

À LA CARTE DU JOUR

SALADS AND COLD STARTERS | KHAI VỊ XÀ LÁCH VÀ MÓN LẠNH

-  **ROCKET SALAD** 430
Roasted beetroots, goat cheese, pear, cashew, balsamic dressing
Xà lách rocket với củ dền nướng, phô mai dê, quả lê, hạt điều, sốt dầu giấm
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-  **CAESAR SALAD** 280
Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano
Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan
. with grilled chicken breast 420
Dùng kèm với ức gà
. with grilled prawns 480
Dùng kèm với tôm
. with seared salmon 520
Dùng kèm với cá hồi áp chảo
 **. gluten free on request**
Không gluten theo yêu cầu
-  **COBB SALAD** 480
Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing
Xà lách Cobb ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm
-  **NICOISE SALAD** 390
Mixed leaves, seared tuna, green beans, olives, tomatoes, potatoes, shallot sauce and anchovies on the side
Xà lách Nicoise, cá ngừ áp chảo, đậu que, ô liu, cà chua, khoai tây, sốt hành tím và cá cơm ngâm dầu
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-  **SELECTION OF COLD CUTS** 280
Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives
Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm
-  **SOFITEL SMOKED NORWEGIAN SALMON, 320**
TRADITIONAL CONDIMENTS
Cá hồi Na Uy hun khói kiểu Sofitel với đồ ăn kèm truyền thống
-  **HOME-MADE FOIE GRAS TERRINE** 600
Fig and port chutney, toasted Brioche
Pate gan ngỗng Pháp nhà làm với mứt quả sung nghiền, bánh mì nướng Brioche

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.
Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

BURGERS AND SANDWICHES | MÓN BURGER VÀ BÁNH MÌ KẸP

-  **VEGETARIAN BURGER** 320
Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade
Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
- CHICKEN BURGER** 350
Spicy crispy chicken, Iceberg lettuce, cheese, gherkin, spicy mayonnaise sauce
Burger thịt gà tẩm gia vị chiên giòn, xà lách Iceberg, phô mai, dưa chuột ngâm chua, sốt mayonnaise cay
- AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380
Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese
Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
-  **CLASSIC CLUB SANDWICH** 350
Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce
Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise
-  **CHEF'S SPECIAL SANDWICH** 350
Chicken supreme, yellow mango, shallot, celery, paprika, mayonnaise sauce
Sandwich đặc biệt – Thịt gà, xoài chín, hành tím, cần tây, bột ớt, sốt mayonnaise
- OPEN STEAK SANDWICH** 400
Seared beef rib eye, melted cheese, caramelized onions, piperade, avocado, tomatoes, rocket salad
Bánh mì kẹp thịt bò áp chảo, phô mai chảy, hành tây ngào đường, ớt ngọt xào, quả bơ, cà chua, xà lách rocket
- * All served with French fries and salad**
Dùng kèm với khoai tây chiên và xà lách
-  = Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish
-  = Món chay/
Vegetarian
-  = Thuần chay/
Vegan
-  = Hạt/
Nut
-  = Ít năng lượng/
De-light
-  = Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request
-  = Thịt heo/
W/ Pork
-  = Món đặc biệt/
Chef's Special
-  = Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất.
Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

À LA CARTE DU JOUR

PASTA | MÓN MÌ

-  Bolognese made with minced beef sauce, tomato ragout, garlic bread, parmesan
Xốt Bolognese với bò băm, cà chua, bánh mì tỏi, phô mai parmesan 380
-  Carbonara with bacon, cream, parmesan and black pepper 360
Xốt carbonara với ba rọi hun khói, kem, phô mai bột parmesan và tiêu đen
-  Sautéed exotic mushroom with truffle cream sauce and parmesan 380
Nấm xào với sốt kem nấm rừng truffle và phô mai parmesan
-  Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu
- Boeuf Bourguignon, Burgundy stewed beef, tagliatelle paste 420
Bò Bourguignon, bò hầm Burgundy, mì tagliatelle
- * Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free**
Tùy chọn một trong các loại: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli hoặc gluten free

PIZZA

-  Margherita pizza, tomatoes, Mozzarella, basil and olive oil 280
Pizza Margherita, cà chua, phô mai mozzarella, húng tây, dầu oliu
-  Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu
-  Mushroom pizza, sautéed mushrooms, tomatoes, mozzarella, parsley 320
Pizza nấm, nấm xào, cà chua, phô mai mozzarella, rau mùi tây
-  Meat lover's pizza, chorizo, salami, pepperoni, tomato, mozzarella 350
Pizza Meat Lover, xúc xích chorizo, xúc xích salami, xúc xích pepperoni, cà chua, phô mai mozzarella

MAIN DISH | MÓN CHÍNH

-  Pan - fried sea bass, garlic vegetables, fish veloute 330
Thăn cá chẽm áp chảo, tỏi, rau củ, xốt cá
-  Grilled Norwegian salmon, truffle scented vegetables, sauce vierge 380
Thăn cá hồi Na Uy bỏ lò, rau củ vị nấm truffle, xốt giấm
-  Chicken Korma, chicken breast, cashew nuts gravy, pita bread 360
Gà Korma, ức gà, xốt hạt điều, bánh Pita
- Chicken escalope with herbs, green beans, mushroom sauce 350
Gà chiên kiểu Escalope với rau gia vị, đậu que, xốt nấm
-  Grilled German sausages with crushed potatoes, corns, baked tomatoes and onion gravy sauce 380
Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và xốt hành tây
- Burgundy stewed beef with steamed vegetables, mashed potato 420
Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem

SOUPS | SÚP

-  Cauliflower soup with Truffle oil, Emmental cheese crouton 280
Súp bông cải trắng với dầu nấm Truffle, vụn phô mai Emmental
-  Oven-roasted pumpkin soup with pumpkin seeds and croutons 280
Súp kem bí đỏ bỏ lò với hạt bí và vụn bánh mì giòn
-  Truffle and mushroom soup with sautéed mushrooms and hazelnut 320
Súp nấm rừng truffle với nấm xào và hạt phi

FROM THE GRILL MÓN NƯỚNG

Our grilled specialties come with sautéed vegetables, garden salad and your choice of sauce
Các món nướng thượng hạng dùng kèm rau xào, xà lách và xốt tự chọn



= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

- BAVETTE DE BOEUF (220GR)** 690
Australian beef flank steak
Thịt hông bò Úc - 220 gr
- ENTRECÔTE DE BOEUF (250GR)** 990
O Connor premium beef rib eye
Thịt lưng bò cao cấp - 250gr
- SIRLOIN 250g** 990
Australian sirloin
Thịt thăn ngoại bò Úc - 250gr
- COTELETTES D'AGNEAU** 990
Mulwarra lamb chops
Sườn cừu Úc
- FILET DE BOEUF (200GR)** 1,100
Premium Australian beef tenderloin fillet
Thịt thăn nội bò Úc - 200gr

A CHOICE OF SAUCE - CÁC LOẠI XỐT CHỌN 50/EACH

Red wine | Bearnaise | Mushroom 50/VỊ
Xốt rượu vang đỏ | Xốt bơ | Xốt nấm

Mustard L'Ancienne | Peppercorn
Xốt mù tạt L'Ancienne | Xốt tiêu



SIDE DISHES - MÓN ĂN KÈM 80/EACH

Sautéed Asparagus - Măng tây xào

Sautéed Mushroom - Nấm xào

Wasabi Mashed Potatoes - Khoai tây nghiền vị mù tạt

Crushed Potato - Khoai tây nghiền cổ điển

Creamy Mashed Potatoes - Khoai tây nghiền nấu kem

French Fries - Khoai tây chiên

Green Bean - Đậu que

Sauteed Vegetables - Rau xào

À LA CARTE DU JOUR

VIETNAMESE SPECIALITY | MÓN VIỆT

-  **Mango salad - Crunchy mango shrimp, chili, shallot, peanut and coriander** 230
Xà lách xoài – Xoài giòn với tôm, ớt, hành tím, đậu phộng và rau ngò
-  **Lotus salad - Lotus stem, shrimp, pork, cilantro, sweets & sour fish sauce** 320
Xà lách ngó sen – Ngó sen, tôm, thịt heo, rau ngò, nước mắm chua ngọt
-  **Combination of fresh spring rolls with prawn and pork collar, mustard leave** 250
Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh
Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce
Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt
-  **Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu** 200
- Asparagus soup with chicken, mushroom and quail eggs** 260
Súp măng tây gà nấm, trứng cút
-  **Chicken satay, mixed salad, steamed fragrance rice, peanut sauce** 330
Gà sa tế, xà lách trộn, cơm hấp, sốt đậu phộng
-  **Saigonese fried rice with chicken or beef** 360
Cơm chiên Sài Gòn với thịt gà hoặc thịt bò
-  **Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu** 250
-  **Bun Bo Nam Bo with rice noodles, sautéed beef, lemongrass and shallots** 290
Bún thịt bò xào Nam Bộ với bún, bò xào xả, hành tím
-  **Sofitel Pho, beef or chicken, fresh rice noodle, bean sprouts, Vietnamese basil** 250
Phở Sofitel với bò hoặc thịt gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam
-  **Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu** 200
-  **Caramelized stewed pork - quail egg, steamed fragrance rice** 330
Heo kho kẹo với trứng cút và cơm hấp
- Classic Vietnamese chicken curry, vegetables, baguette or steamed rice** 330
Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng
- Stir - fried egg noodles with seafood and herbs** 330
Mì trứng xào hải sản, rau củ

VEGETARIAN | VEGAN DISHES MÓN CHAY VÀ THUẦN CHAY

-  **Vegetarian deep - fried spring rolls** 250
Chả giò rau củ chiên giòn
-  **Potato gnocchi, spinach, tomato coulis, feta cheese and goat cheese** 250
Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê
-  **Slow - cooked eggplant, Indian spices, steamed basmati rice** 280
Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati

CHEESE AND DESSERTS | MÓN PHÔ MAI VÀ TRÁNG MIỆNG

-  **Cheese platter** 250
(3 kinds of French and international cheeses)
with wheat crackers, baguette, dried fruits and nuts
Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác
dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt
-  **Ice-cream with your choice of flavors: vanilla, chocolate, strawberry, passion, mango, coconut and salted caramel** 80/SCOOP
80/ VIÊN
Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, chanh dây, xoài, dừa, caramel vị mặn
-  **Tropical fruits platter** 230
Freshly sliced assorted fruits
Đĩa trái cây cắt các loại
-  **Lava cake, whipping cream, dark rum, vanilla ice cream** 250
Bánh nướng lava, kem đánh bông, rượu dark rum, kem vani
-  **Crepe caramel, tropical fruit, coffee ice cream** 250
Bánh trứng sữa mềm, trái cây, kem cà phê

-  = Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish
-  = Món chay/
Vegetarian
-  = Thuần chay/
Vegan
-  = Hạt/
Nut
-  = Ít năng lượng/
De-light
-  = Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request
-  = Thịt heo/
W/ Pork
-  = Món đặc biệt/
Chef's Special
-  = Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

À LA CARTE DU JOUR



DE-LIGHT BY SOFITEL

Western Set | Set Âu (406 Calories) 350

Low fat plain yogurt 100 Calories
Sữa chua ít béo

Hard boiled egg 172 Calories
Trứng luộc

Whole wheat toast 105 Calories
Bánh mì lúa mạch

Sugar fruit jam 29 Calories
Mứt trái cây

Coffee with no sugar
Cà phê không đường

Asian Set | Set Á (365 Calories) 350

Steamed tofu light soya 90 Calories
Đậu hũ hấp sốt xì dầu

Dim sum 4 pieces 155 Calories
Dimsum – 4 viên

Fruit platter 120 Calories
Đĩa trái cây tươi

Jasmine green tea
Trà xanh vị hoa lài



DE-LIGHT MENU

Appetizers | Khai vị 120 Calories 220

Garden Salad | Xà lách
Mixed salad greens with cherry tomatoes, cucumber, Spanish onion, avocado with shallot dressing
Rau xà lách trộn với cà chua bi, dưa chuột, hành tây Tây Ban Nha, bơ với sốt hành tím



Mains | Món chính 210 Calories 490

Grilled salmon fillet, boiled potatoes, steamed mixed vegetables
Cá hồi phi lê nướng, khoai tây luộc, rau củ hấp

Dessert | Tráng miệng 120 Calories 230

Seasonal sliced fruits platter
Đĩa trái cây cắt theo mùa



= Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish



= Món chay/
Vegetarian



= Thuần chay/
Vegan



= Hạt/
Nut



= Ít năng lượng/
De-light



= Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request



= Thịt heo/
W/ Pork



= Món đặc biệt/
Chef's Special



= Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

À LA CARTE DU JOUR

S O F I T E L

SAIGON PLAZA