Hanoi

Haiphong

Thanh Hoa

“Nem chua” roll

Grilled cured pork, mango, herbs, light chili sauce

Hue

Grilled meat rolls

Herbs, bun noodles

“Nem lui”

Pineapple, cucumber, lettuce, herbs

Quy Nhon

Crispy “ram” with prawns

Crispy rice paper, sautéed prawns and belly

Nha Trang

“Nem nuong” Ninh Hoa

Grilled meats, lettuce, herb, rice paper

Saigon

“Banh xeo”

Bean sprouts, pork and prawn, herbs

Prawn sugar cane

Minced prawn, dill, shallots, vegetables

Metropole Rolls

Vietnamese rolls have been listed as one of the most delicious dishes in the world. The variety of its ingredients, forms and cooking method along with the creativity of Metropole’s talented chefs have created a colorful picture for roll dishes. Join us on a culinary journey with Vietnam’s most famous dish.

“Nem Phung” roll

Dinh lang herbs, pork, rice paper

Prawns nem

Mint, bacon

Fish nem with ginger

Soy sauce, green mustard

Vegetable nem

Tofu, onion, carrot, jicama, eggplant, peanut butter



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.



Appetizer tray - Khay khai vị

Spices Garden proudly presents traditional Vietnamese food served in a tray for sharing, with five basic flavors: salty, sweet, sour, spicy and bitter.

Nhà hàng Vườn Hương Vị tự hào giới thiệu với quý khách những món ăn truyền thống Việt Nam. Được phục vụ chung trên một khay để quý vị cùng chia sẻ, các món ăn là tổng hoà của 5 vị cơ bản trong ẩm thực: mặn, ngọt, chua, cay, đắng

VND 490

 **The Spices Garden Hanoi tasting tray**
Vietnamese noodle soup, mango salad, fresh and fried spring rolls, beef "la lot", herbs

 **The Saigon street tray**
"Banh xeo", prawn sugar cane, coco heart salad, fish soup, grilled prawns

The Hue "tapas"
"Banh Hue", prawn cake, nem lui, Hue ram, chicken salad

Khay khai vị của Vườn Hương Vị
Bún thang, nộm xoài, nem cuốn, nem rán, bò lá lốt, rau thơm

Khay các món đường phố Sài Gòn
Bánh xèo, tôm bao mía nộm cổ hũ dừa, canh cá, tôm nướng

Khay đặc sản Huế
Các loại bánh Huế, chả tôm, nem lui, ram Huế, nộm gà



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

Appetizers - Các món khai vị

VND 280



Banana blossom salad

Chicken, "Ram" herbs, star fruit, peanuts

Nha Trang mango salad

Grilled prawn, mint, sesame

Hanoi green papaya salad

Dried marinated beef, lemon balm, peanuts



Bến Tre coco tree heart salad

Truffle oil, coriander



Fried squid

Spicy tomato sauce

Steamed stuffed crab

Onion, vermicelli, mushrooms

Grilled skewers

Pork with caramel, chicken with lime leaf, grilled vegetables



Eggplant and mushrooms in claypot

Garlic, coconut milk



Dalat organic vegetables

Stir-fried with garlic and fish sauce



Crawling branches

Choice of: christophine, pumpkin or water spinach



Steamed young tofu

Superior soy sauce, ginger and mixed herbs

Hoa chuối

Thịt gà, rau răm, khế, lạc

Xoài Nha Trang

Tôm nướng, lá bạc hà, vùng

Đu đủ xanh Hà Nội

Thịt bò khô, kinh giới, lạc

Nộm cổ hũ dừa Bến Tre

Dầu nấm củ, rau mùi

Mực chiên

Xốt cà chua cay

Cua biển nhồi hấp

Hành tây, miến, nấm hương

Thịt xiên nướng

Lợn ca ra mel, gà ướp lá chanh, các loại rau nướng

Cà tím và nấm om niêu đất

Tỏi, sữa dừa

Rau Đà Lạt

Xào tỏi, nước mắm

Ngọn rau leo xào tỏi

Lựa chọn giữa: ngọn su su, ngọn rau bí hoặc rau muống

Đậu phụ non hấp

Xi dầu thượng hạng, gừng và rau gia vị



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

Soup, Noodles and Rice

Xúp, Bún, Phở và Cơm

VND

V	Hanoian "pho"	275	Phở Hà Nội
	Hot broth with beef or chicken, herbs		Nước dùng nóng với thịt bò, thịt gà, rau thơm
	Ha Long flower crab soup	300	Xúp cua Hạ Long
	Mushrooms, sweet corn, green peas, quail egg, prawn cake, coriander		Nấm, ngô ngọt, đậu hạt, trứng cút, chả tôm, rau mùi
	Chicken soup	300	Xúp gà
	Chicken broth, mushrooms, carrot, peas		Nước dùng gà, nấm, cà rốt, đậu hạt
MEX	Dalat asparagus soup	220	Xúp măng tây Đà Lạt
	Asparagus, sweet corn, mushrooms		Măng tây, ngô ngọt, nấm
MEX	Hai Phong rock lobster noodle soup	300	Bún tôm bẻ bẻ Hải Phòng
	Prawn broth, rock lobster, lolot prawn, herbs		Nước dùng tôm, bẻ bẻ, chả tôm lá lốt, rau gia vị
	Sautéed rice noodles	390	Phở tươi xào
	Chicken or beef, purple onion, leek and cilantro		Thịt gà hoặc thịt bò, hành tím, tỏi tây và rau mùi
	Stir-fried rice	390	Cơm rang
	Your choice of: crab meat, prawn, chicken or beef		Theo chọn lựa của quý khách: với thịt cua, tôm, gà hay bò
	Clay pot tossed rice	390	Cơm niêu đất trộn
	Whole brown rice, roasted chicken, soy sauce, ginger, shallots, vegetables, canh		Gạo lứt nâu, gà quay, xì dầu, gừng, hành khô, rau, canh
MEX	Chicken rice	390	Cơm gà
	Spices rice, grilled meat, boiled chicken, bamboo salad, christophine, canh		Cơm gia vị, thịt nướng, gà luộc, nộm măng trúc, rau su su, canh



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

Main course - Món chính

Meat and Seafood - Các món thịt và hải sản



Chicken in clay pot

Pineapple, turmeric, jicama

VND

450

Ức gà hoặc vịt om trong niêu đất

Dứa, nước nghệ, củ đậu



"Bun cha, nem"

Grilled marinated pork, fresh rice noodles,
herbs and dipping sauce

450

Bún chả, nem

Thịt lợn nướng, bún,
rau gia vị và nước chấm

Black pig from Sapa mountain

Grilled with "mac mat" leaves, dry sausage

450

Thịt lợn đen Sa Pa

Nướng với lá mắc mật, lạp xường

Soft roasted pork ribs

Plum sauce, crispy lemongrass

450

Sườn lợn quay mềm

Xốt mặn, sả chao giòn

Australian beef tenderloin

Mushroom rice dumpling, lemongrass, pepper sauce

700

Thăn nôn bò Úc

Gỏi bánh đa nem nấm, sả, xốt hạt tiêu

Duck breast

Caramelized mango, foie gras nem, raspberry purée
Pepper sauce, lemon balm

620

Lườn vịt

Xoài caramen, nem với gan béo, quả mâm xôi
nghiên, xốt hạt tiêu, hương chanh

Grilled sea bass fillet and river prawn

In banana leaf, "Mac khen" seeds,
mix herbs marinate, confit lemon

490

Thăn cá vược nướng, tôm

Bọc lá chuối, hạt mắc khén,
ướp rau thơm, chanh muối om



"Cha ca"

"Lang" fish, rice noodles, shallots, peanuts and herbs

490

Chả cá

Cá lăng, bún tươi, hành khô, lạc và rau thơm

Steamed salmon fillet

In lotus leaf, turmeric sauce, curried vegetables,
salted apricot

470

Thăn cá hồi hấp

Bọc lá sen, xốt nghệ, rau ca ri,
mơ muối



Nha Trang king prawns

Steamed in young coconut, herbs, ginger

550

Tôm he Nha Trang

Hấp dừa non, rau gia vị, gừng

Ha Long grilled seafood tray

Oyster, prawns, crab, scallops, squid, razor clam

700

Khay hải sản nướng Hạ Long

Hào, tôm, ghẹ, sò điệp, mực, tu hài



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

Spices Garden Chef degustation menus



The Spices Garden

VND 1,975

Ha Long flower crab
Mushrooms, sweet corn,
prawn cake, coriander

Spices Garden tasting platter

Nha Trang king prawns
Steamed in young coconut,
herbs, ginger,

Australian beef tenderloin
Light wasabi, wild potato with
passion, snow peas, garlic chips

Crème brûlée
Pandan leaf, mango, caramelized
fruit skewers, black rice wine

Xúp cua Hạ Long
Nấm, ngô ngọt, chả tôm, rau mùi
Khay khai vị của Vườn Hương Vị

Tôm he Nha Trang
Hấp dừa non, rau gia vị, gừng,

Thăn bò Úc
Wasabi nhẹ, củ từ nghiền chanh leo,
đậu Hà Lan, tỏi chao

Kem đốt
Lá nếp, xoài, hoa quả xiên
đốt rượu nếp cẩm

The Vietnam journey

VND 1,675

Banana flower salad, fried nem
Chicken, beansprouts, pork
and crab, dipping sauce
- Hanoi -

Ha Long grilled seafood tray
Oyster, prawns, crab, scallops,
squid, whelk
- Ha Long -

Soft roasted pork ribs
Plum sauce, crispy lemongrass
- Hue -

Hot che in clay pot
Soft rice cake, black sesame,
ginger flavor
- Saigon -

Nộm hoa chuối, nem
Thăn gà, giá đỗ, nước chấm
- Hà Nội -

Khay hải sản Hạ Long nướng
Hào, tôm, ghẹ, sò điệp, mực, ốc hương
- Hạ Long -

Sườn lợn quay mềm
Xốt mặn, sả chao giòn
- Huế -

Chè nóng trong niêu đất
Bánh trôi tàu nhân vừng đen, vị gừng
- Sài Gòn -

The Vegetarian menu

VND 1,075

Dalat Asparagus soup
Sweet corn, mushroom

Coconut heart salad
Truffle oil, coriander, sesame

 **Eggplant and mushrooms
in claypot**
Garlic, coconut milk

Sautéed rice noodles
Vegetables, leek, celery

**Fresh fruits platter
and Metropole sherbet**

Xúp măng tây Đà Lạt
Ngô ngọt, nấm
Nộm nộm dừa
Dầu nấm củ, rau mùi, vừng rang

Cà tím và nấm om niêu đất
Tỏi, sữa dừa

Phở tươi xào
Rau củ, tỏi tây, cần tây

**Đĩa hoa quả tươi
và kem thanh vị Metropole**



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

To assist you in avoiding any allergic reactions you may be prone to, please let us know should you have any food allergies on your arrival to the restaurant.
Quý khách vui lòng chia sẻ thông tin cá nhân trong trường hợp có dị ứng, với bất kỳ loại thực phẩm nào với nhân viên nhà hàng khi đặt bàn ăn. Xin cảm ơn!

Desserts

Các món tráng miệng

VND 225



Lotus and longan

In young coconut, Jasmine flavor,

Hạt sen và long nhãn

Trong quả dừa non, vị hoa nhài



Hot che in clay pot

Soft rice cake, black sesame, ginger flavor

Chè nóng trong niêu đất

Bánh trôi tàu nhân vừng đen, vị gừng

Flambeed banana

Spices caramel, coconut milk, vanilla ice cream

Chuối đốt

Ca ra men gia vị, sữa dừa, kem va ni



Crème brûlée

Young rice, mango, caramelized
fruit skewers, black rice wine

Kem đốt

Cốm, xoài, hoa quả xiên đốt
rượu nếp cẩm



Chocolate runny cake

Local Vietnamese chocolate cake,
Trung Nguyen coffee center, tuile,
passionfruit sorbet

Bánh sô cô la nhân mềm

Bánh kem sô cô la Việt Nam,
vị cà phê Trung Nguyên, bánh giòn,
kem chanh leo



Exotic fresh fruit platter

Đĩa hoa quả nhiệt đới



Metropole Ice cream (3 scoops)

Vanilla, Chocolate, Coconut, Green tea,
Passion, Coffee, Cinnamon, Mint, Peach

Kem Metropole (3 viên)

Va ni, Sô cô la, Dừa, Trà xanh,
Chanh leo, Cà phê, Quế, Bạc hà, Đào



Gluten

Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

Buffet lunch

Weekdays: 11.30 - 14.30

Weekend: 12.00 - 15.00

The "Hanoi Streets" buffet lunch brings the local outdoor dining tradition indoors. Diners can enjoy the tastes of Hanoi's street cuisine, from "pho" (noodle soup) to "bun cha" (spicy barbecued pork) to "cha ca" (turmeric fried fish), all cooked to order in the traditional Vietnamese style.

Buffet trưa

11.30 - 14.30 các ngày trong tuần

12.00 - 15.00 cuối tuần

Buffet trưa "Hà Nội phố" đem tới các món ăn đường phố thân thuộc của thủ đô như phở, bún chả, chả cá..., được chế biến theo tiêu chuẩn 5 sao bởi các đầu bếp hàng đầu của khách sạn.

VND 800

Spices Garden barbeque every Saturday evening

Indulge in a wonderful buffet dinner with scrumptious food ranging from enticing soup to fresh salad.

Sample the finest ingredients prepared to perfection at each of our live cooking stations:

freshly grilled seafood, fish, prime quality steak and lamb chops.

Buffet Tiệc nướng tối thứ Bảy hàng tuần

Thưởng thức bữa tối buffet sang trọng với các món xúp hấp dẫn và xa lát tươi, các nguyên liệu cao cấp, chế biến một cách hoàn hảo tại khu nướng ngoài trời: Hải sản tươi, thịt bò, thịt cừu chất lượng cao và thịt gà mềm.

VND 1,550



Gluten



Vegetarian



Spices Garden Specialties

Price quoted in (,000) VND subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.