

Cơm - Mỳ - Bún - Miến

Rice - Noodles - Vermicelli

- | | | |
|------|--|--------------|
| 109. | CƠM CHIÊN BÒ BĂM MÃ LAI
<i>Malaysia fried rice</i> | 150.000/phần |
| 110. | CƠM CHIÊN TAY CẦM
<i>Fried rice in clay pot</i> | 90.000/phần |
| 111. | CƠM CHIÊN DI SẴN
<i>Vietheritage fried rice</i> | 90.000/phần |
| 112. | CƠM THỐ HẠT SEN XÁ XÍU
<i>Fried rice lotus seed w/ BBQ pork</i> | 100.000/phần |
| 113. | CƠM CHIÊN GÀ XÉ CÁ MẶN
<i>Salty fish fried rice with chicken</i> | 130.000/phần |
| 114. | CƠM CHIÊN TRÁI DỪA
<i>Fried rice in coconut</i> | 115.000/phần |
| 115. | CƠM HẤP LÁ SEN
<i>Steamed rice with shrimp and pork in lotus leaf</i> | 130.000/phần |
| 116. | CƠM CHIÊN THƠM HẢI SẢN
<i>Fried rice seafood in pineapple</i> | 130.000/phần |



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Cơm chiên thơm hải sản

Fried rice seafood in pineapple



Cơm - Mỳ - Bún - Miến

Rice - Noodles - Vermicelli

- | | |
|---|--------------|
| 117. CƠM CHIÊN HẢI SẢN
<i>Seafood fried rice</i> | 130.000/phần |
| 118. GẠO LỨC RANG RAU CỦ
<i>Fried brown rice w/ mixed vegetables</i> | 90.000/phần |
| 119. CƠM TRẮNG
<i>Steamed rice</i> | 30.000/phần |
| 120. MÌ XÀO HẤP TAM TỠ
<i>Stir fried egg noodles with egg & ham</i> | 135.000/phần |
| 121. MÌ XÀO HẢI SẢN
<i>Stir fried egg noodles with seafood</i> | 155.000/phần |
| 122. BÚN XÀO TÔM TRỨNG XÁ XÍU
<i>Stir fried rice noodles with shrimp, pork & egg</i> | 135.000/phần |
| 123. MIẾN XÀO CUA BẾ
<i>Stir fried vermicelli with crab meat</i> | 175.000/phần |



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Rau / Vegetables

- | | |
|--|--------------|
| 124. CẢI THÌA SỐT TRỨNG MUỐI
<i>Stir fried green cabbage w/ salted egg sauce</i> | 60.000/phần |
| 125. CẢI RỔ SỐT TRỨNG MUỐI
<i>Chinese cabbage w/ salted egg sauce</i> | 85.000/phần |
| 126. RAU MUỐNG XÀO TỎI
<i>Stir fried water morning glory with garlic</i> | 50.000/phần |
| 127. NẤM ĐÙI GÀ XÀO SÒ ĐIỆP
<i>Stir fried Shimeji mushroom with scallop</i> | 185.000/phần |
| 128. SÒ ĐIỆP XÀO NẤM ĐÔNG CÔ
<i>Stir fried scallop with Chinese mushroom</i> | 185.000/phần |
| 129. CẢI RỔ XÀO DẦU HÀO
<i>Pan fried kailan in oyster sauce</i> | 85.000/phần |
| 130. CẢI RỔ XÀO CHẤM CHAO
<i>Boiled kailan served with fermented tofu</i> | 85.000/phần |
| 131. RAU THẬP CẨM LUỘC CHẤM KHO QUỆT
<i>Steamed mix vegetables with lighter dried stock</i> | 85.000/phần |



Tank nghêu thì là

Clams with dill and
Japanese bean soup



VIETHERITAGE[®]
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 F: <https://www.facebook.com/viet.heritage>

Canh / Soup

- | | |
|---|--------------|
| 132. CANH NGHÈU THÌ LÀ ĐẬU NHẬT
<i>Clams with dill and Japanese bean soup</i> | 120.000/phần |
| 133. CANH RONG BIỂN NẤU TÔM
<i>Seaweed and shrimp broth</i> | 120.000/phần |
| 134. CANH CẢI BỆ XANH TRỨNG BẮP THỊT BẦM
<i>Mustard leaf, century egg and ground pork soup</i> | 90.000/phần |
| 135. CANH CHUA CÁ BÔNG LAU
<i>Sour soup with Catfish</i> | 120.000/phần |
| 136. CANH CHUA CÁ LÓC
<i>Sour soup with Mullet</i> | 120.000/phần |
| 137. CANH CHUA CÁ THÁC LẮC
<i>Sour soup with clown knifefish</i> | 130.000/phần |
| 138. CANH MĂNG CÁ BÔNG LAU
<i>Sour bambooshoot soup with Catfish</i> | 130.000/phần |
| 139. CANH MĂNG THÁC LẮC
<i>Sour bambooshoot soup with clown knifefish</i> | 130.000/phần |



Rau thập cẩm luộc chấm kho quẹt

Steamed mix vegetables
with lighter dried stock



VIETHERITAGE[®]
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

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

Canh / Soup

140. CANH CÁ THÌ LÀ 90.000/phần
Soup with fish and dill
141. CANH HẾN THÌ LÀ 90.000/phần
Soup with Mussel and dill
142. KHỔ QUA NHỒI CÁ THẮC LẮC 130.000/phần
Bitter melon with clown knifefish
143. CANH MỒNG TỎI TÔM (THỊT BẦM) 90.000/phần
Water morning glory with shrimps (minced meat)
144. CANH CHUA TÔM 120.000/phần
Sour soup with shrimp

SA LÁT/SALAD

145. SA LÁT DẦU DẤM TRỨNG 60.000/DĨA
Salad with Vinegar, oil and boiled egg
146. SA LÁT XOONG THỊT BÒ 110.000/DĨA
Salad Watercress with beef
147. CÀNG CUA THỊT BÒ 130.000/DĨA
Peperomia salad with beef



Tàng cua thịt bò

Peperomia salad with beef



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>

Món Mặn / Braised dishes

- | | |
|--|--------------|
| 148. THỊT KHO TRỨNG
<i>Pork stewed w/ egg</i> | 80.000/phần |
| 149. THỊT NẠC KHO TIÊU (250gr)
<i>Stewed Pork with pepper in clay pot</i> | 100.000/phần |
| 150. GÀ KHO GỪNG (350gr)
<i>Stewed chicken with ginger</i> | 100.000/phần |
| 151. GÀ KHO SẢ ỚT
<i>Stewed chicken with lemongrass and chilli</i> | 100.000/phần |
| 152. CÁ KÈO KHO TIÊU (200gr)
<i>Stewed Goby fish with black pepper</i> | 110.000/phần |
| 153. TÔM RIM MẶN (200gr)
<i>Stewed Tiger Prawn in clay pot</i> | 160.000/phần |
| 154. TÔM RIM SẢ
<i>Stewed Tiger Prawn in clay pot with lemongrass</i> | 160.000/phần |
| 155. CÁ BÔNG LAU KHO TỘ
<i>Stewed Catfish in clay pot</i> | 110.000/phần |
| 156. CÁ LÓC KHO TỘ
<i>Stewed Mullet in clay pot</i> | 110.000/phần |



Món chay / Vegetarian Cuisine

- | | |
|---|-------------|
| 157. SÚP CHAY
<i>Vegetbles soup</i> | 40.000/chén |
| 158. GỎI CUỐN CHAY
<i>Vegetarian fresh spring roll</i> | 60.000/phần |
| 159. CHẢ GIÒ CHAY
<i>Vegetarian deep fried roll</i> | 60.000/phần |
| 160. ĐẬU HŨ ĐÔNG CÔ TAY CẨM
<i>Chinese mushroom tofu in clay pot</i> | 70.000/phần |
| 161. RAU XÀO CHAY
<i>Vegetarian vegetable stir fried</i> | 60.000/phần |
| 162. CANH RONG BIỂN CHAY
<i>Vegetarian seaweed soup</i> | 70.000/phần |
| 163. CƠM CHIÊN CHAY
<i>Vegetarian fried rice</i> | 70.000/phần |
| 164. MÌ XÀO CHAY
<i>Vegetarian stir fried noodle</i> | 70.000/phần |



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Tráng miệng / Dessert

165. KEM / ICE CREAM <i>Ice cream</i>	22.000/1 viên
166. BÁNH FLAN <i>Flan cake</i>	44.000/phần
167. TRÁI CÂY THẬP CẨM <i>Mix Fruits</i>	90.000/dĩa
168. YAOURT + THẠCH THANH LONG ĐỎ <i>Yourt Jelly red Dragon fruits</i>	50.000/ly
169. THẠCH THANH LONG ĐỎ <i>Jelly red Dragon fruits</i>	50.000/ly
170. YAOURT + CHOCOLATE <i>Mix yaourt with chocolae</i>	50.000/ly



VIETHERITAGE®
VIETNAMESE CUISINE

www.vietheritage.com.vn

Yacourt + Chocolate

Mix yaourt with chocolae



VIETHERITAGE[®]
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

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

Thank you!
Xin cảm ơn!

www.vietheritage.com.vn

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

tel: 0914 133 038 / 08.39 302 306

fax: 08.39 302 307

email: restaurant@vietheritage.com.vn

Facebook: Vietheritage Restaurant