



67A Truong Dinh St. - Dist 3, HCM City - Hotline: 0914 827667-0902 575895

Tel : 3933 3326 – 3933 3327 - Fax :3930 8167

www.iconrestaurant.com.vn - email: reservation@iconrestaurant.com.vn

MENU

HẢI SẢN – ĐẶC SẢN 3 MIỀN

CÁC MÓN KHAI VỊ / APPETIZER

ĐẬU HŨ / TOFU

VNĐ

- | | |
|---|---------|
| ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted salt with Hong Kong Style | 68,000 |
| ✓ LƯỚI VÁN / Soft fired | 68,000 |
| ✓ CHIÊN GIÒN / Deep fried | 68,000 |
| ✓ CHIÊN SẢ ỚT / Deep fried with lemongrass & chili | 68,000 |
| ✓ ĐẬU HŨ SỐT TỨ XUYÊN / Deep fried with Sichuan sauce | 98,000 |
| ✓ ĐẬU HŨ KHÓI LỬA / Deep burn fired with mix seafood | 168,000 |

SA LÁT / SALAD

- | | |
|---|---------|
| ✓ SA LÁT CẢI MẦM / Wealth sprouts salad | 58,000 |
| ✓ SA LÁT DẦU GIẤM / Oil & vinegar salad | 58,000 |
| ✓ SA LÁT XÚC XÍCH / Sausage salad | 128,000 |
| ✓ SA LÁT BA RỌI XÔNG KHÓI / Bacon salad | 128,000 |
| ✓ SA LÁT CÁ NGỪ / Tuna salad | 128,000 |
| ✓ SA LÁT CÁ MÒI / Fish salad | 128,000 |

GỎI / MIXED

✓ XOÀI KHÔ CÁ LÓC / Mixed mango with river fish	148,000
✓ CÚ HỦ DỪA TÔM THỊT / Mixed young coconut , shrimp & pork	148,000
✓ GỎI TIẾN VUA TÔM THỊT / Mixed Tiến Vua vegetable . shrimp & pork	148,000
✓ GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT / Mixed Ngói Sen vegetable . shrimp & pork	148,000
✓ XOÀI TÔM THỊT / Mixed mango with shrimp & pork meat	148,000
✓ BƯỚI HẢI SẢN / Pomelo mixed with seafood	148,000
✓ CẢI RỔ HẢI SẢN / Oriental Kai lan with seafood	148,000
✓ RÂU CÂU NGŨ SẮC / Seaweed with seafood	148,000
✓ NẤM BÀO NGƯ HẢI SẢN / Mushroom with seafood	148,000
✓ MỰC THÁI LAN / Squid with Thai Lan style	148,000
✓ BÒ MIỆT VƯỜN / Local beef	148,000
✓ NỘM ĐU ĐỦ / Papaya	68,000
✓ NỘM SU HÀO / Kohlrabi	68,000
✓ NỘM RAU MUỐNG / Water glory morning	68,000
✓ NỘM RAU MUỐNG THỊT BÒ/ Water glory morning with beef	128,000

CÁC MÓN ĂN CHƠI / SNACKS

✓ MỰC TRỨNG CHIÊN NƯỚC MẮM / Stir - fried baby squid with fish sauce	158,000
✓ LÒNG BÀN CHÂN GÀ RANG MUỐI HỒNG KONG / CHIÊN GIÒN / CHIÊN BƠ	158,000
✓ RĂNG MỰC RANG MUỐI HỒNG KONG / CHIÊN GIÒN / CHIÊN BƠ	158,000
✓ BẠCH TUỘC NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled octopus with salt & chili	158,000
✓ TRỨNG GÀ NON XÀO BÔNG HẸ / Stir-fire baby eggs with chives flower	158,000
✓ TRỨNG GÀ NON XÀO HÀNH CẦN / Stir-fire baby eggs with onion	158,000
✓ TÔM KHÔ RANG GỪNG / Deep roasted baby dry shrimp with ginger	158,000
✓ VŨ NỮ THÂN GẦY / Special dish	158,000
✓ GIÒ HEO MUỐI CHIÊN / Fried pork with salt	168,000

✓ GIÒ HEO GIẢ CÀY / Cook pork with special flavor	168,000
✓ GIÒ HEO XÔNG LÁ TRÀ / Grilled pork with tea leaf	168,000
✓ BÊ TƠ MUỐI KHÓI / Baby cow	168,000
✓ BẮP BÒ MUỐI KIỂU PHÁP / Cooking beef with France style	168,000
✓ DỒI VỊT NƯỚNG / Grilled duck feather	168,000
✓ LƯỠI VỊ SAPO / Duck tongues	168,000
✓ ĐỌT TRẠI LUỘC CHẤM KHO QUỆT	148,000
✓ RAU LUỘC KHO QUỆT	148,000
✓ HEO MỌI NƯỚNG GIẢ CHỒN / Grilled baby pig with Northern style	268,000

CHẢ GIÒ / SPRING ROLL

✓ HẢI SẢN / Seafood	148,000
✓ ICON / Icon style	148,000
✓ TÔM THỊT / shrimp & pork meat	148,000

SÚP / SOUP

✓ BẮP CUA / Corn & crab meat	68,000
✓ MĂNG TÂY CUA TRỨNG CÚT / Asparagus & baby egg	68,000
✓ MĂNG TÂY GÀ XÉ / Asparagus & chicken	68,000
✓ HẢI SẢN TỨ BỮU / Vegetable & seafood	68,000
✓ TOMYUM TRÁI DỪA / Spice soup with seafood in coconut	88,000
✓ SÚP HẢI SẢN THƯỢNG HẠNG / X.O Soup	268,000
✓ VI CÁ HỒNG XÍU / Shark fin soup	568,000
✓ BÀO NGƯ ÚC HẢI SÂM / Abalone & sea cucumber	968,000

CÁC MÓN THỊT / MEATS

SƯỜN CỪU / LAMB

- | | |
|---|---------|
| ✓ NƯỚNG RAU MÙI SỐT THỊT VANG ĐỎ | 468,000 |
| Char-grilled lamb rack with tropical herbs & red wine sauce | |
| ✓ SỐT TỎI | 468,000 |
| Char-grilled lamb rack in onion sauce | |

BÒ VIỆT NAM / BEEF VIET NAM

- | | |
|---|---------|
| ✓ BÒ ICON / Spicy beef roll vegetable | 168,000 |
| ✓ BÒ XÀO HÀNH CẦN / Stir-fried beef with onion | 168,000 |
| ✓ BÒ NAPOLEON / Beef with Napoleon style | 168,000 |
| ✓ BÒ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled beef in chili sauce | 168,000 |
| ✓ BÒ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled beef in five spicy | 168,000 |
| ✓ BÒ NƯỚNG SẢ / Grilled beef in lemongrass | 168,000 |
| ✓ BÒ NƯỚNG MẬT ÔNG / Grilled beef in honey sauce | 168,000 |
| ✓ BÒ BÍT TẾT / Beef steak | 168,000 |
| ✓ BÒ CHIÊN GIÒN Ukraina / Deep fried beef with Ukaraína style | 168,000 |
| ✓ BÒ LĂN THÁI / Beef with Thai style | 168,000 |
| ✓ BÒ SỐT TIÊU XANH / Beef with green pepper sauce | 168,000 |
| ✓ BÒ PHI LÊ SỐT VANG / Fillet Beef served with wine sauce | 168,000 |

HEO / PORK (PHẦN)

- | | |
|--|---------|
| ✓ SƯỜN HEO NƯỚNG MẬT ÔNG/ Grilled pork rib with honey sauce | 148,000 |
| ✓ SƯỜN HEO NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled pork rib with chili sauce | 148,000 |
| ✓ SƯỜN HEO RANG MUỐI / Roasted pork rib with salt | 148,000 |
| ✓ SƯỜN KINH ĐÔ / Grilled pork rib with Kinh Do style | 148,000 |
| ✓ SƯỜN HEO NƯỚNG GIẤY BẠC / Grilled pork rib in silver paper | 148,000 |
| ✓ SƯỜN CHUA NGỌT / Stir-fire pork rib with sour sauce | 148,000 |

✓ SƯỜN HEO NƯỚNG ĐẦU BÒ/ Grilled pork rib with special style	148,000
HEO MỌI / PIG (NGUYÊN CON – KG)	430,000
✓ TIẾT CANH / LÒNG DỒI / Blood soup	
✓ HẤP GIẢ CÀY/ Steamed	
✓ NƯỚNG GIẢ CÀY DA GIÒN / Grilled with Northern style	
✓ XÁO MĂNG / HẦM KHOAI SỌ / NẤU RƯỢU MẶN	
HEO RỪNG/ PIG (PHẦN)	168,000
✓ NƯỚNG GIẢ CÀY / Grilled with Northern	
✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili	
✓ HẤP HÀNH GỪNG / HẤP TÍU TÔ /	
✓ XÀO LĂN / XÀO SA TẾ	
DÊ / GOAT (PHẦN)	168,000
✓ TÁI RIỀNG / Rare galangal foot	
✓ XÀO LĂN KHÔ / Stir fired	
✓ HẤP ĐÁ NÓNG / Steam with hot ice	
✓ HẤP TÍA TÔ / HẤP SẢ / HẤP RIỀNG MỀ / Steam	
✓ NGỌC DƯƠNG TIỀM ĐẠI BỔ / Special dish from boby goat	680,000
CÁNH GÀ / CHICKEN WINGS	
✓ CHIÊN NƯỚC MẮM / Deep fired with fish sauce	148,000
✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili	148,000
GÀ TA (NGUYÊN CON) / CHICKEN	580,000
✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fried body of chicken with green melon	
✓ NỔ MUỐI HÔT / Explosive seed salt	
✓ KHO GỪNG / HẤP THEO KIỂU BẮC / HẦM BÍ ĐỎ	
Braised ginger / Steam with Northern style / steam in pumpkin	

- ✓ NẤU MIẾN / NẤU NẤM/ NẤU LÁ GIANG

Cooking with vermicelli/ cooking with mushroom / cooking with LÁ GIANG

GÀ TÂY NINH (NGUYÊN CON)

680,000

- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fried body of chicken with green melon

- ✓ NỔ MUỐI HÔT / Explosive seed salt

- ✓ KHO GỪNG / HẤP THEO KIỂU BẮC / HẦM BÍ ĐỎ

Braised ginger / Steam with Northern style / steam in pumpkin

- ✓ NẤU MIẾN / NẤU NẤM/ NẤU LÁ GIANG

Cooking with vermicelli/ cooking with mushroom / cooking with LÁ GIANG

- ✓ TIỀM ÓT HIỀM / Steam with red chilli

GÀ H MÔNG (NGUYÊN CON)

398,000

- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fried body of chicken with green melon

- ✓ NỔ MUỐI HÔT / Explosive seed salt

- ✓ KHO GỪNG / HẤP THEO KIỂU BẮC / HẦM BÍ ĐỎ

Braised ginger / Steam with Northern style / steam in pumpkin

- ✓ NẤU MIẾN / NẤU NẤM/ NẤU LÁ GIANG

Cooking with vermicelli/ cooking with mushroom / cooking with LÁ GIANG

- ✓ TIỀM ÓT HIỀM / Steam with red chili

GÀ TCHƠI (KG)

420,000

- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fried body of chicken with green melon

- ✓ NỔ MUỐI HÔT / Explosive seed salt

- ✓ KHO GỪNG / HẤP THEO KIỂU BẮC / HẦM BÍ ĐỎ

Braised ginger / Steam with Northern style / steam in pumpkin

- ✓ NẤU MIẾN / NẤU NẤM/ NẤU LÁ GIANG

Cook with vermicelli/ cook with mushroom / cook with LÁ GIANG

GÀ TA MUỐI KIỂU PHÁP (½ CON)

480,000

VỊT XIÊM / DUCK (KG)

380,000

- ✓ TIẾT CANH / Blood soup
- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fired with body of duck & green melon
- ✓ HẤP THEO KIỂU BẮC / Steam with Northern Style
- ✓ NƯỚNG CHAO / NƯỚNG MỌI / NƯỚNG GIẢ CHỒN / Grilled
- ✓ NẤU KHOAI SỌ / NẤU CHAO / XÁO MĂNG

Cook with taro / Cook with “ body taro “ / Cook with bamboo shoot

VỊT TRỜI / DUCK (NGUYÊN CON)

980,000

- ✓ TIẾT CANH / Blood soup
- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fired with boby of duck & green melon
- ✓ HẤP THEO KIỂU BẮC / Steam with Northern Style
- ✓ NƯỚNG CHAO / NƯỚNG MỌI / NƯỚNG GIẢ CHỒN / Grilled
- ✓ NẤU KHOAI SỌ / NẤU CHAO / XÁO MĂNG

Cook with taro / Cook with “ body taro “ / Cook with bamboo shoot

BỒ CẦU / PIGION (CON)

168,000

- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / RÔ TI
Porridge with green bean / braised
- ✓ QUAY / NƯỚNG XÔI PHỒNG / NẤU XÔI
Fried / grilled / cook with stick rice

CHIM SẺ / BIRD(CON)

168,000

- ✓ RÔ TI / Braised
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with salt & chili

- ✓ NẪM TỔ / Special dish
- ✓ NẪM GIƯỜNG / Special dish

BA BA (CON TỪ 1,5KG)

498,000

- ✓ NẤU CHUỐI / Cook with banana
- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fired with body of duck & green melon CHÁY RIỀNG
- ✓ XÀO LĂN KHÔ / Dry stir
- ✓ NỔ MUỐI HÔT / Explosive seed salt
- ✓ XÀO GỪNG / Stir with ginger
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili

CUA ĐÌNH / SPECIAL CARB (KG)

1,680,000

- ✓ LÒNG XÀO MƯỚP / Stir fired with body of duck & green melon
- ✓ MAI CUA HẤP NƯỚC DỪA / Steam with coconut
- ✓ NƯỚNG RIỀNG MẺ / 4 CHÂN NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with galangal root
- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Crispy
- ✓ CHÁY RIỀNG / Fried with galangal root
- ✓ NẤU CHUỐI ĐẬU / Steam in pot with young banana & bean
- ✓ HẦM THUỐC BẮC / Steamed

CÁC MÓN HẢI SẢN / SEAFOOD

HẢI SÂM / CUCUMBER (PHẦN)

218,000

- ✓ XÀO NẤM DẦU HÀO / Stir – fried mushroom
- ✓ SỐT ĐÔNG CÔ / Special sauce from China
- ✓ NƯỚNG NẤM / Grilled with mushroom
- ✓ XÀO CHUA NGỌT / Stir-fire with sour & sweet sauce

MỰC 1 NẶNG / JUMBO SQUID (CON)

238,000

- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled

- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled with satay
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ RANG MUỐI / Roasted with salt
- ✓ RANG NƯỚC MẮM / Roasted with fish sauce
- ✓ RANG ME / Roasted with tamarind sauce

MỰC ỚNG / SQUID (CON)

188,000

- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled
- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled with satay
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with ssalt & chili
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spice
- ✓ CHIÊN GIÒN / CHIÊN XÙ / Deep fired
- ✓ HẤP GỪNG / Steamed with ginger
- ✓ XÀO HÀNH CẦN / Stir – fried with onion
- ✓ XÀO THƠM / Stir – fire with pineapple
- ✓ XÀO BÔNG CẢI / Stir – fire with cauliflower

CUA THỊT / WHOLE CARB (KG – KHÔNG TÍNH DÂY)

880,000

- ✓ HẤP RƯỢU ANH ĐÀO / Steamed in Japan wine
- ✓ HẤP BIA / Steamed in beer
- ✓ HẤP NƯỚC DỪA / Steamed in coconut
- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ XÀO SỐT ỚT Singapore / Stir – fire with Singapore style
- ✓ MIẾN CUA TAY CẦM / Stir-fried with noodle

TÔM LÓNG / BABY SCAMPI (KG)

788,000

- ✓ NƯỚNG SỐT CHANH DÂY / Grilled with passion fruit sauce
- ✓ NƯỚNG SỐT ME / Grilled with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic
- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted with Hong Kong style
- ✓ HẤP NƯỚC DỪA / Steamed in coconut
- ✓ Ủ MUỐI QUẢNG ĐÔNG / Keep in with Quang Dong Style

TÔM CÀNG / SCAMPI (KG)

1,380,000

- ✓ SỐT CHANH DÂY / Grilled with passion fruit sauce
- ✓ SỐT ME / Grilled with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic
- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted with Hong Kong style
- ✓ HẤP NƯỚC DỪA / Steamed in coconut
- ✓ ĐÚT LÒ PHÔ MAI HẠT DẼ / Oven-baked with cheese

TÔM HÙM BÔNG CÔN ĐẢO / LOBSTER (KG)

3,680,000

- ✓ TIẾT PHA RƯỢU
- ✓ ĂN SỐNG WASABI
- ✓ NƯỚNG SỐT CHANH DÂY / Grilled with passion fruit sauce
- ✓ NƯỚNG SỐT ME / Grilled with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic

- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted with Hong Kong style
- ✓ ĐÚT LÒ PHÔ MAI HẠT DẼ / Oven-baked with cheese
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans

TÔM TÍCH/ MANTIS SHRIMP (KG)

1,600,000

- ✓ SỐT CHANH DÂY / Grilled with passion fruit sauce
- ✓ NƯỚNG MỌI / Charge-grilled
- ✓ SỐT ME / Grilled with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic
- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted with Hong Kong style

TÔM SÚ/ TIGER SHRIMP (KG)

768,000

- ✓ Ủ MUỐI QUẢNG ĐÔNG / Keep in salt with Quang Dong Style
- ✓ NỔ MUỐI HỘT / Explosive seed salt
- ✓ ĂN SỐNG WASABI
- ✓ HẤP NƯỚC DỪA / Steamed in coconut
- ✓ HẤP BIA / Steamed in beer
- ✓ NƯỚNG MỌI / Charge-grilled
- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled in satay
- ✓ RANG ME / Roasted with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic
- ✓ RANG MUỐI HỒNG KÔNG / Roasted with Hong Kong style
- ✓ LĂN BỘT CHIÊN CỐM / Deep fired with green stick rice

- ✓ CHIÊN LONG VƯƠNG / Deep fried
- ✓ CHIÊN SẢ / Deep fried with lemongrass

TÔM MŨ NI / (KG)

1,468,000

- ✓ NƯỚNG MỌI / Charge-grilled
- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled in satay
- ✓ RANG ME / Roasted with tamarind sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG BƠ TỎI / Grilled with butter & garlic
- ✓ CHÁY TỎI / Stir – fried with garlic

CÁ HỒI / SALMON (PHẦN)

328,000

- ✓ ĂN SỐNG / Wasabi
- ✓ ÁP CHẢO RAU MÙI SỐT RƯỢU VANG TRẮNG / SỐT CHANH DÂY
Pan – fried salmon with herb & white wine / Passion fruit sauce
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili

CÁ CHÌNH / EEL FISH (KG)

1,268,000

- ✓ NƯỚNG LÁ LỐT / Grilled in Lá Lốt
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ NẤU CHUỐI / Banana
- ✓ HẦM SẢ / Steamed with lemongrass
- ✓ TIỀM THUỐC BẮC / Steamed in hot pot

CÁ MẶT QUỲ/ STONE FISH (KG)

1,800,000

- ✓ DA CHIÊN GIÒN / Deep fried skin
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP CÀ RI XANH / ĐỎ / Steamed with curry green / red
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot

CÁ LẰNG/ CAT FISH (KG)

480,000

- ✓ CHẢ LẢ VỌNG / Lả Vọng grilled fish ball
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG RIỀNG MỄ / Grilled with galangal root
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot

CÁ CHÉP/ CARP FISH (CON)

350,000

- ✓ OM DƯA KIỂU BẮC / Steamed with Northern style
- ✓ NẤU RIÊU THÌ LÀ / Tomato hotpot
- ✓ CHIÊN SỐT CHUA NGỌT / deep fried with sour & sweet sauce
- ✓ CHIÊN XÙ / Deep fried

CÁ ĐIỀU HỒNG / RED FISH (KG)

280,000

- ✓ NƯỚNG GIẤY BẠC / Grilled in silver paper
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ H CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ ẾP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style

CÁ CHIM BIỂN / SEABIRD FISH (KG)

580,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG GIẤY BẠC / Grilled in silver paper
- ✓ CHIÊN GIÒN / Crispy
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP KỲ LÂN / Steamed in ham & mushroom
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU NGÓT / Tomato soup

CÁ ĐUỐI CÔN ĐẢO / SKATE FISH (KG)

580,000

- ✓ HẤP MỎ HANH / Steam with green onion & oil
- ✓ XÀO LĂN / Stir
- ✓ NẤU CÀ RI / Cook with curry
- ✓ NẤU CHUỐI / Steam with young banana
- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled with satay
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot

CÁ BỚP / COBIA FISH (KG)

580,000

- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled with satay

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG RIỀNG MỄ / Grilled with galangal root
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style

CÁ MÚ / GROUPER FISH (KG)

778,000

- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP QUẢNG CHÂU / Steamed in Cantonese
- ✓ HẤP KỲ LÂN / Steamed in ham & mushroom
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ NẤU NGÓT / Tomato soup
- ✓ ĐỐT CHUỐI RƯỢU / Fried with banana

CÁ MÚ ĐỎ / RED GROUPER FISH (KG)

1,800,000

- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP QUẢNG CHÂU / Steamed in Cantonese

- ✓ HẤP KỲ LÂN / Steamed in ham & mushroom
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ NẤU NGÓT / Tomato soup
- ✓ ĐỐT CHUỐI RƯỢU / fried with seed banana

CÁ MÚ NGHỆ / YELLOW GROUPE FISH (KG)

1,280,000

- ✓ ĂN SỐNG /WASABI
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP QUẢNG CHÂU / Steamed in Cantonese
- ✓ HẤP KỲ LÂN / Steamed in ham & mushroom
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ NẤU NGÓT / Tomato soup
- ✓ ĐỐT CHUỐI RƯỢU / fried with seed banana

CÁ MÚ CỌP/ TIGER GROUPE FISH (KG)

2,380,000

- ✓ ĂN SỐNG /WASABI
- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHỆ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP QUẢNG CHÂU / Steamed in Cantonese

- ✓ HẤP KỲ LÂN / Steamed in ham & mushroom
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ NẤU NGÓT / Tomato soup
- ✓ ĐỐT CHUỐI RƯỢU / fried with seed banana
- ✓ ĐỐT CHUỐI RƯỢU

CÁ TẦM SAPA/ STURGION FROM SAPA(KG)

680,000

- ✓ NƯỚNG NGŨ VỊ / Grilled with five spices
- ✓ NƯỚNG RIỀNG MỄ / Grilled with galangal root
- ✓ NƯỚNG SA TẾ / Grilled with satay
- ✓ NƯỚNG LÁ SƯƠNG XÔNG / Grilled with special leaf from Northern
- ✓ CHẢ LẢ VỌNG / Lả Vọng grilled fish ball
- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ NƯỚNG SẢ NGHẼ / Grilled with lemongrass & saffron
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬU XANH / Porridge with green beans
- ✓ ĐẶT BIỆT CÁ TẦM LÀM TỔ / Special

CÁ BÒ DA / FISH COW SKIN (CON)

268,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled

CÁ BÒ HÒM / (CON) 298,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG Y/ Charge - grilled

CÁ BÒ GIÁP / (KG) 980,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled
- ✓ NƯỚNG RIỀNG MỀ / Grilled with galangal root
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot

CÁ QUẾ / FISH CINNAMON KG) 680,000

- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ NƯỚNG GIẤY BẠC / Grilled in silver paper
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ HẤP TÀU XÌ / Steamed
- ✓ NẤU NGÓT / NẤU RIÊU / NẤU CHUA / Tomato soup with Northern style

CÁ CHẠCH BẮC / FISH BABBLER KG) 380,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NƯỚNG Y/ Charge - grilled
- ✓ CHIÊN GIÒN / Deep fried
- ✓ NẤU CHUỐI ĐẬU KIỂU BẮC / Braised with young banana with Northern style
- ✓ NẤU MỀ LÁ LỐT / Braised with Lá Lốt

CÁ LÓC / RIVER FISH (CON) 280,000

- ✓ CHIÊN XÙ / Deep fried
- ✓ NƯỚNG MỖI / Charge - grilled
- ✓ HẤP BẦU / Steamed with gourd
- ✓ NẤU CHÁO / Porridge

CÁ GIÒN NGÀ / GRISPY FISH

218,000

- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili
- ✓ NẤU MĂNG CHUA / Bamboo pickle hot pot
- ✓ NƯỚNG Y / Charge – grilled
- ✓ CHIÊN NƯỚC MẮM / Deep fired with fish sauce
- ✓ LÚC LẮC / Stir fired
- ✓ HẤP HỒNG KÔNG / Steamed in Hong Kong style
- ✓ CHƯNG TƯƠNG / Steamed in black bean
- ✓ NẤU RIỀNG / Cook with galangal root
- ✓ NẤU CÀ RI / With curry

HÀU / OYSTER (CON)

58,000

- ✓ NƯỚNG Y / Charge - grilled
- ✓ NƯỚNG MỖ HÀNH / Grilled with onion
- ✓ NƯỚNG TRỨNG / Grilled with egg
- ✓ WASABI / ĐÚT LÒ PHÔ MAI / Bake oven
- ✓ NẤU CHÁO ĐẬY XANH / Porridge

NGHÊU / CLAM (PHẦN)

99,000

- ✓ HẤP SẢ / HẤP THÁI / steamed
- ✓ XÀO LÁ QUẾ / Stir fired

ỐC VÒI VOI / GEODUCK (KG)

1,680,000

- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ GỎI CỦ HÀNH / Mixed with onion

- ✓ SỐT ĐÔNG CỎ CẢI XANH / Special sauce & green broccoli
- ✓ XÀO NẤM THẬP CẨM / Stir fired with mushroom
- ✓ NHÙNG GIẤM / Vinegar dip
- ✓ NẤU CHÁO / Porridge

TU HÀI /BABY GEODUCK(KG)

880,000

- ✓ ĂN SỐNG / WASABI
- ✓ HẤP HÀNH GỪNG / Steamed with ginger
- ✓ HẤP SẢ / Steamed with lemongrass
- ✓ NƯỚNG TIÊU / NƯỚNG MỠ HÀNH / NƯỚNG PHÔ MAI / Grilled
- ✓ NẤU CHÁO / Porridge

ỐC HOÀNG HẬU / QUEEN SNAIL (KG)

998,000

- ✓ GỎI CỎ HÀNH / Mixed with onion
- ✓ HẤP HÀNH GỪNG / Steamed with ginger
- ✓ HẤP SẢ / Steamed with lemongrass
- ✓ NƯỚNG Y / Charge - grilled
- ✓ NƯỚNG MỠ HÀNH / Grilled with onion
- ✓ XÀO SA TẾ / Stir fried with satay
- ✓ XÀO NẤM ĐÔNG CỎ / Stir fried with mushroom

ỐC HƯƠNG/ SWEET SNAIL (KG)

880,000

- ✓ HẤP HÀNH GỪNG / Steamed with ginger
- ✓ HẤP SẢ / Steamed with lemongrass
- ✓ NƯỚNG Y / Charge - grilled
- ✓ NƯỚNG MUỐI ỚT
- ✓ CHÁY TỎI / RANG ME / RANG MUỐI / SỐT CHANH DÂY / Stir fried with garlic.....
- ✓ XÀO SA TẾ / Stir fried with satay

ỐC ĐỎ/ RED SNAIL (CON)

98,000

- ✓ HẤP HÀNH GỪNG / Steamed with ginger
- ✓ HẤP SẢ / Steamed with lemongrass
- ✓ NƯỚNG MỠ HÀNH / Grilled with onion
- ✓ NƯỚNG TIÊU/ NƯỚNG TỎI ỚT/ NƯỚNG WASABI / Grilled

ỐC TỎI/ GARLIC BULB SNAIL (CON)

68,000

- ✓ NƯỚNG CAY / Grilled with spicy
- ✓ NƯỚNG MỠ HÀNH / Grilled with onion
- ✓ NƯỚNG TIÊU/ NƯỚNG TỎI ỚT/ NƯỚNG WASABI / Grilled

SÒ HUYẾT/ BLOOD COCKLE (PHẦN)

158,000

- ✓ TẮM BIỂN / Over boil water
- ✓ NƯỚNG MỠ/ NƯỚNG TÁI / Charge - grilled
- ✓ RANG ME / RANG MUỐI / Stir with tamarind / salt sauce
- ✓ CHÁY TỎI / TỨ XUYÊN / Stir fried with garlic.....
- ✓ NẤU CHÁO / Porridge

SÒ MAI/ STIFF PEN SHELL (CON)

98,000

- ✓ NƯỚNG MỠ HÀNH / Grilled with onion
- ✓ NƯỚNG PHÔ MAI / Grilled wit cheese
- ✓ NƯỚNG TRỨNG / Grilled with egg
- ✓ NƯỚNG TIÊU/ NƯỚNG TỎI ỚT/ NƯỚNG WASABI / Grilled

LƯƠN / EEL (PHẦN)

168,000

XÀO LĂN / BẮM XÚC BÁNH ĐA / Stir fried

RIM SIU / Braised

NƯỚNG SẢ / Grilled with lemongrass

NƯỚNG MUỐI ỚT / Grilled with salt & chili

UM CHUỐI ĐẬU / Steamed with young banana

NẤU CHÁO / Porridge

CHÁO / PORRIDGE (THỐ)

128,000

- ✓ BÒ BĂM / Mince beef
- ✓ THỊT HEO / Pork
- ✓ HẢI SẢN / Seafood

LẨU / HOT POT

(Small : 2- 3 pax)

(Large : 5– 6 pax)

LẨU HẢI SẢN	350,000	578,000
Seafood hotpot		
LẨU THÁI LAN	350,000	578,000
Thai Lan hotpot		
LẨU HẢI SẢN CHUA CAY	350,000	578,000
Seafood spicy hotpot		
LẨU RIÊU CUA ĐỒNG HẢI SẢN	350,000	578,000
Mince crab & seafood hotpot		
LẨU RIÊU CUA ĐỒNG BÒ MỸ	350,000	578,000
Mince crab & beef hotpot		
LẨU GÀ LÁ GIANG	350,000	578,000
Chicken hotpot with Lá Giang		
LẨU GÀ THUỐC BẮC NHÚNG NGÒNG CẢI	350,000	578,000
Chicken hotpot with special vegetable from Northern		
NƯỚC LẨU CUA RIÊU ĐỒNG + BÚN + RAU		168,000
NƯỚC LẨU HẢI SẢN + BÚN + RAU		168,000
RAU THÊM ĂN LẨU		88,000
BÚN THÊM / MIẾN / MỠ		18,000

CƠM CHIÊN VÀ MỠ XÀO / FIRED RICE & NOODLE

✓ CƠM CHIÊN TRÁI DỪA	148,000
Seafood fried rice in coconut	
✓ CƠM CHIÊN HẢI SẢN	148,000
Seafood fried rice	
✓ CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU	148,000
Fried rice with Dương Châu Style	
✓ CƠM HẤP LÁ SEN	168,000
Steamed seafood fried rice in lotus leaf	
✓ CƠM BÒ LÚC LẮC	168,000
Fried rice with beef	
✓ CƠM CHIÊN CÁ MẶN	168,000
Fried rice with anchovies & broccoli	
✓ CƠM NẤM KHÔ CÁ DỨA	168,000
Deep fried roll rice served with dry fish	
✓ CƠM CHÁY HẢI SẢN	228,000
Dry rice served with cucumber sauce	
✓ MỠ XÀO BÒ	148,000
Stir noodle with beef	
✓ MỠ XÀO HẢI SẢN	148,000
Stir noodle with seafood	
✓ MỠ XÀO THẬP CẨM	148,000
Stir noodle with pork meat & seafood	
✓ MIẾN XÀO HẢI SẢN	148,000
Stir vermicelli with seafood	
✓ MIẾN XÀO THỊT CUA	148,000
Stir vermicelli with crab meat	

✓ CƠM TRẮNG (THỐ)	48,000
✓ CƠM TRẮNG (CHẾN)	18,000

CÁC MÓN MẶN ĂN CƠM (PHẦN) 148,000

✓ BA CHỈ CHÁY CẠNH / Fried half fat & half lean meat	
✓ BA CHỈ KHO TIỂU / Braised half fat & half lean meat with pepper	
✓ BA CHỈ RIM TÔM / / Braised half fat & half lean meat with shrimp	
✓ CÁ CHÉP KHO RIỀNG / Braised carp with galangal root	
✓ SƯỜN NON MUỐI CHIÊN / Deep fried pork rib	
✓ SƯỜN NONRAM / Braised pork rib	
✓ SƯỜN CỐT LẾT RAM MẶN / Braised baby rib	
✓ ĐÙI GÀ SỐT NƯỚC MẮM / Chicken le with fish sauce	
✓ NEM LONG AN CUỐN BÁNH TRÁNG / Pork meat ball roll with vegetable	
✓ THỊT LƯỘC CUỐN BÁNH TRÁNG / Boil pork roll with vegetable	
✓ BÓ XÔI XÀO BÒ / Stir fried spinach	
✓ RAU LƯỘC KHO QUỆT / Mix vegetable with braised fish sauce	
✓ CÁ RÔ KHO TỖ / Braised perch fish	
✓ CÁ THU KHO TỖ / Braised mackerel	
✓ CÁ BÔNG LAU KHO TỖ / Braised cat fish	
✓ TRỨNG CHIÊN THỊT BẮM / Fried egg with mince pork	68,000
✓ TRỨNG CHIÊN CỦ HÀNH / Fried egg with onion	68,000
✓ TÔM LÓNG KHO TÀU (780,000/ KG) / Baby scampi	
✓ TÔM CÀNG KHO TÀU (1,380,000 / KG) / Scampi	

CÁC MÓN CANH (THỐ) 98,000

✓ CANH CUA RAU ĐAY , CÀ PHÁC
Vegetable soup & eggplant

- ✓ CANH SƯỜN NON NẤU SẤU
Baby rib soup with Trái Sấu
- ✓ CANH CẢI XANH NẤU CÁ RÔ ĐỒNG
Broccoli soup with climbing perch
- ✓ CANH NGHÊU THÌ LÀ
Clam soup with tomato
- ✓ CANH BẦU NẤU TÔM
Gourd soup with shrimp
- ✓ CANH SƯỜN NẤU KHOAI SỌ
Pork rib soup with taro
- ✓ CANH XÀ LÁCH XOONG THỊT BẮM
Curly lettuce soup wih mince pork

CÁC MÓN RAU XÀO (PHẦN)

68,000

- ✓ RAU MUỐNG XÀO CHAO
Stir fried glory water morning with fermented bean curd
- ✓ RAU MUỐNG XÀO TỎI
Stir fried glory water morning with garlic
- ✓ RAU MUỐNG LUỘC & NƯỚC TRÁI SẤU
Boil glory water morning
- ✓ CẢI THÌA XÀO TƯƠNG HỘT
Sauteed baby pok choy in Chinese bean sauce

✓ CẢI THÌA XÀO TỎI

Sauteed baby pok choy in Chinese with garlic

✓ CẢI THÌA XÀO DẦU HÀO

Sauteed baby pok choy in Chinese with oyster sauce

✓ CẢI THÌA XÀO NẤM

Sauteed baby pok choy in Chinese with mushroom

✓ BÔNG CẢI XÀO BẮP NON

Sauteed cauliflower , broccoli & baby corn

✓ BÔNG CẢI XÀO TỎI

Sauteed cauliflower , broccoli & garlic

✓ BÔNG CẢI XÀO DẦU HÀO

Sauteed cauliflower , broccoli & oyster sauce

✓ RAU XÀO THẬP CẨM

Stir mix vegetable

✓ NGÒNG TỎI XÀO TỎI

Stir garlic leaf with garlic

✓ NGÒNG HÀNH XÀO TỎI

Stir onion leaf with garlic

✓ RAU LANG LUỘC

Boil sweet potatoes

✓ RAU LANG XÀO TỎI

Stir sweet potatoes with garlic

✓ BÓ XÔI XÀO TỎI

Stir s Spinach

✓ CẢI RỔ XÀO TỎI

Stir oriental kai lan with garlic

- ✓ CẢI RỔ XÀO DẦU HÀO

Stir oriental kai lan with oyster sauce

- ✓ CẢI RỔ LUỘC

Boil oriental kai lan

- ✓ CÁ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH

Grilled eggplant with green onion & oil

- ✓ BẦU LUỘC & 2 TRỨNG

Boil gourd with 2 eggs

- ✓ ĐỌT TRẠI XÀO TỎI

Gía trên được tính bằng đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ.

Quý khách vui lòng thanh toán thêm 10% khi yêu cầu xuất hóa đơn VAT

