



ming

ĐIỂM TÂM HẤP
STEAMED DIM SUM

1. 水晶明虾饺

HÁ CÀO TÔM _____, 98/4PCS

CRYSTAL PRAWN DUMPLINGS (HAR GOW)
2. 鱼籽鲜虾猪肉烧麦

XÍU MẠI TÔM THỊT, NẤM & TRỨNG CÁ _____, 98/4PCS

PORK PRAWNS & MUSHROOM SIU MAI, FISH ROE
3. 极品酱玉带鲜虾饺 

CÀO TÔM VỚI XỐT X.O SÒ ĐIỆP _____, 108/4PCS

PREMIUM X.O SCALLOP & SHRIMP DUMPLINGS

-  4. 经典彩颜虾饺拼 

(水晶明虾饺, 黑松露鲜虾饺, 牛油黑椒虾饺, 辣子香辣蟹肉虾饺)

Đĩa HÁ CÀO TỔNG HỢP
(HÁ CÀO TÔM, HÁ CÀO NẤM TRUFFLE,
HÁ CÀO TÔM TIÊU, CÀO TÔM VỚI THỊT CUA XỐT CAY)

PREMIUM COLOURFUL
PRAWN DUMPLINGS COLLECTION
(CRYSTAL PRAWN DUMPLINGS, BLACK TRUFFLE
PRAWN DUMPLINGS, PEPPERED PRAWN DUMPLINGS,
CHILLI-VINAIGRETTE CRAB MEAT AND SHRIMP DUMPLINGS)

_____, 128/4PCS

蒸
点
心
类

MÓN CHIÊN & ÁP CHẢO
PAN & DEEP-FRIED DIM SUM

5. 香煎中式香料牛肉饺

BÁNH BÒ CHIÊN ĐẶC BIỆT _____, 98/4PCS

PAN-FRIED CHINESE SPICED BEEF DUMPLINGS
-  6. 田园黑胡椒虾风味萝卜型酥 

BÁNH CÀ RỐT NHÂN TÔM _____, 128/4PCS

CARROT PUFF STUFFED WITH PEPPERED PRAWNS
7. 杏仁鲜虾猪肉球配甜辣酱 

BÁNH CHÀ VIÊN HẠNH NHÂN VỚI TÔM & THỊT HEO _____, 98/4PCS

FRESH SHRIMP & MINCED PORK ALMOND BALLS

煎
炸
点
心
类

冷
前
菜

KHAI VỊ NGUỘI
COLD APPETISERS

-  8. 香辣卤香澳洲牛颈肉 

MÁ BÒ ÚC XỐT CAY ĐẶC BIỆT _____, 398

SPICY SPICED AUSTRALIAN BEEF CHEEKS
9. 烟熏鹅海蜇丝沙拉

XÀ LÁT RONG BIỂN VỚI THỊT NGŨNG HUN KHÔI _____, 288

SMOKED GOOSE, SEAWEED SALAD
10. 鲜果沙律虾球

TÔM XỐT MAYONNAISE & HOA QUẢ _____, 598

GOLDEN PRAWNS WITH MAYONNAISE, FRESH FRUITS

KHAI VỊ NÓNG
HOT APPETISERS

11. 浙江醋香子姜鸡

GÀ GIÒN XỐT GIẤM ĐEN DỪNG KÈM GỪNG MUỐI _____, 208

ZHENG JIANG VINAIGRETTE SLICED CHICKEN WITH PICKLED GINGER
12. 香辣蜜汁鳕鱼  

CÁ TUYẾT CHIÊN XỐT MẬT ONG _____, 688

DEEP-FRIED BLACK COD SPICED HONEY SAUCE
13. 芥末酱软壳蟹配芒果莎莎 

CUA BẤY XỐT MAYONNAISE MŨ TẠT VỚI XÀ LÁT XOÀI _____, 498

WASABI MAYONNAISE CRISPY SOFT SHELL CRAB WITH MANGO SALSA

 SIGNATURE  SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

 SIGNATURE  SPICY  EXTRA SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



MÓN CHAY VEGETARIAN

14. 僧侶疏香餃 
HÁ CÀO CHAY _____ 88
MONK VEGETABLE DUMPLINGS
15. 椒鹽白玉菇 
NẤM HẢI SẢN TRUNG HOA ĐẶC BIỆT _____ 158
CHINESE SEVEN SPICED SHIMEJI MUSHROOMS
16. 四川酸辣素湯  
SÚP CHAY CHUA CAY _____ 148
BRAISED HOT & SOUR SZECHUAN VEGETARIAN SOUP
17. 金菇莧菜素湯 
SÚP RAU CẢI VỚI NẤM KIM _____ 138
DOUBLE-BOILED SPINACH WITH ENOKI MUSHROOM SOUP
18. 脆口燒汁香菇 
NẤM CHIÊN GIÒN VỚI XỐT BBQ _____ 208
STIR-FRIED CRISPY SHIITAKE MUSHROOM BBQ SAUCE
19. 羅漢燴上素  
RAU OM KIỂU LOHAN VỚI HẠT ĐIỀU _____ 198
BRAISED VEGETABLES “LOHAN” STYLE WITH CASHEW NUTS
20. 宮保火爆豆腐  
ĐẬU PHỤ VIÊN GIÒN XÀO ỚT KHÔ _____ 228
WOK-FRIED CRISPY BEAN CURD WITH DRIED CHILLI
21. 長青素菜湯 
SÚP RAU NẤM VỚI MIẾN _____ 158
DOUBLE-BOILED MIXED VEGETABLES & GLASS NOODLES SOUP
22. 鮮蔬雙米炒飯 
COM RANG RAU _____ 168
VEGETARIAN DUAL RICE FRIED RICE

-  23. 雙菇松露油燴香港菜心 
CẢI NGỒNG XỐT NẤM TRUFFLE
POACHED HONG KONG CHOY SUM IN
DUAL MUSHROOMS TRUFFLE SAUCE
_____ 238

 SIGNATURE  SPICY  EXTRA SPICY
 VEGETARIAN  NUTS

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

齋菜

SÚP SOUP

-  24. 黃金松露上湯官燕
SÚP TỔ YẾN HẦM NẤM TRUFFLE
DOUBLE BOILED BIRD'S NEST &
BLACK TRUFFLE SERVED
WITH GOLDEN SUPERIOR BROTH
_____ 988



SÚP SOUP

25. 蟹肉芦笋羹
SÚP CUA MĂNG TÂY 168
CRAB MEAT & ASPARAGUS SOUP
26. 西湖牛肉羹
CANH BÒ HỒ TÂY 168
WEST LAKE BEEF BROTH
27. 鲍鱼海鲜酸辣汤 
SÚP CHUA CAY HẢI SẢN VỚI BÀO NGƯ' 288
SEAFOOD HOT & SOUR SOUP & SHREDDED ABALONE
28. 自制海鲜云吞汤
SÚP HẢI SẢN HOÀNH THÁNH 168
HOMEMADE SEAFOOD WONTON SOUP
29. 鲍丝海味八宝羹
SÚP BÀO NGƯ' HẢI SẢN 298
EIGHT TREASURES SHREDDED ABALONE WITH SEAFOOD BROTH

SÚP BÀO NGƯ'
HẢI SẢN
EIGHT TREASURES
SHREDDED ABALONE
WITH
SEAFOOD BROTH



 SIGNATURE

 EXTRA SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

汤类

港式烧腊经典

MÓN NƯỚNG & QUAY BARBECUE & ROASTED DISHES

30. 烧味双拼
Đĩa KHAI VỊ TỔNG HỢP 02 MÓN S M L
BARBECUED DUO COMBINATION 338 488 598



- 烧味三拼
Đĩa KHAI VỊ TỔNG HỢP 03 MÓN
BARBECUED TRIO COMBINATION S M L
368 518 628

31. 蜜汁叉烧
XÁ XÍU XỐT MẬT ONG S M L
HONEY BARBECUED PORK 238 388 498
32. 烟熏鹅胸（冷盘）
ỨC NGŨNG HUN KHỐI (MÓN NGUỘI) S M L
SMOKED GOOSE BREAST (SERVED COLD) 238 388 498

PHỤC VỤ NGUYÊN HOẶC NỬA PHẦN BELOW PER ORDER IS FOR WHOLE OR HALF

33. 脆皮烧鸡配秘制香料椒盐
GÀ QUAY GIÒN THEO BÍ QUYẾT BẾP TRƯỜNG H 328
ROASTED CRISPY CHICKEN SERVED WITH W 628
AROMATIC SPICES & SALT
34. 港式烧鸭
VỊT QUAY GIÒN QUẢNG ĐÔNG H 418
CANTONESE ROASTED DUCK W 808

-  35. 香酥鸭，秘制酸辣汁 
VỊT QUAY GIÒN VỚI XỐT GIẤM ỚT
AROMATIC CRISPY DUCK SERVED
WITH CHILLI VINAIGRETTE SAUCE H 438
W 838



 SIGNATURE

 SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

以下烧腊单点整只或半只



36.北京烤鸭(两吃)

VỊT QUAY BẮC KINH (02 MÓN)

ROASTED PEKING DUCK (COOKED TWO WAYS)

999

北京烤鸭是一道中国历史悠久的著名菜式，本店北京烤鸭二吃是一种不同的体验。首先，厨师用秘制的中国香料腌制鸭子再封起来吹气，然后风干。 等待风干后采用挂炉烧法把鸭子烧成色泽红艳香脆。经过厨师精心准备后会在尊敬客人桌旁现场片鸭和送上配料，特制的烧鸭酱与鸭饼。厨师片好鸭后把剩下的鸭肉送回厨房，依据尊敬客人口味细心的准备第二道香喷喷的菜肴。

TỪ XA XƯA, VỊT QUAY BẮC KINH ĐÃ ĐƯỢC ĐƯA VÀO DANH SÁCH MÓN ĂN CHÍNH PHỤC VỤ VUA CHÚA VÀ CÁC VỊ VƯƠNG TÔN QUÝ TỘC. ĐỐI VỚI NGƯỜI TRUNG HOA, ĐÂY KHÔNG CHỈ LÀ MÓN NGON CỦA GIỚI SÀNH ĂN MÀ CÒN ĐẠI DIỆN CHO NÉT VĂN HÓA ĐẶC TRƯNG DÂN TỘC. DƯỚI ĐÔI BÀN TAY TÀI HOA CỦA CÁC ĐẦU BẾP NHÀ HÀNG MING, VỊT QUAY BẮC KINH VẪN GIỮ ĐƯỢC TRỌN VỆN HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG, NHỜ QUÁ TRÌNH CHUẨN BỊ CÔNG PHU VÀ TÌ MÌ TỪ KHÂU LỰA CHỌN NGUYÊN LIỆU ĐẾN KHI RA THÀNH PHẨM.

THEO CÔNG THỨC ĐẶC BIỆT, VỊT ĐƯỢC NHỒI HƯƠNG LIỆU THẢO MỘC VÀ TẮM ƯỚP GIA VỊ TRONG MỘT NGÀY, SAU ĐÓ CHO VÀO LÒ QUAY. KHI CHÍN, DA VỊT CHUYỂN SẮC VÀNG SẼM, THỊT MỀM BÉO, THƠM NGẬY ĐẶC TRƯNG. PHẦN DA GIÒN RỤM SẼ ĐƯỢC LỌC RIÊNG VÀ CUỘN TRONG BÁNH TRÁNG KÈM RAU CÙ, THƯỜNG THỨC CÙNG TƯƠNG CHẤM ĐẶC BIỆT. PHẦN THỊT VỊT ĐƯỢC CHẾ BIẾN TÙY THEO SỞ THÍCH CỦA THỰC KHÁCH, DỰA THEO MỘT SỐ GỢI Ý TỪ BẾP TRƯỞNG DƯỚI ĐÂY. DÙ LỰA CHỌN CÁCH CHẾ BIẾN NÀO, THỰC KHÁCH ĐỀU CÓ THỂ THƯỜNG THỨC TRỌN VỆN HƯƠNG VỊ THƠM NGON CỦA MÓN ĂN NÀY.

PEKING DUCK HAS BEEN PREPARED SINCE THE IMPERIAL ERA AND WAS AN ESTABLISHED STAPLE OF IMPERIAL MENUS. IN THE QING DYNASTY, PEKING DUCK SPREAD TO THE NOBILITY, WHERE THE DISH WAS MUCH PRAISED IN THE WRITINGS OF SCHOLARS AND POETS.

EVEN TODAY, AT MING RESTAURANT, PEKING DUCK RETAINS ITS MAJESTIC CONNOTATIONS BECAUSE OF ITS SPECIFIC AND LENGTHY PREPARATION. OUR CHEF SEASONS THE DUCK WITH HIS SPECIAL BLEND OF CHINESE SPICES AND THEN CURES IT FOR ONE DAY. ON THE NEXT DAY, THE DUCK IS DRIED AND ROASTED TO PERFECTION WITH CRISP SKIN AND TENDER MEAT. AFTER CAREFULLY PREPARING THE DUCK, IT IS DELICATELY SLICED AND PRESENTED TABLESIDE FOR EACH GUEST IN “PILLOW SOFT” STEAMED PANCAKES.

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式

GỢI Ý CHẾ BIẾN THỊT VỊT

PEKING DUCK 2ND WAY COOKED TO YOUR PREFERENCE,
PLEASE CHOOSE A COOKING STYLE BELOW:

香脆鸭肫配香脆多士

- THỊT VỊT BĂM NHỎ, XÀO THƠM & PHỤC VỤ VỚI BÁNH MỠ GIÒN
AROMATIC MINCED DUCK SERVED WITH MINI TOAST

香辣豆豉炒 

- XÀO VỚI XỐT CAY ĐẬU ĐEN
WOK STIR-FRIED WITH SPICY BLACK BEAN

姜葱香炒

- XÀO VỚI GỪNG & HÀNH LÁ
WOK STIR-FRIED WITH GINGER AND SPRING ONIONS

极品酱香炒 

- XÀO VỚI XỐT X.O THƯỢNG HẠNG
WOK STIR-FRIED WITH PREMIUM X.O SAUCE



SIGNATURE



SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

BÀO NGƯ & HẢI SẢN KHÔ
ABALONE & DRIED SEAFOOD

👍 37. 迷你佛跳墙
SÚP ĐẶC BIỆT HƯƠNG VỊ BIỂN KHƠI _____ 1688
MINI BUDDHA TREASURES FROM THE SEA

38. 宫廷红烧鲍鱼
BÀO NGƯ HẦM XỐT NÂU _____ H 1100
BRAISED WHOLE ABALONE IN SUPERIOR BROWN SAUCE W 2200

39. 黑松露烩澳洲鲍鱼
BÀO NGƯ HẦM XỐT NẤM TRUFFLE _____ H 1168
BRAISED ABALONE WITH BLACK TRUFFLE SAUCE W 2398

40. 葱烧烩海参
HẢI SÂM HẦM XỐT HÀNH LÁ _____ 1288
BRAISED SEA CUCUMBER IN SUPERIOR SCALLION SAUCE

👍 41. 海鲜珍宝海味煲
HẢI SẢN TỔNG HỢP HẦM NỒI ĐẤT _____ 1688
CASSEROLE OF STEWED TREASURES FROM THE OCEAN

👍 SIGNATURE

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



山珍海味

龙虾

TÔM HÙM
LOBSTER

42. 鲜活龙虾
TÔM HÙM TƯƠI _____, 720 PER 100 GRAM
LIVE LOBSTER

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式
GỢI Ý CHẾ BIẾN
COOKED TO YOUR PREFERENCE, PLEASE CHOOSE A COOKING STYLE BELOW

鲜果沙律蛋黄酱
• XA LÁT HOA QUẢ
MAYONNAISE WITH FRESH FRUITS

刺身
• CUỘN GỎI
SASHIMI

牛油黑椒
• XỐT BƠ TIÊU ĐEN
BUTTER PEPPER STYLE

避风塘
• XỐT CAY KIỂU HỒNG KÔNG
HONG KONG CAUSEWAY STYLE

芝士奶油焗
• NƯỚNG KEM PHÔ MAI
BAKED CREAMY CHEESE

香辣辣子炒
• XỐT ỚT SINGAPORE
SINGAPORE CHILLI STYLE

黄金鲜蛋奶油
• XỐT TRỨNG MUỐI
GOLDEN YOLK CREAMY STYLE

👍 SIGNATURE 🌶️ SPICY



Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

TÔM SÚ
PRAWNS

43. 大虎虾
TÔM SÚ TƯƠI _____, 169 PER 100 GRAM
JUMBO TIGER PRAWNS

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式
GỢI Ý CHẾ BIẾN
COOKED TO YOUR PREFERENCE, PLEASE CHOOSE A COOKING STYLE BELOW

- 七味黄金蒜香炸
- CHIÊN GIÒN VỚI TỎI CÙNG XỐT BẢY VỊ
SEVEN SPICE GOLDEN GARLIC DEEP-FRIED
- 川味香辣 
- CHIÊN ỚT KIỂU TỬ XUYÊN
SZECHUAN XIANG LA STYLE
- 牛油黑椒 
- XỐT BƠ TIÊU ĐEN
BUTTER PEPPER STYLE
- 黄金咸蛋奶油 
- XỐT TRỨNG MUỐI
GOLDEN YOLK CREAMY STYLE
- 新洲辣子 
- XỐT ỚT SINGAPORE
SINGAPORE CHILLI STYLE
- 桂圆糖醋
- XỐT CHUA NGỌT VỚI LONG NHÂN
DRIED LONGAN SWEET & SOUR STYLE

TÔM SÚ
XỐT
TRỨNG MUỐI
JUMBO TIGER PRAWNS
WITH GOLDEN YOLK
CREAMY SAUCE



 SIGNATURE  SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

虾类

鱼类

CÁ
FISH

44. 鱸魚
CÁ VƯỢC _____, 588
SEABASS (200 GRAM)

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式
GỢI Ý CHẾ BIẾN
COOKED TO YOUR PREFERENCE, PLEASE CHOOSE A COOKING STYLE BELOW

- 桂圆糖醋
- XỐT CHUA NGỌT VỚI LONG NHÂN
DRIED LONGAN SWEET & SOUR STYLE
- 川式香辣酱 
- XỐT CAY KIỂU TỬ XUYÊN
SZECHUAN STYLE CHILLI SAUCE
- 港式蚝王干煎
- CHIÊN KIỂU HỒNG KÔNG VỚI XỐT DẦU HÀO & XỐT XÌ DẦU
HONG KONG STYLE FRIED IN PREMIUM OYSTER & SOYA SAUCE
- 酸辣五香酱 
- XỐT NGŨ VỊ
SPICY FIVE SPICE SAUCE
- 香辣豆豉 
- XỐT CAY ĐẬU ĐEN
SPICY BLACK BEANS SAUCE

45. 活石斑鱼
CÁ SONG TƯƠI _____, 138 PER 100 GRAM
LIVE GROUPER

46. 鳕鱼
CÁ TUYẾT _____, 980
BLACK COD FISH (200 GRAM)

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式
GỢI Ý CHẾ BIẾN
COOKED TO YOUR PREFERENCE, PLEASE CHOOSE A COOKING STYLE BELOW

- 清蒸
- HẤP XÌ DẦU
STEAMED SUPERIOR SOYA SAUCE
- 香辣豆豉 
- XỐT CAY ĐẬU ĐEN
SPICY BLACK BEANS SAUCE
- 港式蚝王干煎
- CHIÊN KIỂU HỒNG KÔNG VỚI XỐT DẦU HÀO & XỐT XÌ DẦU
HONG KONG STYLE FRIED IN PREMIUM OYSTER & SOYA SAUCE
- 川式香辣酱 
- XỐT CAY KIỂU TỬ XUYÊN
SZECHUAN STYLE CHILLI SAUCE
- 极品X.O酱 
- XỐT X.O THƯỢNG HẠNG
PREMIUM X.O SAUCE
- 金银蒜蒸
- HẤP XỐT TỎI
STEAMED GARLIC SAUCE
- 酸辣五香酱 
- XỐT NGŨ VỊ
SPICY FIVE SPICE SAUCE

CÁ SONG
XỐT CAY
KIỂU TỬ XUYÊN
STEAMED GROUPER
IN SZECHUAN STYLE
CHILLI SAUCE



 SIGNATURE  SPICY  EXTRA SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



SÒ ÚC VỚI
XỐT NẤM ĐEN
VÀ CẢI NGỒNG
SAUTÉED
AUSTRALIAN SCALLOPS
BLACK TRUFFLE SAUCE,
CARROT EGG WHITE
& HONG KONG
CHOY SUM

海鲜类

- | | | | |
|--|-----|------|------|
| 47. 黑松露玉带金笋蛋白配香港菜心 | S | M | L |
| SÒ ÚC VỚI XỐT NẤM ĐEN & CẢI NGỒNG | 988 | 1488 | 1988 |
| SAUTÉED AUSTRALIAN SCALLOPS | | | |
| BLACK TRUFFLE SAUCE, CARROT EGG WHITE | | | |
| & HONG KONG CHOY SUM | | | |
| 48. 极品X.O酱炒带子 | S | M | L |
| SÒ ÚC XÀO MĂNG TÂY XỐT X.O | 888 | 1388 | 1888 |
| SAUTÉED X.O SAUCE | | | |
| AUSTRALIAN SCALLOPS WITH ASPARAGUS | | | |
| 49. 川式香料香辣脆带子 | S | M | L |
| SÒ ÚC CHIÊN GIÒN XỐT ỚT TỨ XUYÊN | 988 | 1488 | 1988 |
| SZECHUAN STYLE AROMATIC | | | |
| SPICED CRISPY AUSTRALIAN SCALLOPS | | | |
| 50. 避风塘炒软壳蟹 | S | M | L |
| CUA BẦY CHIÊN GIÒN KIỂU HỒNG KÔNG | 728 | 988 | 1228 |
| HONG KONG CAUSEWAY STYLE | | | |
| CRISPY SOFT SHELL CRAB | | | |
| 51. 黄金咸蛋软壳蟹 | S | M | L |
| CUA BẦY CHIÊN GIÒN XỐT TRỨNG MUỐI | 728 | 988 | 1228 |
| CRISPY SOFT SHELL CRAB COATED | | | |
| WITH SALTED EGG YOLK | | | |
| 52. 七味椒盐脆鱿鱼 | S | M | L |
| MỰC CHIÊN TIÊU MUỐI BẦY VỊ | 298 | 448 | 588 |
| SEVEN SPICE SALT & PEPPER CRISPY SQUID | | | |
| 53. 宫爆鱿鱼 | S | M | L |
| MỰC XÀO XỐT CUNG BẢO | 298 | 448 | 588 |
| VỚI HẠT ĐIỀU | | | |
| STIR-FRIED KUNG PAO SQUID | | | |
| WITH CASHEW NUTS | | | |



👍 SIGNATURE 🌶️ SPICY 🌶️🌶️ EXTRA SPICY

🥜 NUTS

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

牛和羊类



BÒ & CÙU
BEEF & LAMB

55. 香煎和牛粒蒜香胡椒烧汁 
 BÒ WAGYU ÁP CHÀO _____ 1888
 VỚI TỎI XỐT BBQ (300 GRAM)
 PAN-FRIED WAGYU BEEF SERVED
 WITH GARLIC PEPPER BBQ SAUCE (300 GRAM)

56. 白萝卜焗澳洲牛颈肉
 MÃ BÒ ÚC HẦM CÚ CẢI _____ S M L
 498 658 808
 SLOW COOKED AUSTRALIAN BEEF
 CHEEKS WITH WHITE RADISH

57. 黑胡椒澳洲牛柳粒 
 BÒ ÚC ÁP CHÀO XỐT TIÊU ĐEN _____ S M L
 628 818 988
 AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN,
 BLACK PEPPER SAUCE

58. 小炒豆瓣酱牛柳片 
 THẦN BÒ ÚC XÀO XỐT ỚT _____ S M L
 618 808 978
 STIR-FRIED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN,
 COUNTRY STYLE HOT BEAN SAUCE

59. 成都式香炒孜然羊肉
 CỪU NEW ZEALAND XÀO VỚI CẦN & THÌ LÀ _____ S M L
 538 728 908
 CHENGDU STYLE NEW ZEALAND
 LAMB, CUMIN, CELERY

60. 蒙古酱香脆羊肉条 
 THẦN CỪU CHIÊN XỐT MÔNG CỔ
 CRISPY LAMB LOIN, MONGOLIAN SAUCE
 _____ S M L
 538 728 908



Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

HEO & GÀ PORK & CHICKEN

61. 桂圆咕嚕肉
THỊT HEO XỐT CHUA NGỌT VỚI LONG NHÂN
DRIED LONGAN SWEET & SOUR PORK

S	M	L
288	428	568

62. 砂煲红烧肉
THỊT HEO HÂM XỐT XÌ DẦU KIỂU TRUNG HOA
CASSEROLE OF SPICED PORK
WITH SUPERIOR SOYA SAUCE

S	M	L
288	428	568

63. 洋葱京烧汁排骨
SUỒN XÀO XỐT BBQ VỚI HÀNH
STIR-FRIED PORK RIBS
IN CHINESE BBQ CRISPY ONION SAUCE

S	M	L
288	428	568

64. 辣醋香脆排骨王 🌶️
SUỒN CHIÊN GIÒN VỚI XỐT CAY
SPICY CHILLI VINAIGRETTE CRISPY PORK RIBS

S	M	L
288	428	568

65. 宫保腰果鸡丁 🌶️🥜
GÀ XÀO HẠT ĐIỀU ỚT KHÔ
KUNG PAO CHICKEN WITH CASHEW NUTS
& DRIED CHILLI

S	M	L
288	428	568

66. 歌樂山红袍辣子鸡 🌶️
GÀ CHIÊN ỚT KIỂU TỬ XUYÊN
SZECHUAN STYLE LA ZI CRISPY CHICKEN

S	M	L
288	428	568

67. 姜葱爆炒鸡球
GÀ XÀO HÀNH GỪNG
STIR-FRIED CHICKEN WITH
GINGER & SPRING ONIONS

S	M	L
288	428	568

68. 黄豆酱香爆鸡球 🌶️
GÀ XÀO XỐT ĐẬU VỚI NẤM HƯƠNG
SAUTÉED YELLOW BEAN CHICKEN
WITH SHIITAKE MUSHROOMS

S	M	L
288	428	568

69. 绍兴醉鸡煲
GÀ HÂM RƯỢU TRONG NỒI ĐẤT
DRUNKEN CHICKEN IN CLAY POT

S	M	L
288	428	568

猪和鸡类

时 日 蔬 菜

RAU THEO MÙA SEASONAL VEGETABLES

每份
MỖI PHẦN
EACH PORTION

S	M	L
198	298	398

LỢ XANH
XỐT XÌ DẦU

POACHED BROCCOLI
WITH PREMIUM SOY
SAUCE

依据个人喜好从以下s选择一种菜类和选择一种烹饪方式
TÙY CHỌN LOẠI RAU VÀ CÁCH CHẾ BIẾN
COOKED TO YOUR PREFERENCE, PLEASE CHOOSE ONE VEGETABLE
AND ONE TYPE OF COOKING STYLE BELOW

70. 菠菜
RAU CHÂN VỊT
SPINACH

72. 玻璃生菜
RAU XÀ LÁCH GIÒN
ICEBERG LETTUCE

74. 香港菜心
CÀI NGỒNG
HONG KONG CHOY SUM

71. 西兰花
LỢ XANH
BROCCOLI

73. 菜花
LỢ TRẮNG
CAULIFLOWER

烹饪方式

GỢI Ý CHẾ BIẾN
COOKING STYLE

金银蒜炒 🌿

• XÀO TỎI
STIR-FRIED WITH GARLIC

小米椒炆炒 🌿🌶️

• XÀO ỚT
STIR-FRIED WITH CHILLI

白灼配生抽王 🌿

• XỐT XÌ DẦU
POACHED WITH PREMIUM SOYA SAUCE

白灼蚝王扒

• XỐT DẦU HÀO
POACHED SUPERIOR KING OYSTER SAUCE

CÀI NGỒNG
XÀO TỎI
STIR- FRIED
HONG KONG
CHOY SUM
WITH GARLIC

👍 SIGNATURE 🌶️ SPICY 🌶️🌶️ EXTRA SPICY 🥜 NUTS

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

👍 SIGNATURE 🌶️ SPICY 🌶️🌶️ EXTRA SPICY 🌿 VEGETARIAN

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

RAU THEO MÙA VÀ ĐẬU PHỤ
SEASONAL VEGETABLES & TOFU

75. 黄豆酱鸡肉末东菇焖茄子
CÀ TÍM XÀO GÀ VỚI NẤM HƯƠNG S M L
SAUTÉED EGGPLANT WITH 228 338 458
YELLOW BEAN PASTE, CHICKEN & SHIITAKE MUSHROOMS

76. 鱼香肉末茄子
CÀ TÍM HẦM THỊT LỢN XAY S M L
BRAISED YU XIANG EGGPLANT 228 338 458
WITH MINCED PORK

77. 黑椒风味什锦时蔬冬菇
RAU XÀO THEO MÙA VỚI NẤM HƯƠNG S M L
XỐT BƠ TIÊU TRONG NỒI ĐẤT 208 318 438
CASSEROLE OF BUTTER-PEPPERS SEASONAL
VEGETABLE & SHIITAKE MUSHROOMS

78. 三菇松露油扒西兰花
LƠ XANH XÀO VỚI XỐT NẤM TRUFFLE S M L
POACHED BROCCOLI IN 248 358 488
TRIO MUSHROOM TRUFFLE SAUCE

79. 金银蛋上汤苋菜
RAU CHÂN VỊT HẦM TRỨNG BẮC THẢO S M L
POACHED LOCAL SPINACH WITH 208 318 438
SALTED EGG YOLK & CENTURY EGG
IN SUPERIOR BROTH

80. 川式麻婆豆腐
ĐẬU XỐT TỨ XUYÊN S M L
MA PO TOFU WITH MINCED PORK 198 298 398

81. 香脆自制豆腐配酸辣五香酱
ĐẬU PHỤ CHIÊN GIÒN XỐT NGŨ VỊ S M L
DEEP-FRIED HOMEMADE TOFU 198 298 398
IN SPICY FIVE SPICE SAUCE

82. 黄金上汤海中宝自制豆腐
ĐẬU PHỤ TRỨNG MUỐI S M L
GOLDEN SUPERIOR CREAMY 248 358 488
SEA TREASURE HOMEMADE TOFU

蔬菜
和
豆腐

面
和
饭

MỠ & CƠM
NOODLES & RICE

83. 滑蛋什锦海鲜玉带河粉
PHỞ XÀO GIÒN VỚI HẢI SẢN S M L
CÙNG XỐT TRỨNG ĐẶC BIỆT 228 338 458
STIR-FRIED RICE NOODLES
WITH MIXED SEAFOOD & SCALLOP
IN SUPERIOR EGG SAUCE

84. 干炒牛河
PHỞ XÀO BÒ S M L
WOK-FRIED BROAD RICE NOODLES 198 298 398
WITH SLICED BEEF

85. 星洲炒米粉
MIẾN XÀO SINGAPORE S M L
WOK-FRIED SINGAPORE STYLE 198 298 398
VERMICELLI WITH SHRIMP & BBQ PORK

86. 家乡豆酱鸡肉末冬菇焖手工面
MỠ HẦM NẤM HƯƠNG & S M L
GÀ CÙNG XỐT ĐẬU CAY 198 298 398
BRAISED HOMEMADE FRESH NOODLES
IN SPICY BEAN MINCED CHICKEN
& SHIITAKE MUSHROOMS

87. 极品XO酱玉带炒饭
COM RANG SÒ KHÔ XỐT X.O S M L
PREMIUM X.O SAUCE SCALLOP FRIED RICE 218 328 428

88. 扬州炒香饭
COM RANG DUƠNG CHÂU S M L
YANG ZHOU FRIED RICE 198 298 398
WITH PRAWNS & BBQ PORK

89. 上海香蛋炒饭
COM RANG TRỨNG KIỂU THƯỢNG HẢI S M L
FRAGRANT SHANGHAI STYLE EGG FRIED RICE 148 228 288

90. 丝苗白饭
COM TRẮNG
STEAMED JASMINE RICE





招牌面和飯



93. 香焖
MÝ U
WOK
PEPP
WIT

👍 93. 香焖黑椒海鲜乌冬面 🌶️

 SPICY

Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



甜品类

TRÁNG MIỆNG DESSERTS

94. 椰奶炖官燕
CHÈ TỎ YẾN VỚI SÂM & KỶ TỬ 988
DOUBLE-BOILED BIRD'S NEST
WITH COCONUT CREAM

95. 桂花蜜汁鲜果龟苓膏 
THẠCH ĐEN NƯỚC CỐT MẬT ONG HOA MỘC _____, 98
OSMANTHUS HONEY SYRUP
FRESH FRUITS, HERBAL JELLY

96. 芒果布丁
THẠCH XOÀI 98
MANGO PUDDING

👍 97. 奶油榴莲酥

BÁNH SẦU RIÊNG (HAI CHIẾC) _____ 60

DURIAN PUFF (TWO PIECES)

98. 时日鲜果盘  HOA QUẢ THEO MÙA _____ 98
SEASONAL FRESH FRUITS

👍 99. 牛油果露香草雪糕 🥑🍦
SINH TỐ BƠ VỚI KEM VANI 108
CHILLED PUREE OF AVOCADO WITH VANILLA ICE-CREAM

 SIGNATURE  VEGETARIAN  NUTS



Prices are expressed in local (,000) VND, subject to VAT and 5% service charge
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

