

R

LUNCH OR DINNER
MENU 2025

RENAISSANCE®
HOI AN
RESORT & SPA

ALL - INCLUSIVE MENU

ON THE TABLE

Homemade bread (D,E) & Pita bread (V) with Butter(D), Hummus (V,GF) Balsamic olive oil(V,GF)

Bánh mì, bánh Pita, bơ , sốt đậu gà , dầu oliu, giấm nho đen

STARTER

SALAD / XÀ LÁCH

OLIVIER SALAD

RUSSIAN POTATO SALAD WITH VEGETABLES AND CHICKEN MEAT (E, D)

Xà lách Nga

Xà lách khoai tây kiểu Nga với rau củ và thịt gà

Or

Hoặc

BEEF CARPACCIO (D, GF)

Thinly sliced raw beef fillet drizzled with lemon juice, artichoke, olive oil, and parmesan shavings

Xà lách bò kiểu Ý

Bò thái lát mỏng, nước chanh, atiso, dầu oliu và pho mai parmesan bào

Or

Hoặc

MIXED SEAFOOD SALAD (SF, GF)

Poached seafood marinated with lemon juice, olive oil, parsley and fennel

Xà lách hải sản kiểu Ý

Hải sản chần, nước chanh , dầu oliu, rau mùi tây và củ hời

SOUP / XÚP

BORSCHT (D,G)

Beetroot soup, often served with sour cream and bread

Xúp củ dền

Xúp củ dền thường phục vụ cùng kem chua & bánh mì

Or

Hoặc

SEAFOOD CONSOMMÉ (SF, GF)

**Authentic French-style clear broth made with aromatic herbs
and mixed seafood**

Súp hải sản kiểu Pháp

Xúp nước dùng trong cùng các loại rau gia vị và hải sản

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

CHICKEN KEBAB (D,G)

Popular in southern CIS regions – grilled chicken kebabs served with Russian-style lamb minced dumplings

Thịt gà nướng

Món thịt xiên nướng phổ biến ở các vùng phía Nam CIS, phục vụ kèm bánh nhân thịt cừu băm

Or

Hoặc

GRILLED LOBSTER (SF, D, GF)

350g Vietnamese spiny lobster, grilled and served with truffle potato cake, roasted garlic purée, and lobster cappuccino

Tôm hùm nướng

Tôm hùm Việt Nam nướng phục vụ kèm bánh khoai tây nấm truffle, sốt tỏi nướng và cappuccino tôm hùm

Or

Hoặc

PAN-GRILLED NEW ZEELAND LAMB CHOP (GF)

200g New Zealand lamb chop served with cumin-scented butternut squash, thyme oil, and caramelized shallots

Sườn cừu nướng

Sườn cừu New Zealand phục vụ kèm bí đỏ nghiền, hành tím caramen

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

TNAPOLEON CAKE (E, D, G)

Bánh Napoleon

Or
Hoặc

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE (D, E, GF)

**Classic French dessert with caramelized sugar, egg yolks, vanilla, and
passion fruitt**

Món tráng miệng kiểu Pháp, đường caramen, trứng, vani

Or
Hoặc

CHEF SPECIAL SEMIFREDDO (D, N, GF)

Italian frozen mousse cake made with cream, egg yolks, and sugar

Bánh đặc biệt từ đầu bếp

Món mousse đông lạnh kiểu ý làm từ kem, lòng đỏ trứng và đường

GET IN TOUCH
THÔNG TIN LIÊN HỆ

BLOCK 6, PHUOC HAI, CUA DAI WARD,
HOI AN CITY, QUANG NAM PROVINCE, VIETNAM, 51300
T +84 235 3753 333