

# Tàng cua

bách hoa

Deep fried nippers Bach hoa style



**VIETHERITAGE**<sup>®</sup>  
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A 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](mailto:restaurant@vietheritage.com.vn) F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

# Hải Sản / Seafood

## MỰC / CALAMARI

- |   |              |
|---|--------------|
| 52. MỰC HẤP RƯỢU HOA TIÊU/250gr<br><i>Steamed calamari in flavor cooking wine</i> | 165.000      |
| 53. MỰC MỘT NẮNG CHIÊN MẮM NHĨ /250gr<br><i>Fried calamari in fish sauce</i>      | 198.000      |
| 54. MỰC NƯỚNG MUỐI ỚT/250gr<br><i>Grilled calamari w/ salt and red pepper</i>     | 165.000      |
| 55. HẾN XÀO XÚC BÁNH TRÁNG<br><i>Mussels stir fried w/ dry pancake</i>            | 110.000      |
| 56. HẢI SẢN CARI TAY CẨM<br><i>Seafood curry in clay pot</i>                      | 213.000/phần |



VIETHERITAGE®  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Cá / Fishes

## CÁ TẦM / STURGEON

Theo thời giá

- 57. CÁ TẦM 3 MÓN  
*Three special dishes of sturgeon sashimi or salad, grilled*
- 58. SASHIMI MÙ TẠT HAY GỎI CÁ  
*Sashimi w/ Japanese mustard or raw fish salad*
- 59. NƯỚNG X.O HAY NƯỚNG MUỐI ỚT  
*Grilled sturgeon w/ XO sauce or w/ salt and chilli*
- 60. CÁ TẦM NƯỚNG NỒI ĐẤT  
*Grilled sturgeon in hot pot*

## CÁ MÚ / GROUPEY FISH

Theo thời giá

- 61. CÁ MÚ 2 MÓN  
*Grouper fish two favorite dishes*
- 62. CÁ MÚ CHIÊN GIÒN SỐT SÒ ĐIỆP TÔM TƯƠI  
*Deep fried grouper with shrimp and scallop sauce*
- 63. CÁ MÚ HẤP HỒNG KÔNG  
*Grouper fish steam Hong Kong style*

## CÁ CHÌNH / SEA EEL

Theo thời giá

- 64. CÁ CHÌNH 2 MÓN  
*Two favorite dishes of sea eel*



**VIETHERITAGE**<sup>®</sup>  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Cá / Fishes

## CÁ LĂNG / HEMIBAGRUS FISH

Theo thời giá

65. CÁ LĂNG 2 MÓN:

*Two favorite dishes of Hemibagrus :*

## CÁ ĐIỀU HỒNG / RED SNAPPER

66. CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP NGỌC KỲ LÂN

*Steamed Red snapper with Chinese mushroom*

145.000/con

67. CÁ ĐIỀU HỒNG OM RIỀNG MỄ

*Steamed Red snapper with galingale and fermented rice sauce*

145.000/con

68. CÁ ĐIỀU HỒNG QUAY GIÒN SỐT TỬ XUYÊN

*Roasted Red snapper served with Szechuan sweet and spicy sauce*

145.000/con

69. CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN XÙ

*Red snapper deep fried*

145.000/con

70. CÁ THÁC LẮC CHIÊN

*Fried clown knifefish*

150.000/200gr



VIETHERITAGE®  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Thịt / Meat

## BÒ / BEEF

- |  |              |
|--|--------------|
| 71. BÒ XÀO CỦ HÀNH<br><i>Sauteed beef with onions</i>                                | 180.000/phần |
| 72. BÒ NƯỚNG MẬT ONG<br><i>Beef grilled in honey</i>                                 | 180.000/phần |
| 73. BÒ QUANH LỬA HỒNG<br><i>BBQ Beef</i>   | 180.000/phần |
| 74. BÒ LÚC LẮC MÙ TẠT VÀ TƯƠNG X.O<br><i>Sauteed beef with mustard and X.O sauce</i> | 180.000/phần |
| 75. BÒ BÓP THẤU<br><i>Fresh beef salad</i>   | 180.000/phần |
| 76. BÒ LÚC LẮC<br><i>Cubed beef sauteed</i>  | 180.000/phần |
| 77. BẮP BÒ NƯỚNG MUỐI ỚT<br><i>Grilled beef shank with chilli and salt</i>           | 180.000/phần |



VIETHERITAGE®  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Thịt / Meat

## HEO / PORK

- |   |              |
|---|--------------|
| 78. SƯỜN CHÌA NƯỚNG RIỀNG MỀ<br><i>Grilled pork ribs with fermented rice</i>          | 198.000/phần |
| 79. GIÒ HEO MUỐI CHIÊN + KIM CHI<br><i>Pork hock deep fried with salt and kimchee</i> | 187.000/phần |
| 80. SƯỜN HEO NƯỚNG SẢ/250gr<br><i>Grilled pork ribs with lemongrass</i>               | 145.000/phần |
| 81. SƯỜN HEO NƯỚNG MÈ/250gr<br><i>Grilled pork ribs with sesame seeds</i>             | 145.000/phần |
| 82. SƯỜN HEO SỐT CHUA NGỌT/250gr<br><i>Pork ribs served with sweet and sour sauce</i> | 145.000/phần |



VIETHERITAGE®  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Sườn chua nướng riềng mẻ

Grilled pork ribs  
with fermented rice



# Thịt / Meat

<b>GÀ / CHICKEN</b>	Con/1,2kg	Small	Large
83. GÀ CHIÊN DA GIÒN + XÔI <i>Deep fried chicken come with sticky rice</i>		220.000	380.000
84. GÀ CHIÊN XÔI LÁ CẨM <i>Deep fried chicken come w/ mixed leaf sticky rice</i>		220.000	380.000
85. GÀ HẤP MUỐI NỒI ĐẤT <i>Steamed chicken with salt in clay pot</i>		200.000	350.000
86. GÀ NƯỚNG NỒI ĐẤT <i>Roasted chicken in clay pot</i>		200.000	350.000
87. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH <i>Roasted flavor chicken with lemon leaves</i>		200.000	350.000

## CÁNH GÀ / CHICKEN WING

88. CÁNH GÀ CHIÊN SỐT ME CAY/4 CÁNH <i>Fried chicken wing with tamarind sauce</i>	160.000/DĨA
89. CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM NHÍ/4 CÁNH <i>Fried spicy chicken wing with fish sauce</i>	160.000/DĨA





# *Chả nướng* nồi đất

Roasted chicken in clay pot



**VIETHERITAGE**<sup>®</sup>  
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A Vo Van Tan Str., District 3, Ho Chi Minh 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](mailto:restaurant@vietheritage.com.vn)

F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

## Thịt / Meat

91. SƯỜN BÊ NƯỚNG 500.000/dĩa  
*Grilled beef ribs*

92. SƯỜN DÊ NƯỚNG 500.000/dĩa  
*Grilled goat ribs*

### LƯỜN/EEL

93. LƯỜN XÀO LĂN 185.000/phần  
*Stir - fried eel w/ coconut*

94. LƯỜN UM LÁ CÁCH 185.000/phần  
*EEL stewed w/ coconut*

95. LƯỜN CHIÊN DÒN XÓC ME 185.000/phần  
*Deep fried eel w/ tamarind sauce*

96. LƯỜN RANG MUỐI 185.000/phần  
*EEL stir fried w/ salt and chilli*

97. CHÁO LƯỜN 185.000/phần  
*Eel porridge*



VIETHERITAGE®  
VIETNAMESE CUISINE

[www.vietheritage.com.vn](http://www.vietheritage.com.vn)

# Lươn um lá cách

EEL stewed w/ coconut



**VIETHERITAGE**<sup>®</sup>  
VIETNAMESE CUISINE

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

T: 06. 39 302 306 - 06. 62 727 837

F: 06. 39 302 307

H: 0914 133 038

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

E: [restaurant@vietheritage.com.vn](mailto:restaurant@vietheritage.com.vn)

F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

## Lẩu / Hot pot

	Small	Large
98. LẨU CÁ ĐIỀU HỒNG NẤU RIÊU <i>Red snapper hot pot</i>	160.000	250.000
99. LẨU HẢI SẢN CHUA CAY <i>Spicy and sour seafood hot pot</i>	200.000	300.000
100. LẨU HẢI SẢN NẤM RAU MÙA <i>Seafood &amp; mushroom hot pot</i>	200.000	300.000
101. LẨU BẮP BÒ <i>Beef shank hot pot</i>	200.000	300.000
102. LẨU LƯƠN <i>EEL hot pot</i>	200.000	340.000
103. LẨU RIÊU CUA <i>Fresh water crab hot pot</i>	200.000	300.000



# Lẩu hải sản năm theo mùa

Seafood & mushroom hot pot



**VIETHERITAGE**<sup>®</sup>  
VIETNAMESE CUISINE

A: 48A 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](mailto:restaurant@vietheritage.com.vn) F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

## Lẩu / Hot pot

	Small	Large
104. LẨU BAO TỬ HẦM TIÊU + HỘT VỊT LỘN <i>Oxtail hot pot with taro</i>	120.000	200.000
105. LẨU ĐUÔI BÒ NẤU KHOAI SỌ <i>Oxtail hot pot</i>	200.000	370.000
106. LẨU ĐUÔI BÒ HẦM TIÊU <i>Oxtail hot pot w/ green peper</i>	200.000	350.000
107. LẨU ĐUÔI BÒ HẦM THUỐC BẮC <i>Oxtail hot pot w/ herbs medicine</i>	200.000	350.000
108. LẨU ĐUÔI BÒ HẦM CỦ SEN <i>Oxtail hot pot w/ lotus root</i>	200.000	350.000

