



THE DIM SUM JOURNEY

Originating on the Silk Road thousands of years ago, Dim Sum was served in small tea houses as an accompaniment to the tea ceremony.

Over the centuries, the Cantonese have gradually transformed Dim Sum into a popular cuisine of Chinese culture with hundreds of varieties ranging from dumplings, buns, wraps, rolls to tarts, puffs and puddings. Modern day Dim Sum is only limited to the Chef's creativity and may vary in shapes and size; however, the traditional spirit of Dimsum has always been and will always be "the food that invigorates heart-to-heart conversation with your closest friends and family".

VND 580,000++/ Adult

VND 290,000++/ Child

**On Saturday & Sunday,
enjoy 20% savings
on the adult buffet pax.**

Dim Sum buffet can only be enjoyed in the resraurant
and cannot be taken away

Prices are expressed in local (,000) VND,
subject to 5% service charge and VAT

Food displayed in menu is subject to change.

TEA



VIETNAMESE TEA

Thai Nguyen Green tea | Trà xanh Thái Nguyên

60/person

A strong and perfumed tea that is loaded with antioxidants and nutrition for the body.

Trà xanh Thái Nguyên thượng hạng với tác dụng thải độc, giảm cân, chống lão hóa.

Genuine lotus Tea | Trà sen

60/person

Absorbing the natural scent of lotus, the tea carries crisp and clean flavors with a hint of vanilla.

Nghệ thuật ủ trà sen mang lại hương vị trà tinh khiết thoang thoảng hương vani.

Jasmine Tea | Trà nhài

60/person

Jasmine tea is not considered “herbal tea” because it is actually a normal tea which is flavored with jasmine flowers to create the unique scent and taste.

Trà hoa nhài là sự kết hợp giữa trà xanh và hoa nhài, ngoài hương vị và mùi thơm đặc trưng, loại trà này còn có nhiều lợi ích cho sức khỏe.

CHINESE TEA

Pu-Erh tea | Trà Phổ Nhĩ

80/person

Also known as China's great treasure, only the aged tea that comes from Yunnan province can be called Pu-Erh tea. Pu-Erh carries a distinct smoky character combines with Earth and grass.

Được biết đến như một báu vật Trung Quốc, Trà Phổ Nhĩ làm từ những lá trà tươi nhất của vùng Vân Nam được ủ, lên men, bảo quản công phu trong nhiều năm dài.

RONNEFELDT TEA SELECTION

Fancy Sencha | Trà Xanh

80/person

Sencha is Japan's most popular green tea. This fancy tea is bright in color and has a sweet taste and wonderful aroma.

Trà Xanh là loại trà nổi tiếng nhất đất nước mặt trời mọc với vị ngọt và hương thơm đặc trưng.

Camomile | Trà hoa cúc

80/person

Cultivated in Eastern Europe, the infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.

Được trồng tại miền tây Châu Âu, trà hoa cúc có sắc vàng nhạt, vị thanh khiết trong hương dứa ngọt ngào.

Dung Ti Oolong | Trà Ô long

120/person

This is the most balanced of the Anci oolongs, finding a delicate equilibrium between the woody, floral and fruity notes of this genre.

Làm từ những lá trà dày dặn của vùng núi Fujian với kỹ thuật đặc biệt tinh xảo, trà mang vị nồng nàn của vỏ cây hòa quyện cùng vị trái cây nhẹ nhàng.

SOUP



S1. Soup of The Day
Súp Hàng Ngày

S2. Crab Meat Dumpling Soup
Súp bánh hấp thịt cua



S3. Pumpkin Soup w Shrimp Wonton
Súp hoành thánh bí ngô với sò điệp khô



S4. Shanghai Wonton Soup
Súp hoành thánh Thượng Hải



S5. Hot & Sour Seafood Soup
Súp hải sản chua cay



S6. Crab Meat Ball w Mushroom Soup
Súp thịt cua viên với nấm

CONGEE



C1. Special Ming Fish Congee
Cháo cá đặc biệt nhà hàng Ming

C2. Chicken & Mushroom Congee
Cháo gà nấm

C3. Pork & Preserved Egg Congee
Cháo thịt trứng bách thảo

STEAMED



Signature

**D1.
Har Kau
Shrimp
Dumplings**
Há cảo tôm



**D2. Siew Mai Minced Pork
w Shrimp & Abalone Sauce**
Siu mai tôm thịt sốt bào ngư



**D3. Japanese Bay Scallop Dumplings
with XO Shrimp Roe**
Cảo sò điệp Nhật với sốt XO và trứng tôm



D4. Scallop Dumplings with Garlic
Cảo sò điệp với tỏi



**D5. Shrimp & Celery
Dumplings in Broth**
Cảo tôm & cần Mỹ với nước dùng



D6. Prawn and Green Pea Dumplings
Cảo nhân tôm đậu Hà Lan



**D7. Steamed Cod Fish
& Clam Abalone Dumplings**
Cảo cá tuyết và bào ngư non



**D8. Hue Special Shrimp
& Pork Dumplings**
Cảo đặc biệt tôm thịt kiểu Huế



D9. Prawn and Spinach Dumplings
Cảo tôm rau chân vịt



**D10. Fresh Crab Dumplings
w Red Caviar & Japanese Roe**
Há cảo cua với trứng cá muối
và trứng tôm Nhật



D11. Korean Mushroom Dumplings 

Cảo nấm Hàn Quốc



**D12. Shrimp & Pickled
Korean Mushroom Dumplings**
Há cảo tôm tươi với
nấm tươi muối Hàn Quốc



D13. Seaweed Siew Mai with Shrimp Roe
Siu mai cuốn rong biển trứng tôm

Signature



**D14. Steamed
Australian Beef Rib
with Seafood Mushroom
in Hoi Sin Sauce**
Sườn bò Úc hấp
nấm hải sản Hoi Sin



D15. Chicken Feet with Black Bean Sauce
Chân gà hấp đậu xì



**D16. Steamed Pork Rib with Taro
& Green Pepper Sauce**
Sườn heo hấp khoai môn với sốt tiêu xanh



D17. Steamed Vegetable Dumplings
Cảo nhân rau củ 



D18. Steamed Barbecued Pork Bun
Bánh bao xá xíu



**D19. Steamed Cream Custard
& Salted Egg Yolk Bun**
Bánh bao kem nhân trứng muối



Signature

**D20.
Minced Pork
Dumpling Shanghai
Style w Ginseng**
Bánh bao Thượng Hải
nhân thịt heo vị sâm



**D21. Steamed Mushroom Bun
w Black Truffle & Porcini** 
Bánh bao nấm đen



D22. Steamed Matcha Bun 
Bánh bao trà xanh



**D23. Sticky Rice w Chicken
in La Dong Leaves**
Xôi thịt gà lá dong



D24. Steamed Rice Roll w Shrimp
Bánh cuốn tôm tươi



**D25. Pork-stuffed Eggplants
with Black Bean Sauce**
Cà tím nhồi thịt sốt tàu xì



**D26. Steamed Rice Roll
w Sautéed Mushroom** 
Bánh cuốn nhân nấm tươi

FRIED AND OVEN-BAKED



**D31.
Potato &
Vegetable
Cheese
Dumplings**
Bánh pho mát
chiên rau

Signature



**D30. Deep-Fried Shrimp
in Bean Curd Skin**
Váng đậu cuốn tôm



**D32. Tiger Prawn & Japanese Scallop
Dumplings with Spicy Sauce**
Bánh tôm chiên sò điệp sốt cay



D33. Deep-Fried Carrot Dumplings
Bánh cà rốt nhân tôm



D34. Deep-Fried Crab Spring Roll with Mayonnaise
Nem cua chiên sốt Mayonnaise



D35. Deep-Fried Shrimp Ball with Sweet Chili Sauce
Tôm viên tuyết hoa với sốt ớt ngọt



D36. Roasted Pork Pastry Puffs
Bánh ngàn lớp nhân xá xíu nướng vừng đen



D37. Minced Squid & Shrimp Stuffed in Red Chili
Mực xay và tôm nhồi ớt chiên



D38. Prawn and Mango Spring Rolls
Nem chiên nhân tôm xoài



D39. Shanghai Chicken Dumpling with Mushroom
Bánh bao gà nấm áp chảo Thượng Hải



D40. Deep-Fried Seafood Spring Roll Hong Kong Style
Nem hải sản kiểu Hồng Kông



D41. Sautéed Turnip Cake with XO Sauce
Bánh củ cải xào sốt XO

VEGETABLE



V1. Mixed Stir-Fried Vegetables
Rau xào thập cẩm



**V2. Braised Tofu w Glass Noodle
in Clay Pot**



Đậu phụ om nấm với miến trong nồi đất

NOODLE & RICE

Signature

**N1.
Stewed Duck
with Egg Noodles
Soup**
Mì vịt tiềm



N2. Shrimp Wonton Noodle Soup
Mì vằn thắn



**N3. Crispy Fried Noodles with
Minced Pork & Eggplant**
Mì xào giòn với thịt heo và cà tím



N4. Egg Noodles with BBQ Pork & Deep Fried Wontons Accompanied by Broth

Mì trộn với thịt xá xíu, hoành thánh tôm kèm canh



N5. Sautéed Rice Noodle with Chicken

Mì chũ xào thịt gà



N6. Fried Vermicelli Singapore Style

Mì xào Singapore



N7. Sautéed Seafood Glass Noodle

Miến dong xào hải sản



Signature

N8. Fried Rice Noodles w Sliced Beef & Vegetables

Phở xào bò với rau



F1. Yang Chow Fried Rice with Shrimp & Pork

Cơm rang Dương Châu



F2. Fried Rice with Chicken & Salted Fish

Cơm rang gà và cá mặn

DESSERTS



**D57. Special Caramenl
with Coconut Sauce**
Caramen đặc biệt sốt sữa dừa



D58. Sago with Coconut Milk
Chè trân châu sữa dừa



D59. Almond Jelly with Chilled Longan
Thạch hạnh nhân long nhãn



D60. Mango Pudding
Thạch xoài



D61. Green Tea Cream Jelly
Thạch trà xanh



**D62. Sago, Pomelo & Mango
with Fresh Cream**
Chè xoài, bưởi và hạt trân châu
cùng với kem tươi



D63. Baked Bird Nest & Egg Custard Tart
Bánh trứng tổ yến nướng



D64. Black Herb Jelly
Thạch quy linh



D65. Deep-Fried Sesame Ball
Bánh rán vừng



D66. Seasonal Fresh Fruits
Hoa quả theo mùa

Signature

**D67.
Deep-Fried
Durian Puff**
Bánh sầu riêng

