HOTEL ROYAL HOI AN
DANANG
The Legacy Riverfront Resort & Spa

MENU

LUNCH - DINNER

FAIFO
CAFE



Starter

MÓN KHAI VỊ

KING TIGER PRAWNS COCKTAIL (S) **230**
Tôm sú xốt hải sản thượng hạng
Butterflied & poached with condiments from the Chef

PAN SEARED SCALLOPS (S) **350**
Sò Điệp Mỹ áp chảo
Fresh from the sea anointed with a green pea puree

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO **340**
Gỏi bò tái xốt phô mai
With parmesan mousse & leafy greens

HEALTHY BEETROOT MARINADE **250**
Xà lát củ dền với phô mai chiên giòn
Thinly sliced & accompanied by goat cheese tempura

FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN (S) **160**
Gỏi cuốn tôm kiểu Hội An
Classically rolled in thin rice paper & served with a dipping sauce

GRILLED BEEF SKEWER (PE) **190**
Bò xiên nướng kèm gỏi dưa chuột trộn
Served with a peanut sauce & cucumber salad

CRISPY SEAFOOD SPRING ROLLS (S) **160**
Chả giò hải sản
Served with a Vietnamese sweet chili sauce

CHAR GRILLED BEEF TENDERLOIN WRAPPED IN " LỐT" LEAVES (PE) **190**
Bò nướng lá lốt kèm Kim chi
"Bò lá lốt" char grilled beef tenderloin wrapped in betel leaves, served with kim chi

Salad

MÓN XÀ LÁCH

CAESAR SALAD WITH CURED SALMON **210**
Xà lách Ceaasar với cá hồi muối và trứng cút
Classic leafy salad with croutons, homemade Caesar salad dressing & a quail egg

ORGANIC BLEND **130**
Xà lách rau xanh với xốt dầu dấm
A medley of multiple leafy lettuces & supple root vegetables tossed with a light vinaigrette

CAPRESE SALAD **230**
Xà lách cà chua và phô mai
Lightly sun-dried tomatoes, sliced mozzarella & basil

GRILLED ASPARAGUS SALAD **210**
Xá lách măng tây với nấm
With sautéed mushroom and tomato salsa

CHEF'S ICEBERG **160**
Xà lách đầu bếp với xà lách giofn, cà chua, phô mai, thịt bò
Stacked with roast beef, cheese, hardboiled eggs, croutons, cherry tomatoes & Thousand-island dressing

BANANA BLOSSOM SALAD (PE) **160**
Gỏi hoa chuối trộn vịt quay với cà rốt và rau thơm
Thinly shredded with shallots, fresh mint, carrots, coriander & roasted duck

SOFT SHELL CRAB & GREEN PAPAYA (PE) **190**
Gỏi đu đủ trộn với cua lột chiên giòn, kèm xốt me
Whole local crab fried and served on shredded mango & green papaya with a light chili - lime vinaigrette

VIETNAMESE CHICKEN SALAD **160**
Gỏi gà trộn rau răm, hành tây với lá chanh thái chỉ
Shredded chicken tossed with "răm leaves, coriander, sliced white onion & fresh local herbs

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Soup
MÓN SÚP

TOMATO SOUP **110**
Súp kem cà chua với bánh mì nướng giòn
Creamy tomato soup with crispy basil and homemade croutons

ROASTED PUMPKIN STENTED TRUFFLE OIL **110**
Súp kem bí đỏ dầu nấm đen Ý

MANGO GAZPACHO **110**
Súp lạnh Tây ban nha với cà chua, dưa chuột, hành tây, ớt chuông và xoài
A blend of tomatoes, cucumbers, onions, bell peppers & mango puree

CREAMY ASPARAGUS AND CRAB SOUP **190**
Súp kem măng tây với cua lột chiên giòn và thịt muối nướng
With crispy soft-shell crab, croutons and pancetta

BOUILLABAISSE (C) **210**
Súp hải sản kiểu Pháp với hoa nghệ tây và rau củ
Classic saffron fish broth with local seafood & baby vegetables

SWEET & SOUR SEAFOOD SOUP (S) **190**
Canh chua hải sản
Traditional local seafood with fish ball, prawn, squid, pineapple, tomatoes & local greens

BEEF "PHỞ" **190**
Phở bò tái nạm với rau thơm "Trà Quế" giá, chanh ớt
Sliced beef tenderloin in broth with Pho noodles, spring onions & local greens

CHICKEN VERMICELLI **160**
Miến gà với gà xé và hành phi, rau thơm, chanh
Savory broth with chicken, glass noodles, crispy shallots & spring onion

Sandwich
BÁNH SANDWICH

WAGYU BEEF BURGER **539**
Nhân bò Wagyu 220g thượng hạng, thịt xông khói, phô mai cheddar, hành tây caramel, cà chua và xà lách
220 gr pure lean Wagyu beef patty, smoked bacon, cheddar cheese, caramelized onions, tomato & lettuce

STEAK SANDWICH **499**
Thịt vai bò Mỹ nướng than, hành tây caramel, xà lách, cà chua và sốt đặc biệt của bếp trưởng
Char grilled American chuck flap, caramelized onions, lettuce, tomato & chef's special sauce

CLUB ROYAL SANDWICH (P) **499**
Ức gà nướng than, thịt xông khói, thịt nguội, trứng, phô mai, bơ, cà chua, xà lách và sốt mayonnaise
Char grilled chicken breast, bacon, ham, egg, cheese, avocado, tomato, lettuce and mayonnaise

CHICKEN PANINI **399**
Ức gà nướng than, thịt xông khói, thịt nguội, trứng, phô mai, bơ, cà chua, xà lách và sốt mayonnaise.
Grilled chicken breast, roasted capsicum, thin sliced red onion, tomato, basil pesto, mozzarella cheese

HAM & CHEESE SANDWICH (P) **399**
Thịt nguội xông khói, phô mai Thụy Sĩ và sốt mayonnaise mù tạt Dijon
Smoked ham, Swiss cheese and Dijon mustard mayonnaise

VEGETABLES PANINI (V) **269**
Rau củ tẩm ướp nướng than, với tỏi và hương thảo, cà chua sấy khô, phô mai feta và xốt pesto húng quế
Char grilled marinated vegetables with garlic rosemary, sun dried tomato, feta cheese and basil pesto sauce

FAMOUS "BÁNH MỲ HỘI AN" (P) **269**
Pate nhà làm, he oba chỉ xíu, chả bò, rau thơm Trà Quế và đu đủ chua ngọt
Home make pate, pork char siu, beef meat loaf " Trà Quế" herb and papaya pickle

Tất cả Burger & Sandwich của chúng tôi đều được phục vụ kèm khoai tây chiên và tương cà
All our Burger & Sandwich are served with French fries and ketchup

All our burger & sandwich are served with French fries and ketchup

---

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS
All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Pizza

STIR FRIED WAGYU BEEF **539**
Bò wagyu thượng hạng với nấm xào tỏi, cỏ xạ hương và phô mai mozzarella
Rib eye steak with garlic mushroom, thyme and mozzarella

ARUGULA-PROSCIUTTO (P) **539**
Thịt nguội Parma của Ý với xà lách lá cỏ lông trên nền bánh Margherita cổ điển, rưới dầu ô liu nguyên chất.
Imported Parma ham & rocket leaves salad on classic margherita, drizzled with extra virgin olive oil

FOUR CHEESE (V) **499**
Phô mai mozzarella, parmesan, Emmental, Gorgonzola và mật ong rừng
Mozzarella, parmesan cheese, Emmental, Gorgonzola and Jungle honey

MARINARA **499**
Hải sản tươi chợ Hội An, lá kinh giới và cùng với rau quế Ý
Fresh market Hội An seafood, oregano and Sweet Italian basil

SMOKED NORWEGIAN SALMON **499**
Cá hồi Na Uy xông khói, nụ bạch hoa, cùng với xà lách măng tây tươi và phô mai mặn.
Smoked salmon fillet, fresh asparagus spears finished with a parmesan salad

CHORIZO & TIGER PRAWN (P) **469**
Xúc xích chorizo Tây Ban Nha, tôm sú, hành tây đỏ và húng quế tươi
Spanish chorizo, tiger prawn with red onion and fresh basil

CHICKEN MARINATED & GOAT CHEESE **469**
Ức gà tẩm ướp với ớt chuông, lá xạ hương và phô mai sữa dê
Chicken breast, pimentos, thyme and goat cheese

CAPRICCIOSA (P) **469**
Bông Atiso nướng cùng nấm, thịt nguội xông khói và lá kinh giới .
Grilled Artichokes, fungus mushroom, smoked ham and oregano

PEPPERONI (P) **469**
Salami cay và phô mai mozzarella
Spicy salami, mozzarella cheese

CHAR GRILLED VEGETABLES (V) **399**
Rau củ nướng hương thảo cùng cà chua 1 nắng, phô mai feta và xốt pesto húng quế
Marinated vegetables with garlic rosemary, sun dried tomato, feta cheese and basil pesto sauce

Pasta
MÓN MÌ Ý

MUSHROOM PAPPARDELLE (V) **399**
Mỳ ý nhà làm cùng với sốt kem nấm, hành tây, tỏi, cùng với lá hương thảo và phô mai mặn
Homemade fresh Pappardelle, creamy mushroom and sautéed mushroom

ARRABBIATA (V) **399**
Mỳ ý cay nồng với ớt tươi, ớt bột, cà chua bi, tỏi, dầu oliu thượng hạng và rau quế Ý
Fresh chili, chili flake, cherry tomato, garlic, extra virgin olive oil and Italian basil

MUSSLE SPAGHETTI **449**
Mỳ ý Sốt kem rượu trắng cùng với vẹm New Zealand, thảo mộc và rau quế Ý
Mussle of New Zealand White wine cream sauce, basil pesto, Italian basil

MARINARA SPAGHETTI **449**
Mỳ Ý hải sản tươi Hội An, cà chua bi, rượu vang trắng, lá kinh giới và rau quế
Fresh market Hội An seafood, cherry tomato, white wine, oregano & Sweet Italian basil

CARBONARA **449**
Mỳ ý sốt kem cùng với dăm bông xông khói, thịt ba rọi, long đỏ trứng gà và phô mai nướng giòn
Smoked ham, bacon, egg yolk and crispy Parmesan cheese

WAGYU BEEF BOLOGNAISE **449**
Mỳ Ý với sốt thịt bò bằm thượng hạng
Spaghetti with premium minced beef sauce

Gluten free Pasta is available on request

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS
All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

Vietnamese Dish

MÓN VIỆT

5 SPICE AUS RIB EYE **440**
Thịt bò Úc nướng với xốt ngũ vị, phục vụ với rau củ xào và cơm trắng
Char-grilled & served with a colorful medley of wok fried vegetables & jasmine steamed rice

GRILLED GROUPER **280**
Cá mú phi lê nướng lá chuối với nghệ tươi, phục vụ với cơm trắng
Marinated in fresh turmeric sauce, wrapped & grilled in banana leaf, served with jasmine steamed rice

CAO LAU (P) **160**
Mì cao lầu truyền thống với thịt heo xíu và rau sống
Traditional Hoi An thick rice noodle dish with 5 spice pork & local greens

MY QUANG (PE) **160**
Mì Quảng với thịt gà, tôm, trứng cút, đậu phộng và rau sống
Classic Vietnamese dish with turmeric rice noodles, chicken, shrimp, quail egg, peanuts, & local greens served with a rice cracker

PORK RIBS (P) **240**
Sườn heo nướng sả ớt, phục vụ với kim chi và cơm trắng
Slow-cooked with lemongrass & chili accompanied by kimchi & jasmine steamed rice

STEAMED RED SNAPPER **270**
Cá hồng phi lê hấp với xốt xì dầu, nấm và ngò, phục vụ với cơm trắng
With aroma soya sauce, mushrooms, coriander & jasmine rice

PORK BELLY (P) **190**
Thịt heo kho tộ với trứng cút và nấm
Braised in a clay pot with quail eggs & mushrooms, served with jasmine rice

WOK FRIED KING TIGER PRAWNS **320**
Tôm xào xốt chua cay, phục vụ với cơm trắng
With Hoi An chili paste & jasmine steamed rice

CHICKEN & CASHEW NUTS **190**
Gà xào hạt điều, phục vụ với cơm trắng
Stir fried with vegetables in light soya & oyster sauce served with jasmine steamed rice

CLASSIC FRIED RICE **190**
Cơm chiên với lựa chọn: bò, gà, hải sản hoặc chiên trứng
Jasmine rice with egg, white & spring onions, carrots & your choice of beef, chicken, seafood or plain

WOK FRIED NOODLES **190**
Mì phở xào rau củ với lựa chọn: bò, gà hoặc đậu khuôn
Local rice noodles with egg, vegetables & your choice of beef, chicken or tofu

WOK FRIED MORNING GLORY **110**
Rau muống xào tỏi
A shared dish cooked with fresh garlic

TOFU IN CLAY POT (PE) **150**
Đậu khuôn kho tộ với sốt sốt đậu

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT

International Fare

MÓN QUỐC TẾ

AUS BEEF TENDERLOIN **620**
Thăn bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây bỏ lò, rau củ xào bơ và xốt bơ trứng
180gr, char-grilled served with roasted potatoes, sautéed fresh spinach & béarnaise sauce

AUS BEEF SIRLOIN **410**
Thăn ngoại bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền, rau củ xào bơ xốt tiêu
250gr, char-grilled served with mashed potatoes, sautéed fresh spinach & black pepper jus

US BEEF FINGER RIBS **390**
Thịt sườn bò Mỹ hầm rượu vang, phục vụ với khoai tây nghiền và rau củ
Slowly cooked, served with creamy truffle mashed potatoes & glazed root vegetables

AUS LAMB RACKS (C) **420**
Thịt sườn cừu nướng thảo mộc, phục vụ với khoai tây nghiền, khoai tây và xốt hương thảo
Roasted with parmezan herb crusted, organic baby vegetables and rosemary jus

ORGANIC CHICKEN BREAST **300**
Úc nướng, phục vụ với bánh ngô chiên giòn, đậu xào và xốt nấm
Roasted chicken breast with crispy polenta, fresh fava beans & creamy mushroom sauce

GRILLED SALMON **380**
Cá hồi Nauy nướng, măng tây, mì nhân phô mai kiểu Ý và xốt hoa nghệ tây
Served with freshly prepared green asparagus ravioli and a creamy saffron sauce

PAN SEARED SEA BASS **300**
Cá chẽm áp chảo, phục vụ với cơm Ý và cà chua đút lò
Served with smooth herb risotto & roasted cherry tomatoes



Dessert

MÓN TRÁNG MIỆNG

PASSION FRUIT PANNA COTTA **160**
Bánh kem sữa kiểu Ý với trái cây

CHE HAT SEN LONG NHAN (N) **110**
Chè hạt sen long nhãn

ITALIAN TIRAMISU **160**
Bánh kem Tiramisu kiểu Ý với xốt dâu
With a berry compote

CHOCOLATE FONDANT **160**
Bánh sô cô la fondant
With vanilla ice cream

CHEESE CAKE STRAWBERRY **160**
Bánh phô mai vị dâu tây

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE **160**
Trái cây theo mùa

ICE CREAM **55/scoop**
Kem Van ni, sô cô la, dâu hoặc kem dừa
Vanilla, chocolate, strawberry or coconut

FINE CHEESES PLATTER (N) (C) **280**
4 loại phô mai nhập khẩu với bánh mì và mứt trái cây
4 varieties of International cheeses with crackers, chutney, dried fruits and nuts

V - VEGETARIAN | P - PORK | S - SEAFOOD | C - CHEF RECOMMENDATION | N - NUTS | PE - PEANUT

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS

All prices are in (000) VND and subject to 5% service charge and 10% VAT