

Menu



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Khởi Vị / Appertizers

- | | |
|--|--------------|
| 01. GỎI SỤN GÀ RAU MUỐNG
<i>Chicken cartilage salad w/ morning glory</i> | 130.000/phần |
| 02. GỎI SỮA/ TÔM
<i>Jelly fish salad w/ prawn and pork</i> | 180.000/phần |
| 03. GỎI CÀ TÍM TEMPURA HẢI SẢN
<i>Egg plant tempura salad w/ seafood</i> | 150.000/phần |
| 04. GỎI SU HÀO TÔM THỊT
<i>Kohlrabi salad w/ prawn and pork</i> | 115.000/phần |
| 05. GỎI CUỐN VỊT QUAY
<i>Fresh spring roll w/ BBQ duck</i> | 150.000/phần |
| 06. GỎI TÔM RONG TẢO BIỂN
<i>Seaweed and shrimp salad</i> | 175.000/phần |
| 07. GỎI TIẾN VUA TÔM THỊT
<i>Vegetable salad king w/ shrimps and pork</i> | 145.000/phần |
| 08. GỎI SẢ HẢI SẢN
<i>Seafood salad w/ lemongrass</i> | 160.000/phần |
| 09. CÁ CHIÊN GỎI XOÀI
<i>Deep fried fish w/ mango salad</i> | 110.000/phần |



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Gỏi sứa hải sản

Jelly fish salad
w/ prawn and pork



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A Ye Yan Tan Str., District 3, Hochiminh City

T: 08. 39 302 306 - 08. 62 727 837 F: 08. 39 302 307

H: 0914 133 038

L: <http://vietheritage.com.vn>

E: restaurant@vietheritage.com.vn F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

Gỏi sả

hải sản

Seafood salad w/ lemongrass



A: 45A Vo Van Tan Str., District 3, Hochiminh City

T: 08. 39 302 306 - 08. 62 727 837 F: 08. 39 302 307

H: 0914 133 038

L: <http://vietheritage.com.vn>

E: restaurant@vietheritage.com.vn F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

Gỏi tôm rong tảo biển

Seaweed and shrimp salad



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A Ye Van Tan Str., District 3, Ho Chi Minh City

T: 08. 39 302 308 - 08. 62 727 837 F: 08. 39 302 307

H: 0914 133 038

L: <http://vietheritage.com.vn>

E: restaurant@vietheritage.com.vn F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

Súp / Soups

- | | |
|---|--------------|
| 10. SÚP HẢI SẢN TRÁI DỪA
<i>Seafood soup in coconut</i> | 75.000/chén |
| 11. SÚP BẮP NON VÀ NẤM NẤU CUA
<i>Crab meat, corn and mushroom soup</i> | 55.000/chén |
| 12. SÚP BONG BÓNG CÁ NẤU CUA GÀ
<i>Fish maw chicken and crab meat soup</i> | 65.000/chén |
| 13. SÚP NẤM BÀO NGŨ NẤU CUA
<i>Abalone mushroom and crab meat soup</i> | 110.000/chén |
| 14. SÚP GÀ TAM TỖ
<i>Three colour chicken soup</i> | 55.000/chén |



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Chả Giò / Spring Rolls

- | | | |
|--|---|--------------|
| 15. CHẢ GIÒ TÔM
<i>Deep fried shrimp spring roll</i> | (Phục vụ khi đặt trước/
<i>Reserved in advance</i>) | 145.000/phần |
| 16. CHẢ GIÒ CUA BỂ
<i>Deep fried crab spring roll</i> | | 145.000/phần |
| 17. CHẢ GIÒ CUỐN HẢI SẢN
<i>Special seafood crispy spring roll</i> | | 145.000/phần |
| 18. CHẢ GIÒ BÁNH TRÁNG MÈ
<i>Deep fried spring roll w/ sesame pancake</i> | (Phục vụ khi đặt trước/
<i>Reserved in advance</i>) | 145.000/phần |
| 19. CHẢ GIÒ THỊT
<i>Deep fried spring roll with pork</i> | | 110.000/phần |
| 20. GỎI CUỐN
<i>Fresh spring roll</i> | | 110.000/phần |
| 21. CUỐN DIẾP
<i>Green leaves mustard rolled w/ pork shrimps</i> | | 110.000/phần |
| 22. CHẢ CÁ NHỒI XẢ NƯỚNG
<i>Grilled lemongrass w/ fish roll stuffed</i> | | 150.000/phần |



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Chả giò

bánh tráng mè

Deep fried spring roll
w/ sesame pancake



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A Vo Van Tan Str., District 3, Hochiminh City

T: 08. 39 302 308 - 08. 62 727 837 F: 08. 39 302 307

H: 0914 133 038

L: <http://vietheritage.com.vn>

E: restaurant@vietheritage.com.vn F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

Chả Giò / Spring Rolls

- | | |
|---|--------------|
| 23. CHẢ ỐC NHỒI XẢ NƯỚNG
<i>Grilled lemongrass w/ snail roll stuffed</i> | 150.000/phần |
| 24. CHẢ LƯỜN NHỒI XẢ
<i>Grilled lemongrass w/ eel roll stuffed</i> | 160.000/phần |
| 25. HOÀNH THÁNH SỐT XÍ MUỘI
<i>Deep fried wonton w/ plum sauce</i> | 65.000/phần |
| 26. NHỘNG CHIÊN GIÒN LÁ CHANH
<i>Deep fried silk worm w lemon leaf</i> | 80.000/phần |

Đậu Hũ / Beancurd

- | | |
|--|--------------|
| 27. ĐẬU HŨ CHIÊN LƯỚT VÁN
<i>Deep fried beancurd</i> | 85.000/phần |
| 28. ĐẬU HŨ MÃ LAI CHIÊN XÙ
<i>Deep fried beancurd Malay style</i> | 145.000/phần |



29. ĐẬU HŨ MÃ LAI HẤP SÒ ĐIẾP 145.000/phần
Malay steamed beancurd with scallop X.O sauce

30. ĐẬU HŨ THÁI CỰC 145.000/phần
Deep fried beancurd taijitu

Hải Sản / Seafood

TÔM SÚ / SHRIMP

31. TÔM SÚ CHIÊN GIÒN SỐT TIÊU XANH/100gr 80.000
Deep fried tiger prawns w/ green pepper

32. TÔM SÚ CHIÊN GIÒN SỐT TRÁI CÂY/100gr 80.000
Deep fried tiger prawns cocktail sauce

33. TÔM SÚ HẤP TRÁI DỪA/250gr 190.000
Steamed tiger prawns in coconut

34. TÔM SÚ NƯỚNG MUỐI ỚT/250gr 190.000
Barbecue tiger prawns w/ salt and chilli



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Đậu hũ Mã Lai hấp sò điệp

Malay steamed beancurd
with scallop OX sauce



Hải Sản / Seafood

TÔM HÙM / LOBSTER

Theo thời giá

35. TÔM HÙM SỐT TRÁI CÂY

Grilled lobster served with mixed fruit sauce

TÔM CÀNG / KING PRAWN

Theo thời giá

36. TÔM CÀNG NƯỚNG HÀNH HƯƠNG

Grilled King prawn w/ spring onion

37. TÔM CÀNG CHIÊN SỐT HỘT VỊT MUỐI

Deep fried king prawn w/ salt-egg sauce

38. TÔM CÀNG RANG ME

Pan fried King prawn in tamarind sauce

39. TÔM CÀNG KHO TÀU

Stewed King prawn in clay pot

40. TÔM CÀNG NƯỚNG BƠ TỎI

Grilled King prawn w/ butter and garlic



VIETHERITAGE[®]
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Hải Sản / Seafood

CUA LỘT / SOFT-SHELL CRAB

88.000/Con

41. CUA LỘT CHIÊN GIÒN SỐT ME CAY

Soft shelled crab w/ tamarind sauce

42. CUA LỘT XÓC TỎI

Soft shelled crab w/ garlic

43. CUA LỘT CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT

Deep fried soft shell crab in sweet and sour sauce

44. CUA LỘT SỐT XÍ MUỘI

Deep fried soft shelled w/ plum sauce



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Hải Sản / Seafood

CUA BỂ / CRAB

Theo thời giá

45. CUA BỂ RANG ME
Roasted crab in tamarind sauce
46. CUA BỂ NƯỚNG
Grilled crab
47. CUA BỂ RANG MUỐI
Roasted crab w/ salt
48. CUA BỂ RANG MUỐI HOA TIÊU
Roasted crab w/ salt and pepper
49. CÀNG CUA BÁCH HOA
Deep fried nippers Bach hoa style (Phục vụ khi đặt trước/
Reserved in advance)
50. CÀNG CUA CHIÊN GIÒN SỐT WASABI
Deep fried nippers wasabi sauce (Phục vụ khi đặt trước/
Reserved in advance)
51. LẨU CUA TÍA TÔ
Crab hotpot with perilla (Phục vụ khi đặt trước/
Reserved in advance)



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn