HOTEL
METROPOLE
HANOI
Depuis 1901

FROM OUR KITCHEN *to your*

• Immerse yourself in a gourmet dining experience at home
and savour secret recipes handcrafted by our legendary culinary team.
• Place your orders for home delivery via the hotel Call Center at +84 24 38266919
or email h1555-fo2@sofitel.com

• *Thêm thi vị cho bữa tiệc tại nhà với ẩm thực thượng hạng do chính tay*
các đầu bếp Metropole chế biến.
• *Để đặt hàng giao tại nhà, vui lòng liên hệ Tổng đài khách sạn qua*
số điện thoại +84 24 38266919 hoặc email h1555-fo2@sofitel.com

024 3826 6919
h1555-fo2@sofitel.com

Please scan here to place an order with us

FOOD MENU

SALADS AND STARTERS

CAESAR SALAD – 330
anchovy, croutons, Parmigiano Reggiano, bacon
with grilled chicken breast- 560
with grilled prawns- 590
with seared salmon- 590
with Wagyu filet - 1600

XA LÁT CAESAR
cá cơm, bánh mì giòn, phô mai Parmigiano Reggiano, thịt hun khói
kèm ức gà nướng – 560
kèm tôm nướng – 590
kèm cá hồi áp chảo – 590
kèm thăn bò Wagyu – 1,600

MODERNE SALAD – 330
organic quinoa, mesclun, Dalat beetroot, grilled butternut squash,
avocado, grilled pepita granola, lime vinaigrette
XA LÁT MODERNE
quinoa hữu cơ, rau non, củ cải đỏ, bí đỏ nướng, bơ,
hạt granola bỏ lò, dấm chanh

ROCKET SALAD – 390
pine nuts, Parmigiano–Reggiano, sun dried tomatoes,
aged balsamic dressing
XA LÁT ROCKET
hạt thông, phô mai Parmigiano–Reggiano,
cà chua khô, xốt dấm balsamic

CHARCUTERIE SELECTION – 490
paté, rillettes, dry sausage, ham, cornichons
ĐĨA THỊT NGUỘI TỔNG HỢP
pa–tê, ri–lét, xúc xích khô, giăm bông, quả muối

TERRINE DE FOIE GRAS – 690
Metropole–made foie gras, fig and port chutney, toasted brioche
HŨ PATÉ GAN BÉO
gan béo của Metropole, mứt quả vả và rượu port, bánh brioche nướng

SOUPS

TRUFFLE AND MUSHROOM SOUP – 350
truffle, crispy mushroom, herb oil
XÚP NẤM
nấm củ truffle đen, nấm tươi xào, dầu rau gia vị

VELOUTÉ DE POTIMARON – 330
grilled pumpkin soup, chestnut purée, pumpkin seeds
XÚP BÍ NGÔ
xúp bí ngô nướng, hạt dẻ nghiền, hạt bí

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 8% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

FISH

FISHERMAN'S POT – 1,100
Artic snowfish, salmon, tiger prawns, clam, scallop, crabmeat, asparagus, tomato sauce, garlic toast
HẢI SẢN NẤU
cá tuyết, cá hồi, tôm he, ngao, sò điệp, thịt cua, măng, tây xốt cà chua, bánh nướng tỏi

SEARED SCOTTISH SALMON – 990
pepperoncino linguine pasta, Alaskan crab, crustacean bisque
CÁ HỒI SCOTLAND ÁP CHẢO
mì Ý, cua Alaska, phô mai Bottarga bào, xốt tôm

BLACK COD RÔTI - 1,100
pan-roasted black cod fillet, sautéed vegetables, fish velouté
CÁ TUYẾT ĐEN NƯỚNG
thăn cá tuyết rán chảo, rau xào, xốt kem cá

GRILLED & ROASTED

our grilled and roasted specialties come with one sauce and side dish of your choice

BLACK ANGUS RIB–EYE 250G – 1,100
THĂN VAI BÒ BLACK ANGUS 250G

WAGYU SIRLOIN MB5+ 250G – 1,500
THĂN NGOẠI BÒ WAGYU MB5+ 250G

WAGYU FLANK STEAK 200G – 1,300
THĂN NẠM BÒ WAGYU 200G

WAGYU TENDERLOIN MB6+ 200G – 1,400
THĂN NÕN BÒ WAGUY MB6+ 200G

LAMB CHOPS – 1,100
SƯỜN CỪU

WHOLE FRENCH ROASTED CHICKEN 1.3KG – 990
Himalayan salt, Phu Quoc pepper
GÀ PHÁP QUAY 1.3kg
muối Himalaya, hạt tiêu Phú Quốc

SIDE DISHES – 120

Mixed salad / Xa lát trộn
Green beans / Đậu xanh
Steamed vegetables / Rau hấp
Mushroom fricassée / Nấm fricassée
Steamed rice / Cơm trắng
Mashed potatoes / Khoai tây nghiền

SAUCES – 120

Pepper sauce / Tương ớt
Mushroom sauce / Xốt nấm
Red wine / Xốt rượu vang đỏ
Truffle / Xốt nấm truffle
Blue cheese / Xốt phô mai xanh
Thyme / Xốt xạ hương

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 8% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

MEAT

12 HOUR WAGYU BEEF SHORT RIB – 950
truffle mashed potatoes, zuchinni, pine nuts, red wine sauce,
THỊT SƯỜN BÒ WAGYU NẤU CHẬM 12 GIỜ
khoai tây nghiền nấm củ, bí tây, hạt thông, xốt vang đỏ

ESCALOPE DE VOLAILLE – 440
chicken escalope with herbs, oven roasted potatoes, thyme sauce
GÀ CỐT LẾT CHIÊN
gà không xương chiên với rau gia vị, khoai tây nướng bỏ lò, xốt lá xạ hương

IBERICO PORK SECRETO – 790
grilled pork secreto, green bean, baby spinach, semi dried tomato, prunes, cauliflower
THỊT HEO SECRETO IBERICO
thịt heo secreto nướng, đậu cove, rau chân vịt non, cà chua khô se, mận khô, hoa lơ trắng

VEGETARIAN

DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLL – 290
mixed vegetables, soya sauce, chili
NEM CHAY RÁN
nem chay tổng hợp, xì dầu, ớt

SLOW COOKED EGGPLANT AND MUSHROOM – 290
garlic, coconut milk
CÀ TÍM VÀ NẤM
tỏi, sữa dừa

STEAMED YOUNG TOFU – 290
superior soy sauce, ginger and mixed herbs
ĐẬU PHỤ NON HẤP
xi dầu thượng hạng, gừng và rau gia vị

MIXED VEGETABLE NOODLES – 290
mixed vegetable noodles, herbs, soy sauce
MÌ CHAY
mì chay , rau thập cẩm, rau gia vị, xì dầu

VEGAN HAMBURGER – 330
soy, beetroot patty, peanut butter sauce
BURGER ĂN KIÊNG
đậu nành, củ cải đỏ, xốt bơ đậu phộng

GRILLED PUMPKIN – 490
Dalat baby tomatoes, cinnamon, fennel seed, grated chestnut
BÍ NGÔ NƯỚNG
cà chua bi Đà Lạt, quế, hạt củ thì là, hạt dẻ bào

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 8% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

PASTA

Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free

BOLOGNESE – 360
Metropole–made minced beef, Parmigiano Reggiano, black pepper
xốt bò băm hầm, phô mai Parmigiano–Reggiano, tiêu đen

CARBONARA – 360
bacon, egg yolk, cream, Parmigiano Reggiano, black pepper
thịt hun khói, long đỏ trứng, kem, phô mai Parmigiano–Reggiano, tiêu đen

TARTUFO – 390
black truffle cream sauce, roasted mushrooms
xốt kem nấm củ đen, nấm bỏ lò

BURGERS & SANDWICHES

served with French fries or salad

HAMBURGER – 560
Wagyu burger, tomatoes, onion, gherkin, lettuce
– with Comté, Roquefort, or Brie – 590
– with foie gras and truffles – 730

burger bò Wagyu, cà chua, hành, dưa chuột muối, rau diếp
– với Comté, Roquefort hoặc Brie – 590
– với gan béo và truffles – 730

CLASSIC CLUB SANDWICH – 390
toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomato, lettuce, Buddha's hand and Phu Quoc black pepper mayonnaise
BÁNH MÌ KẸP TRUYỀN THỐNG
bánh mì ngũ cốc nướng, giăm bông gà tây, thịt hun khói giòn, trứng, cà chua, rau diếp, xốt mayonnaise phật thủ và tiêu đen Phú Quốc

CROQUE MONSIEUR
Paris ham, Emmental, bechamel
giăm bông, phô mai Emmental, xốt trắng béchamel
Single – 290
Double – 520

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 8% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

VIETNAMESE SELECTION

NHA TRANG MANGO SALAD – 290
prawn, mint, sesame seed
NỘM XOÀI NHA TRANG
tôm, lá bạc hà, vừng

DEEP FRIED SPRING ROLLS – 290
deep fried pork
NEM HA NỘI
rán thịt lợn

BUN CHA – 490
grilled pork belly, pork patties, rice noodles, shallots, caramel sauce and herb
BÚN CHẢ
thịt ba chỉ nướng, chả băm, bún tươi, hành khô, nước chấm và rau thơm

SAUTÉED BEEF "LUC LAC" – 900
Campbell beef, onion, sweet potato, tomato, Dalat red pepper
BÒ XÀO LÚC LẮC
bò Campbell, hành, khoai lang, cà chua, ớt đỏ Đà Lạt

GRILLED CHICKEN ESCALOPE – 440
marinated with tumeric, lemongrass, lime leaves
GÀ NƯỚNG LÁ CHANH
tẩm nghệ, sả, lá chanh

SOFT SHELL CRAB FRIED RICE – 290
CƠM RANG VỚI CUA BÂY

CHEESE AND DESSERTS

FRÈRES MARCHANDS CHEESE PLATTER – 450
selection of aged French cheeses, Dalat mesclun, onion jam
PHÔ MAI FRÈRES MARCHANDS
các loại phô mai Pháp, xa lát Đà Lạt, mứt hành

BANOFFEE – 260
crispy pecans, cinnamon whipped cream, grated Tahiti chocolate
BÁNH KEM CHUỐI
hạt hồ đào giòn, kem đánh bông vị quế, sô cô la Tahiti bào

LEMON TART – 260
BÁNH CHANH

CHOCOLAT LAVA CAKE – 290
warm chocolate cake, vanilla sauce
BÁNH SÔ CÔ LA
bánh sô cô la mềm, xốt vani

SEASONAL EXOTIC CUT FRUIT – 290,000 / 480,000
ĐĨA HOA QUẢ TƯƠI
hoa quả theo mùa

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 8% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

OUR CHEF'S REHEATING TIPS
CÁCH LÀM NÓNG ĐỒ ĂN

SOUPS, BISQUE, EGGPLANT
Place soup in pot and reheat at low temperature until light boil
XÚP, CÀ TÍM
Cho xúp vào nồi và hâm nóng ở nhiệt độ thấp cho tới khi vừa sôi.

SANDWICHES & BURGERS
Preheat oven to 180 degrees and heat for 5 minutes.
CÁC LOẠI BÁNH KẸP
Làm nóng trong vòng 5 phút ở nhiệt độ 180 độ.

12 HOUR WAGYU BEEF SHORT RIB
Heat red wine sauce in pot at low temperature ,
heat beef in pan on medium heat, add red wine sauce.
Heat vegetables and mashed potatoes separately in pan on medium heat
THỊT SƯỜN BÒ WAGYU NẤU CHẬM 12 GIỜ
Hâm nóng nước xốt vang đỏ ở nhiệt độ thấp, làm nóng thịt bò bằng chảo ở nhiệt độ trung bình, sau đó thêm nước xốt vang đỏ. Dùng một chiếc chảo khác để làm nóng rau củ và khoai tây nghiền ở nhiệt độ vừa.

LAMB CHOPS
Preheat oven to 180 degrees and heat lamb for 3 to 10 minutes depending on desired cooking preference, then add green beans, garlic, and sauce.
SƯỜN CỪU
Hâm nóng sườn cừu từ 3 đến 10 phút (tuỳ thuộc khẩu vị) ở nhiệt độ 180 độ. Sau đó, thêm đậu xanh, tỏi và nước xốt. Sau đó thêm đậu xanh, tỏi và nước xốt.

GRILLED DISHES, MEAT, FISH, BUN CHA, SPRING ROLLS
Preheat oven to 180 degrees and reheat until desired temperature,
heat vegetables in a pan on medium heat until hot.
MÓN NƯỚNG, THỊT, CÁ, BÚN CHẢ, NEM CUỐN
Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 180 độ và hâm nóng đồ ăn cho tới khi đạt được nhiệt độ tiêu chuẩn, làm nóng rau củ ở nhiệt độ trung bình.

PASTA, FRIED RICE, NOODLES
Heat in a pan on medium heat until hot.
MỲ SPAGHETTI VÀ CƠM RANG
Làm nóng trên chảo ở nhiệt độ trung bình.

STEAM YOUNG TOFU
Place onto a plate with cling wrap and put into a steamed oven or microwave.
ĐẬU PHỤ NON HẤP
Cho đồ ăn ra đĩa, bọc lại bằng màng bọc thực phẩm và hâm nóng trong nồi hấp hoặc lò vi sóng.

CHOCOLATE LAVA CAKE
Preheat oven to 180 degrees and heat the cake for 3 minutes.
BÁNH SÔ CÔ LA
Làm nóng bánh trong vòng 3 phút ở nhiệt độ 180 độ.

BEVERAGE

CHAMPAGNE

NV Deutz, Brut Classic	3,900
NV Vranken, Diamant, Rosé	4,600

ROSÉ WINE

2018 Château Roubine 1,900
Cinsault, Grenache, Tibouren, Syrah, Cru Classé Rosé, Premium, Côtes de Provence, France

2019 Château Le Grand Verdus 1,400
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, France

2019 Gérard Bertrand 1,400
Grenache Gris , Gris Blanc Rosé, Vin de Pays d'Oc, France

WHITE WINE

2015 Domaine Chanson Père & Fils 1,800
Chardonnay , Mâcon-Villages, Burgundy, France

2017 Simonnet-Febvre 1,600
Chablis, Chardonnay, Burgundy, France

2018 Trimbach 1,900
Riesling, Alsace, France

2018 Michele Chiarlo 1,700
Moscato Bianco, Palás, Moscato d'Asti, Moscato, Italy

2020 Cloudy Bay 2,600
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

2019 Gérard Bertrand 1,700
Chardonnay, Côte des Roses, Pays d'Oc, France

2019 Château Le Grand Verdus 1,400
Sauvignon Blanc, Sémillon, Bordeaux Supérieur, France

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

RED WINE

2014 Baron Philippe de Rothschild 1,900
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cuvée Héritage, Bordeaux, France

2015 E. Guigal 1,600
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Côtes du Rhône, France

2016 Sol Béni by Philippe Troussier 6,000
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France

2016 Château Saint Paul 3,400
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, France

2017 Joseph Drouhin 2,100
Pinot Noir, Laforêt, Burgundy, France

2017 Gaja 4,900
Ca'Marcanda, Magari, Cabernet Sauvignon,Petit Verdot, Bolgheri, Tuscany, Italy

2017 Le Volte dell'Ornellaia 2,400
Cabernet, Merlot, San Giovese, Tuscany, Italy

2017 Clos de Los Siete 2,600
Malbec, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Michel Rolland, Mendoza, Argentina

2018 Cloudy Bay 2,900
Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

2019 Château Le Grand Verdus 1,400
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux Supérieur, France

SWEET WINE

2017 Château de Montgueret 2,000
Chenin Blanc, Petit St. Louis, Côteaux du Layon, France

BEER

Hanoi	150
Saigon	150
Heineken	160
Sapporo	160

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

STILL WATER

Evian 33cl	160
Evian 75cl	260
Acqua Panna 50cl	160
Acqua Panna 75cl	240
Alba 45cl	120

SPARKLING WATER

Perrier 33cl	160
Perrier 75cl	260
San Pellegrino 50cl	160
San Pellegrino 75cl	260
Alba 45cl	120

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coke Light, Sprite, Tonic Water, Soda, Ginger Ale	110

ILLY COFFEE

Espresso, Double Espresso, Espresso Macchiato, Americano, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Mocha	150

VIETNAMESE COFFEE

French Press Coffee, Black Coffee, Coffee with Condensed Milk, Coffee with Coconut Milk	130

TEA

Darjeeling TGFOP | India	160
Single Estate Earl Grey | Sri Lanka	160
Ginger and Rose Scented Dombagastalawa Estate FBOP | Sri Lanka	160
Mango Scented Dombagastalawa Estate | Sri Lanka	160
Imperial China Natural Jasmine Green Tea | China	160
Jade Gunpowder Green Tea | Sri Lanka	160
Tay Ho Lotus Tea	150

HERBAL INFUSIONS

Rose Bud, Chamomile, Fresh Lemongrass, Fresh Mint Fresh Ginger	150

Prices quoted in VND (,000) subject to 5% service charge and 10% VAT
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

024 3826 6919
h1555-fo2@sofitel.com

Please scan here to place an order with us