

APPETIZERS / MÓN KHAI VỊ

- Australian grilled beef rib-eye salad 250**
with dijon mustard sauce, and parmesan
Sa lát bò Úc nướng với sốt hạt cải và pho mai
- Opera Caesar salad 260**
Your choice of Salmon or Chicken
with bacon, croutons, anchovies, and parmesan
Sa lát Hoàng Đế, lựa chọn cá Hồi hoặc Gà
với thịt xông khói, bánh mì giòn, cá cơm và pho mai

SOUPS / MÓN SÚP

- Fresh mushroom soup with truffle oil 150**
Súp nấm tươi với dầu nấm Ý
- French fish soup with cheese gratiner 190**
Súp cá kiểu Pháp với pho mai chảy

PASTA / MÓN MÌ Ý

- Your choice of Spaghetti or Penne and sauces**
Lựa chọn mì sợi hoặc mì ống và sốt
- Bolognese 240**
minced beef with garlic tomato sauce
Sốt cà chua bò băm
- Carbonara 260**
bacon with cream, garlic, onion, white wine
Sốt kem thịt xông khói
- Duo salmon 330**
smoked and fresh salmon with creamy sauce
Sốt kem cá hồi xông khói và cá hồi tươi

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

- Fish and chips 300**
battered sea bass with tartar sauce and fries
Cá vược tẩm bột chiên sốt tartar và khoai tây chiên
- Mussels with “Phở” flavor and French fries 310**
Vẹm xanh hấp vị Phở và khoai tây chiên kiểu Pháp
- Grilled beef rib-eye (220g) 560**
with blue cheese sauce and grilled vegetables
Thăn bò mỡ nướng (220g)
phục vụ kèm sốt pho mai và rau củ nướng
- Grilled Australian beef tenderloin (200g) 650**
with green pepper sauce and grilled vegetables
Thăn bò Úc nướng (200g)
phục vụ kèm sốt tiêu xanh và rau củ nướng
- Grilled Norwegian salmon 450**
with saffron sauce and turn vegetables
Cà hồi Na Uy nướng
phục vụ kèm sốt hoa nghệ tây và rau củ chần

DESSERTS / MÓN TRÁNG MIỆNG

- Cheese platter (4 kinds) 250**
with nuts, dried fruits and crackers
Đĩa pho mai tổng hợp (4 loại)
phục vụ kèm các loại hạt, hoa quả khô và bánh quy
- Classic mille feuille 175**
Bánh ngọt Pháp vị vani
- Chocolate Mont Blanc 190**
Bánh ngọt vị sô cô la
- Tarte tatin 190**
Bánh ngọt Pháp nhân táo và caramen

HOTEL
de l'opéra

VIETNAMESE CUISINE - ĂM THỰC VIỆT NAM

APPETIZERS / MÓN KHAI VỊ

- Deep-fried pork spring rolls (6pcs) 140**
Nem rán Hà Nội (6 cái)
- Fresh spring rolls with prawn and mango (4pcs) 180**
Nem tươi cuốn tôm và xoài (4 cái)
- Crispy vegetable salad with seafood and herbs 210**
Nộm tiến vua với hải sản và rau thơm

SOUPS / MÓN SÚP

- Hanoian “Phở” 150**
Your choice of Beef or Chicken
Phở Hà Nội, lựa chọn Bò hoặc Gà
- Crab soup with green asparagus 190**
Súp cua biển với măng tây

TRADITIONAL / MÓN TRUYỀN THỐNG

- Oven baked sea bass in banana leaf 285**
Cá vược bọc lá chuối nướng
- Imperial fried rice with pork, prawn and pickle 220**
Cơm chiên Hoàng Bào
- Hanoian “bún chả” 260**
with grilled pork and fried crab spring rolls
Bún chả Hà Nội với nem cua bể
- Hanoian baguette with pork belly and pickle 120**
Bánh mì Hà Nội
- Wok fried egg noodles 250**
Your choice of Beef or Seafood
Mì trứng xào, lựa chọn Bò hoặc Hải sản

MEAT / MÓN THỊT

- Hue fresh spring rolls 240**
with grilled pork, noodles and herbs
Nem lụi Huế
- Grilled beef tenderloin with lemongrass chili 420**
Thăn bò nướng sả ớt
- Wok fried duck breast with basil and peanuts 295**
Lườn vịt xào húng quế

SEAFOOD / MÓN HẢI SẢN

- Grilled giant prawn with garlic fish sauce 475**
Tôm sú nướng mắm tỏi
- Wok-fried Nha Trang seafood in spicy sauce 320**
Hải sản Nha Trang xào sốt ớt
- Fried soft shell crab with plum sauce 375**
Cua báy chiên sốt mận

DESSERTS / MÓN TRÁNG MIỆNG

- Cream brulee with lemongrass flavor 150**
Kem cháy vị sả
- Quy Linh jelly with condensed milk and fruit 120**
Thạch Quy Linh với sữa đặc và hoa quả hạt lựu
- Fresh fruit platter 120**
Hoa quả tươi theo mùa