CILANTRO

ABOUT CILANTRO

CILANTRO - Bistro hiện đại bên Hồ Tây yên bình

Welcome to CILANTRO – a modern Vietnamese bistro, where authentic local flavors meet contemporary flair in the tranquil embrace of West Lake.

In Vietnamese culinary traditions, “rau mùi” (cilantro) is more than just an herb. Humble yet essential, it awakens flavours, connects ingredients and transforms simple dishes into lasting memories. At CILANTRO, we carry this spirit forward – blending authenticity, creativity and balance into every plate.

Here, the essence of a modern Vietnamese bistro comes alive: familiar recipes reimagined with inventive presentation, the freshness of local produce enhanced by international influences, and the warmth of shared meals elevated by a chic and contemporary setting.

From a vibrant breakfast to energise your day, to a relaxed lunch or an intimate evening gathering, CILANTRO invites you to savour, to connect and discover Vietnamese cuisine in a whole new light.

Chào mừng bạn tới CILANTRO – modern Vietnamese bistro, nơi tôn vinh hương vị Việt nguyên bản hòa quyện cùng nét chấm phá đương đại, giữa khung cảnh yên bình của Hồ Tây.
Trong văn hoá ẩm thực Á Đông, “rau mùi” (cilantro) không chỉ là một loại thảo mộc.
Nhỏ bé và khiêm nhường, nhưng lại là linh hồn giúp đánh thức hương vị, gắn kết từng nguyên liệu và biến những món ăn giản dị thành trải nghiệm đáng nhớ. Đó cũng chính là tinh thần mà CILANTRO gửi gắm - sự chân thực, sáng tạo và cân bằng trong từng món ăn.

Tại đây, tinh hoa của một bistro hiện đại với ẩm thực Việt đặc trưng được tái hiện qua sự giao thoa: công thức quen thuộc được làm mới bằng cách trình bày tinh tế, nguyên liệu bản địa được tôn vinh bằng cảm hứng quốc tế và bữa ăn sum vầy trở nên trọn vẹn hơn trong không gian đương đại thanh lịch.

Dù là một bữa sáng nhàn nhã khởi đầu ngày mới, một bữa trưa thư thái, hay một bữa tối ấm cúng, CILANTRO luôn sẵn sàng chào đón bạn – để thưởng thức, để kết nối và để khám phá ẩm thực Việt theo một góc nhìn mới mẻ.



APPETIZER & SALAD | *KHAI VỊ & XA LÁT*

CILANTRO FRESH SPRING ROLL — **120**
Rice Paper | Prawn | Vietnamese Herbs | Lettuce | Garlic | Fresh Noodle | Peanut Sauce
Nem Tươi Cuốn Kiểu Cilantro
Bánh tráng | Tôm | Rau thơm | Xà lách | Tỏi | Bún tươi | Xốt đậu phộng

STEAMED BEEF CARPACCIO WITH LIME-CILANTRO DRESSING — **150**
Steamed Australian Tenderloin | Lemon | Sesame Seeds | Shallot | Lemongrass | Lime–Cilantro Dressing
Bò Tái Xốt Chanh Kiểu Cilantro
Thăn nội bò Úc hấp | Chanh | Vừng | Hành tím | Sả | Xốt rau mùi & chanh

GRILLED PRAWN WITH SPICY CHEESE & CILANTRO — **180**
Prawn | Paprika | Shallot | Spicy Cheese & Cilantro Sauce
Tôm Nướng Xốt Phô Mai Ngò Cay
Tôm | Bột ớt paprika | Hành tím | Xốt phô mai ngò cay

GRILLED CHICKEN SALAD WITH SESAME DRESSING — **140**
Grilled Chicken | Lettuce | Cucumber | Carrot | Sesame Soy Dressing
Xa Lát Gà Xốt Mè Rang
Gà nướng | Xà lách | Dưa leo | Cà rốt | Xốt mè rang

SEAFOOD BANANA BLOSSOM SALAD — **140**
Banana Blossom | Squid | Prawn | Red Onion | Peanuts | Chili | Cherry Tomatoes | Mustard Dressing
Xa Lát Hoa Chuối Hải Sản
Hoa chuối | Mực | Tôm | Hành tây tím | Đậu phộng | Ớt sừng | Cà chua bi | Xốt mù tạt

MIXED VEGETABLE SALAD WITH LIME DRESSING — **90**
Romaine Lettuce | Red Onion | Sun-dried Tomatoes | Potatoes | Red Radish | Cilantro | Beetroot | Cucumber | Olive Oil
Xa Lát Rau Tổng Hợp
Rau Romaine | Hành tây tím | Cà chua sấy | Khoai tây | Củ cải đỏ | Rau mùi | Củ dền | Dưa chuột | Dầu ô liu

Nuts / Hạt · Shellfish / Loài giáp xác · Vegetarian / Món chay

All Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and are subject to Service Charge & Government Tax
Please inform our associates if you have any food allergies or intolerances

Giá được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm Phí dịch vụ & Thuế của Nhà nước
Xin vui lòng thông báo những thực phẩm không dung nạp hoặc dễ gây dị ứng với bạn

SOUP | *XÚP*

SHREDDED CHICKEN & MUSHROOM SOUP **85**
Shredded Chicken | Mixed Mushrooms | Lotus Seeds |
Chicken Broth | Truffle Oil
Xúp Gà Xé Nấm Tổng Hợp
Gà xé | Nấm tổng hợp | Hạt sen | Nước dùng gà | Dầu truffle

ROASTED BELL PEPPER SOUP **85**
Capsicum | Sun-dried Cherry Tomatoes | Whipping Cream |
Balsamic Vinegar | Olive Oil
Xúp Ớt Chuông Nướng
Ớt chuông | Cà chua bi sấy | Kem tươi | Giấm balsamic | Dầu ô liu

All Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and are subject to Service Charge & Government Tax
Please inform our associates if you have any food allergies or intolerances
Giá được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm Phí dịch vụ & Thuế của Nhà nước
Xin vui lòng thông báo những thực phẩm không dung nạp hoặc dễ gây dị ứng với bạn



MAIN COURSE | ASIAN CUISINE

Món Chính | Ẩm thực châu Á

WOK-SEARED AUSTRALIAN TENDERLOIN CUBES — **220**
Australian Tenderloin | Green Capsicum | Red Capsicum | Black Peppercorn | Soy Sauce | Honey | Garlic | Celery | Onion
Thăn Bò Úc Xào Rau Củ Nướng
Thăn bò Úc | Ớt chuông xanh | Ớt chuông đỏ | Tiêu đen | Xì dầu | Mật ong | Tỏi | Cần tây | Hành tây

GRILLED CHICKEN WITH LIME-CILANTRO SAUCE — **180**
Chicken Thigh | Spicy Lime–Cilantro Sauce | Paprika | Pickled Vegetables
Đùi Gà Nướng Xốt Ngò Cay
Đùi gà nướng | Xốt ngò cay | Bột ớt paprika | Dưa chua

GRILLED TURMERIC FISH WITH DILL & NOODLES — **220**
Hanoi-style Turmeric-marinated Catfish | Fresh Dill | Rice Vermicelli | Roasted Peanuts
Cá Lăng Nướng Nghệ
Cá lăng ướp nghệ | Thì là | Bún tươi | Đậu phộng rang

HANOI-STYLE GRILLED PORK & VERMICELLI — **120**
Grilled Pork Slices | Pork Patties | Rice Vermicelli | Fish Sauce | Garlic | Pickled Green Papaya | Fresh Herbs
Bún Chả Hà Nội
Thịt nướng | Chả viên | Bún | Nước mắm | Tỏi | Đu đủ chua | Rau sống

CHAR KWAY TEOW — **180**
Flat Rice Noodles | Prawn | Bean Sprouts | Chives | Chicken Egg | Soy Sauce
Phở Xào Kiểu Singapore
Phở sợi to | Tôm | Giá đỗ | Hẹ | Trứng gà | Xì dầu

WOK-FRIED PINEAPPLE SEAFOOD RICE — **120**
Pineapple Fried Rice | Prawn | Squid | Capsicum | Onion | Carrot
Cơm Rang Dứa Hải Sản
Cơm rang dứa | Tôm | Mực | Ớt chuông | Hành tây | Cà rốt

SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES — **85**
Seasonal Vegetables | Shiitake Mushrooms | Oyster Sauce | Garlic
Rau Xào Theo Mùa
Rau theo mùa | Nấm hương | Dầu hào | Tỏi

Soybeans Đậu nành · Nuts Hạt · Shellfish Loài giáp xác · Pork Thịt lợn · Vegetarian Món chay

All Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and are subject to Service Charge & Government Tax
Please inform our associates if you have any food allergies or intolerances

Giá được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm Phí dịch vụ & Thuế của Nhà nước
Xin vui lòng thông báo những thực phẩm không dung nạp hoặc dễ gây dị ứng với bạn



MAIN COURSE | WESTERN CUISINE

Món Chính | Ẩm thực châu Âu

CLASSIC CLUB SANDWICH **150**

Toasted Bread | Grilled Chicken Thigh | Cheddar Cheese | Lettuce | Tomato | Fried Egg | French Fries | Chef's Signature Sauce

Bánh Mì Kẹp Kiểu Cổ Điển

Bánh mì gối nướng | Thịt gà nướng | Phô mai Cheddar | Xà lách | Cà chua | Trứng chiên | Khoai tây chiên | Xốt đặc biệt của Bếp trưởng

PASTA - YOUR WAY **180**

Choice of Pasta: Spaghetti | Penne | Fettuccine

Choice of Sauce: Beef Ragù | Chicken Carbonara | Pesto

Mì Ý - Lựa chọn phong cách chế biến yêu thích

Lựa chọn loại mì: Spaghetti | Penne | Fettuccine

Lựa chọn xốt:

Xốt bò bằm kiểu Ý | Xốt kem gà & thịt xông khói | Xốt húng quế tươi

Signature Dish - Món đặc trưng

AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK **380**

Australian Tenderloin | Mashed Potatoes | Grilled Vegetables | Green Peppercorn Sauce

Thăn Nội Bò Úc Nướng

Thăn nội bò Úc | Khoai tây nghiền | Rau củ nướng | Xốt tiêu xanh

Dairy
Bơ sữa

All Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and are subject to Service Charge & Government Tax
Please inform our associates if you have any food allergies or intolerances

Giá được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm Phí dịch vụ & Thuế của Nhà nước
Xin vui lòng thông báo những thực phẩm không dung nạp hoặc dễ gây dị ứng với bạn



DESSERT | *TRÁNG MIỆNG*

BLACK STICKY RICE WITH GREEK YOGURT — **65**
Black Sticky Rice | Rock Sugar | Pandan Leaves | Greek Yogurt
Sữa Chua Nếp Cẩm
Nếp cẩm | Đường phèn | Lá nếp | Sữa chua Hy Lạp

VIETNAMESE ALMOND PANNA COTTA WITH LYCHEE — **55**
Milk Pudding Cubes | Lychee | Sliced Almonds | Fresh Milk | Gelatin | Sugar
Chè Khúc Bạch
Khúc bạch sữa | Nhãn | Hạnh nhân lát | Sữa tươi | Bột thạch | Đường

TROPICAL FRUIT SAGO SWEET SOUP — **65**
Watermelon | Dragon Fruit | Mango | Almonds | Fresh Milk | Gelatin | Sugar
Chè Hoa Quả Theo Mùa
Dưa hấu | Thanh long | Xoài | Hạnh nhân lát | Sữa tươi | Bột thạch | Đường

ICE CREAM SELECTION (2 SCOOPS) — **45**
Your Choice of Flavors: Vanilla | Strawberry | Mango Sorbet
Kem Tươi Tự Chọn (2 viên)
Lựa chọn vị kem: Vani | Dâu tây | Sorbet xoài

BANANA SPLIT — **85**
3 Scoops of Ice Cream | Banana | Chocolate Syrup
Tráng miệng đặc biệt kiểu Cilantro
Chuối đốt | Kem tươi 3 vị | Xốt sô-cô-la

Nuts Hạt · Dairy Bơ sữa

All Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong (unit ,000 VND) and are subject to Service Charge & Government Tax
Please inform our associates if you have any food allergies or intolerances

Giá được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm Phí dịch vụ & Thuế của Nhà nước
Xin vui lòng thông báo những thực phẩm không dung nạp hoặc dễ gây dị ứng với bạn

CILANTRO

PARKROYAL
SERVICED SUITES
HANOI

67 Trich Sai Street, Tay Ho Ward, Hanoi, Vietnam
+84 24 3877 8888 | dining.prshan@pphg.com