

NHỮNG LỢI ÍCH CỦA VÀNG TRONG TINH HOA ẨM THỰC



Trong dược thư cổ cương mục, Lý Thời Trân (Trung Quốc): “Vàng ròng được luyện thành các vảy mỏng dùng làm thuốc trị các bệnh thần kinh và hạn chế sự phát triển của các loại vi khuẩn”

Theo nam dược thần hiệu, Danh y Tuệ Tĩnh: “Tinh kim – vàng ròng vị cay, tính bình, hòa huyết, trấn tâm, an ngũ tạng, trừ bệnh cốt nhiệt và bệnh phong, vàng đã tôi luyện không độc”

*“Tinh kim tục gọi ấy là vàng ròng
Vị cay, khí bình, ít độc xung
Hòa huyết, trấn tâm, yên ngũ tạng
Trừ mọi nóng xương và chữa phong”.*

(Hải Thượng Lãn Ông)

Vàng là phụ gia thực phẩm được Liên minh châu Âu phê chuẩn với mã số E175. Theo dinh dưỡng học hiện đại, các kim loại như Fe, Cu, Mg, Zn, Si... vàng là một nguyên tố vi lượng cần thiết cho cơ thể con người và được nghiên cứu sử dụng để làm thuốc chữa bệnh.

Theo kết quả phân tích của Cục thực phẩm Munich (Đức), vàng sau khi được đưa vào cơ thể sẽ có tác dụng hấp thụ các chất độc hại và thải chúng ra ngoài cơ thể. Nguyên tố vi lượng quý hiếm này đóng vai trò là trợ thủ đắc lực giúp cho cơ thể con người thanh lọc các “độc tố”, phục hồi sự “trong lành” và phòng chống tích cực bệnh tật.

Dòng điện siêu nhỏ do lá vàng tạo ra về cơ bản cũng giống như dòng điện của chính cơ thể con người nên nó có thể thúc đẩy quá trình tuần hoàn máu và lọc sạch máu nhờ tác động của các ion âm.

Cải thiện chức năng não bộ: trong nghiên cứu đăng trên Tạp chí Khoa học Frontier cho thấy những người ăn hoặc uống 30 mg dung dịch vàng/ngày trong 4 tuần liên tiếp thì chỉ số IQ tăng lên 20%.

Như vậy không phải ngẫu nhiên mà từ hàng ngàn năm nay, các nền văn minh cổ đại Ai Cập, Hy Lạp, Trung Quốc,... con người đã sử dụng vàng trong thực phẩm và y học. Vì thế, vàng không chỉ tạo cảm quan mà còn tạo vị giác cho một bữa ăn ngon.





SET MENU DẤT VÀNG

24K Gold Set Menu

- Há cảo bọc củi dát vàng
24K Gold Wrapped Steamed Dumplings
- Lợn sữa với bánh tráng dát vàng
24K Wrapped Crispy Suckling Pig
- Vịt cá nước dùng thượng hạng "Kim Hồ Cung"
Golden Lake Palace Double-boiled Shark Fin Soup
- Hải sâm gai Nhật ghép chân ngỗng
Japanese Sea Cucumber with Goose's Feet Webs in 24K Gold
- Thăn bò Mỹ Angus dát vàng 100gr
American Tenderloin Wrapped in 24K Gold 100gr
- Chân giò muối với rau xanh sốt Kim Hoa
Jinhua Smoked Ham with Vegetables
- Cơm rang bào ngư sợi vàng
Abalone Fried Rice with Shredding 24K Gold
- Chè yến hạnh nhân rắc vàng
24K Gold Bird's Nest with Almond Sweet Soup
- Hoa quả theo mùa
Seasonal Fresh Fruits



SET MENU DẤT VÀNG
(SUẤT)

24K Gold Set Menu (Pax)

7,226,000



Súp Phật Nhảy Tường Bổ Dưỡng Kim Hồ Cung
Buddha Jumps Over the Wall Soup

BBQ
08

VỊT QUAY HỒNG KÔNG

Hong Kong Roasted Duck

926,000





QUAY NƯỚNG HỒNG KÔNG HONG KONG ROAST



BBQ_01

LỢN SỮA QUAY DÁT VÀNG
24K Gold Wrapped Crispy Suckling Pig

1,050,000

VỊT QUAY BẮC KINH 2 VỊ (THỊT VÀ DA)
2 Options of Peking Duck (Skin and Meat)

BBQ_02

NGUYÊN CON
Whole

1,050,000

BBQ_03

NỬA CON
Half

550,000

BBQ_04

SUẤT
Pax

336,000

VỊ THỨ BA, XƯƠNG VỊT NẤU THEO YÊU CẦU
3rd Option of Duck Bone Cooked to Your Liking

320,000

- Vịt chặt miếng rán muối ớt
Deep-fried with Salt and Pepper
- Vịt om mướp đắng
Stewed with Bitter Melon
- Vịt nấu rau
Braised with Vegetable
- Vịt rán tỏi
Deep-fried with Garlic

LỢN SỮA QUAY (NGUYÊN/ NỬA/ SUẤT)
Crispy Suckling Pig (whole/ half/ pax)

BBQ_05

NGUYÊN CON
Whole

2,289,000

BBQ_06

NỬA CON
Half

1,250,000

BBQ_07

SUẤT
Pax

506,000

VỊT QUAY HỒNG KÔNG (NGUYÊN/ NỬA/ SUẤT)
Hong Kong Roasted Duck (whole/ half/ pax)

BBQ_08

NGUYÊN CON
Whole

926,000

BBQ_09

NỬA CON
Half

506,000

BBQ_10

SUẤT
Pax

296,000



BBQ_11

QUAY NƯỚNG
GHÉP THẬP CẨM
DẤT VÀNG
BBQ Roast Combo

696,000

BBQ_12

XÁ XỈU
NƯỚNG MẬT
Grilled Char Siu with Honey

350,000

BBQ_13

THỊT QUAY
MA CAO
Crispy Pork Belly in Macau Style

400,000

GÀ NƯỚNG MUỐI TRUYỀN THỐNG (NGUYÊN/ NỬA)
Traditional Roasted Chicken (whole/ half)

BBQ_14

NGUYÊN CON
Whole

760,000

BBQ_15

NỬA CON
Half

400,000

AT_01

CHÂN GÀ
TRẮNG OM MUỐI
(KHAI VỊ)
Braised Chicken Feet
with Salt

189,000

AT_04

TÓ ONG BÒ SỐT
CAY TỬ XUYÊN
(KHAI VỊ)
Braised Beef Tripe-
Spicy Sichuan Sauce

189,000

AT_02

GÀ TẮM RƯỢU
GIANG NAM
(KHAI VỊ)
Braised Chicken in
Jiangnan Style

189,000

AT_05

CÚ CẢI
CHUA NGỌT
(KHAI VỊ)
Sweet and Sour
Pickled Radish

160,000

AT_03

CHÂN GIÒ SỐT
GIẤM KIỂU THÁI
(KHAI VỊ)
Braised Pig Feet in
Thai Style

189,000

AT_06

DƯA CHUỘT VẦN
NHĨ CHUA CAY
(KHAI VỊ)
Spicy
Cucumber

160,000



S0
02

SÚP VI CÁ SỢI KIM CÂU
HỒNG XIU RẮC VÀNG (80GR)

—
Double-boiled Shark's Fin Soup
with 24K Gold
—

3,550,000





YẾN/ VÂY CÁ/ CANH TÂN BỒ DƯỠNG BIRD'S NEST/ SHARK'S FIN/ DOUBLE-BOILED SOUP



SO_01

SÚP VI CÁ KIM CÂU TÂN CHÂN
GIÒ MUỐI KIM HOA
(CHO 4 - 6 NGƯỜI)
Double-boiled Shark's Fin Soup with
Jinhua Smoked Ham (4-6 pax)

25,000,000

SO_02

SÚP VI CÁ SỢI KIM CÂU HỒNG XÍU
RẮC VÀNG (80GR)
Double-boiled Shark's Fin Soup with
24K Gold

3,550,000

SO_03

SÚP PHẬT NHẢY TƯỜNG BỎ
DƯỠNG KIM HỒ CUNG
Buddha Jumps Over the Wall Soup

2,709,000

SO_04

VỊT TRỜI TÂN ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO
Double-boiled Duck with
Cordyceps Flowers

2,709,000

SO_05

SÚP YẾN THỊT GÀ
Double-boiled Bird's Nest with
Chicken Soup

2,080,000

SO_06

SÚP VI CÁ MẬP HỒNG XÍU
Medium Shark's Fin Soup

1,500,000



SO_07

SÚP VI CÁ TẤN GÀ
Double-boiled Medium Sharks Fins Soup
with Chicken

1,500,000

SO_08

SÚP VI CÁ THỊT CUA
Shark's Fins with Crab Meat

720,000

SO_09

ỐC TÙ VÀ TẤN CHÂN GÀ
Double-boiled Triton Snail with Chicken

720,000

SO_10

GÀ ÁC TẤN SÂM TƯƠI
Double-boiled Black Chicken
with Ginseng

320,000

SO_11

SÚP VI CÁ, BÀO NGƯ, HẢI SÂM,
BÔNG CÁ
Shark's Fins, Abalones, Sea Cucumber,
Fish Maw Soup

296,000

SO_12

GÀ GIÀ TẤN HOÀI SƠN VÀ HOA
ĐÔNG TRỪNG
Double-boiled Chicken with
Cordyceps Flowers

296,000

SO_13

BA BA RỪNG TẤN THUỐC BẮC
Double-boiled Wild Tortoise with
Chinese Herbs

296,000

SO_14

SÚP NẤM HƯƠNG THỊT CUA
Mushroom Soup with Crab Meat

189,000



SO_10





BÀO NGƯ ỨC NGUYÊN CON
DÁT VÀNG SỐT DẦU SÒ

Whole Australian Abalone in 24K Gold

3,500,000





BÀO NGƯ / HẢI SÂM ABALONE / SEA CUCUMBER



AH_02

BÀO NGƯ ÚC NGUYÊN CON SỐT
DẦU SỖ
Braised Australian Abalone with
Oyster Sauce

2,500,000

AH_03

BÀO NGƯ LÁT RAU XANH
Sliced Australian Abalone with
Green Vegetable (S)

2,500,000

AH_04

BÀO NGƯ HẠT LỰU OM HẢI SÂM
Braised Abalone with Sea Cucumber (S)

1,800,000

AH_05

BÀO NGƯ MIẾNG GHÉP
CHÂN NGŨNG
Sliced Australian Abalone with
Goose's Feet Webs (pax)

1,500,000

AH_06

HẢI SÂM CHÂN NGŨNG NỞI ĐẤT
Braised Sea Cucumber with Goose's
Feet in Claypot (S)

1,500,000

AH_07

BÔNG CÁ NỖ OM HẢI SÂM
Braised Fish Maw with Sea Cucumber (S)

900,000

AH_08

HẢI SÂM OM ĐẬU ĐỎ
Braised Sea Cucumber with Red Beans (S)

900,000

AH_09

BÔNG CÁ NỖ OM NẤM HƯƠNG
Braised Fish Maw with Mushrooms (S)

500,000

AH_10

HẢI SÂM GAI NHẬT GHÉP
CHÂN NGŨNG
Japanese Sea Cucumber with Goose's
Feet Webs (pax)

609,000

AH_11

HẢI SÂM NHẬT NHỒI BÁCH HOA
Braised Sea Cucumber with
Cypress Flower (pax)

505,000

AH_12

BÔNG CÁ NỖ XÀO NẤM THẬP
CẨM DẦU SỖ
Stir-fried Assorted Fish Maw and Mush-
room with Oyster Sauce (S)

500,000



SF
02

CÁ TUYẾT NƯỚNG SỐT
TƯƠNG NHẬT

Grilled Cod Fish with Japanese Sauce

420,000





HẢI SẢN SEAFOOD



SF_01

CÁ TUYẾT NẤU NƯỚC DỪNG
TRỨNG CUA DẮT VÀNG
Cod Fish with 24K Gold Crab
Eggs Broth

820,000

SF_03

SÒ DIỆP ỨC XÀO BÍCH LỤC
Stir-fried Australian Scallops with
Vegetables (S)

600,000

SF_04

HẢI BẢO XÀO TƯƠNG XO
Stir-fried Superior Seafood with
XO Sauce (S)

600,000

SF_05

TÔM HE NỒN XÀO SÓT MAYONNAISE
Stir-fried Shrimps with Mayonnaise Sauce (S)

450,000

SF_06

VIÊN TÔM TRỘN THỊT CUA
TẮM BỘT RÁN TRIỀU CHÂU
Deep-fried Crab and Shrimp Ball
Taochow Style (S)

450,000

SF_07

MỰC MỘT NẮNG XÀO LẦN
Stir-fried Half-dried Cuttlefish (S)

450,000

SF_08

MỰC MỘT NẮNG RÁN VỊ TỎI
Deep-fried Half-dried Cuttlefish with
Garlic (S)

450,000

SF_09

TÔM SÚ CHIÊN SỐT XÌ DẦU
Deep-fried Live Prawns with Soy Sauce (S)

505,000

SF_10

TÔM SÚ CHIÊN TRỨNG MUỐI
Deep-fried Live Prawns with Salted
Egg Yolk (S)

505,000

SF_11

TÔM HE OM BƠ VÀ PHO MẮT
Braised Prawns and Tofu with Cheese (S)

860,000



SF
17

CUA XÀO ỚT SỐT TÀU XÌ

—
Stir-fried Live Crab with Chili and Black
Bean Sauce
—

720,000



CUA CRAB

SF_I2

THỊT CUA TƯƠI NGUYÊN CON XÀO LÒNG
TRẮNG TRỨNG RẮC VÀNG
Live Whole Crab in Egg White with 24K Gold (S)

1,050,000

SF_I3

CÀNG CUA TƯƠI BỎ VỎ NẤU
NƯỚC DỪNG BÍ XANH
Crab Legs with Winter Melon Broth

350,000

SF_I4

CUA RANG SỐT CAY PHÒNG PHONG
Fried Crab with Spicy Bi Feng Sauce

720,000



SF_15

CUA HẤP MỠ GÀ RƯỢU
HOA TIÊU
Steamed Live Crab with
Huadiao Wine

720,000

SF_16

CUA XÀO GỪNG HÀNH
Stir-fried Live Crab with
Ginger and Onion

720,000

SF_17

CUA XÀO ỚT SỐT TÀU XÌ
Stir-fried Live Crab with Chili and
Black Bean Sauce

720,000

SF_18

CUA OM MIẾN SA TẼ NÔI ĐẤT
Braised Live Crabs with Glass Noodles
in Claypot

720,000

SF_19

CUA XÀO SỐT CÀ RI
KIỂU THÁI
Stir-fried Live Crabs with
Thai Curry

720,000

SF_20

CUA RANG MUỐI ỚT
Stir-fried Live Crabs with
Salt & Pepper

720,000



SF_21

TÔM HÙM XANH/ TÍNH THEO THỜI GIÁ LOBSTER/ AT THE MARKET PRICE



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

6 Cooking Choices

- Ăn gỏi
Sashimi
- Om mỳ với nước dùng
Braised with Egg Noodles
in Broth
- Om mỳ giòn sốt bơ
pho mai
Steamed with Crispy
Noodles and Cheese
- Hấp tỏi miến
Steamed with Glass
Noodles and Garlic
- Rang với sốt cay
Phồng Phong
Stir-fried with Spicy Bi Feng
- Rang vị tỏi
Stir-fried with Garlic

PHÍ CHẾ BIẾN KHI CHỌN TỪ PHƯƠNG THỨC THỨ 3

Additional fee from 3rd cooking choice

320,000/phương thức/choice



SF_22

ỐC VÔI VOI CANADA/ TÍNH THEO THỜI GIÁ CANADIAN'S GEODUCK/ AT THE MARKET PRICE



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

4 Cooking Choices

- Ăn gỏi
Sashimi
- Chần nước dùng tại bàn
Braised Table Side
- Xào bách lục
Stir-fried with Vegetable
- Xào sốt tương XO
Stir-fried with XO Sauce

PHÍ CHẾ BIẾN KHI CHỌN TỪ PHƯƠNG THỨC THỨ 3

Additional fee from 3rd cooking choice

320,000/phương thức/choice



BÒ/ LỢN/ GIA CẦM BEEF/ PORK/ POULTRY



PT_01

THÂN BÒ MỸ ANGUS ÁP CHẢO
DẤT VÀNG (200G/ MIẾNG)
American Angus Tenderloin
in 24K Gold

1,350,000

PT_02

ĐUÔI BÒ OM RƯỢU VANG NỔI ĐẤT
Braised Oxtail with Red Wine Sauce
in Claypot

555,000

PT_03

THỊT BÒ LỰU XÀO TỎI LÁT
TƯƠNG NHẬT
Stir-fried Beef with Garlic in
Wasabi Sauce

480,000

PT_04

THÂN BÒ XÀO SÓT TIÊU ĐEN
Stir-fried Sliced Beef with Black Pepper Sauce

480,000

PT_05

THỊT BÒ LÁT XÀO NẤM SÒ DẦU SÒ
Stir-fried Sliced Beef with Mushroom
and Oyster Sauce

350,000

PT_06

THỊT LỢN XÀO SÓT CHUA NGỌT
Stir-fried Pork with Sweet and
Sour Sauce

320,000

PT_07

SƯỜN CHIÊN VỊ TỎI
Deep-fried Pork Ribs with Garlic

480,000

PT_08

SƯỜN RÁN SÓT NGÀN ĐẢO
Deep-fried Pork Ribs with Thousand
Island Sauce

480,000



PT_09

CÀ TÍM NGŨ HƯƠNG OM
NỒI ĐẤT

Braised Eggplant in Claypot

296,000

PT_10

CÁ MẶN HỒNG KÔNG HẤP
THỊT BĂM

Steamed Salted Hong Kong Fish
with Minced Pork

350,000

PT_11

CHIM BỐ CẦU RÁN GIÒN
Crispy Pigeons

320,000

PT_12

THỊT CHIM LÁT XÀO RAU
BÍCH LỤC

Stir-fried Pigeons with Vegetable

350,000

GÀ RÁN GIÒN DA KIM BÀI (NGUYÊN/ NỬA CON)
Crispy Chicken (whole/ half)

PT_13

NGUYÊN CON
Whole

760,000

PT_14

NỬA CON
Half

400,000

PT_15

GÀ HẠT LỰU XÀO SỐT
CUNG BẢO

Kung Pao Chicken with
Cashew Nuts

350,000

PT_17

GÀ KHO MƯỚP ĐẮNG VÀ
TỎI TRONG NỒI ĐẤT

Braised Chicken with Bitter
Melon and Garlic in Claypot

350,000

PT_16

GÀ OM HÀNH KHÔ,
DẦU VỪNG NỒI ĐẤT
Dried Scallion Chicken Ball in
Claypot with Sesame Oil

350,000

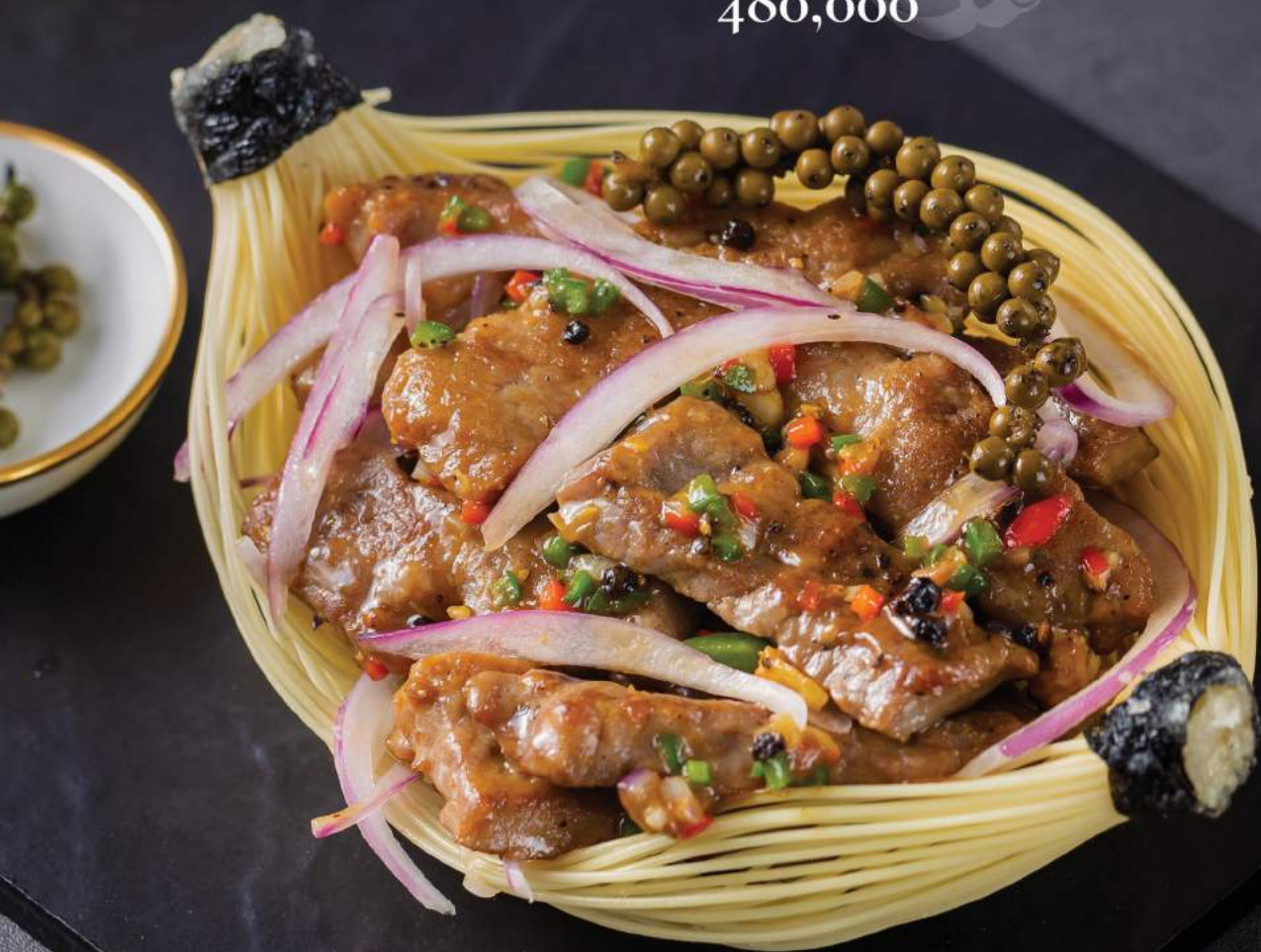


ĐT
04

THÂN BÒ XÀO SỐT
TIÊU ĐEN

—
Stir-fried Sliced Beef
with Black Pepper Sauce
—

480,000



04

ĐẬU PHỤ MAPO OM
SỐT THỊT CAY

Mapo Tofu with Spicy Minced Pork

220,000





RAU VEGETABLE



VT_01

RAU NGÓT OM HOA ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO
Braised Chinese Leek with
Cordyceps Flowers

250,000

VT_02

ĐẬU QUẢ XÀO SỐT TỬ XUYÊN
Stir-fried Green Bean in Sichuan Style

220,000

VT_03

CÀ TÍM NGUYÊN QUẢ NHỒI THỊT
OM SỐT TÀU XÌ
Braised Eggplant with Minced Pork

250,000

VT_04

ĐẬU PHỤ MAPO OM SỐT THỊT CAY
Mapo Tofu with Spicy Minced Pork

220,000

VT_05

ĐẬU PHỤ NON CHIÊN MUỐI ỚT
Deep-Fried Crispy Tofu with
Salt and Pepper

220,000

VT_11

RAU THEO MÙA/ Seasonal Vegetables

152,000

- Luộc/ *Blanched*
- Xào/ *Stir-fried*
- Xào tỏi/ *Stir-fried with Garlic*
- Xào phụ nhũ/ *Stir-fried with Fermented Tofu*

VT_06

RAU CHAY OM SỐT NẠM NHỰ
THƯỢNG HẠNG NỒI ĐẤT
Braised Assorted Vegetables in Claypot

252,000

VT_07

THỊT CUA TƯƠI OM SỐT ĐẬU PHỤ
Braised Crab Meat with Tofu

400,000

VT_08

NẤM HƯƠNG NHẬT BẢN SỐT RAU
THEO MÙA
Braised Shiitake Mushroom with
Seasonal Vegetables

252,000

VT_09

CHÂN GIÒ KIM HOA SỐT LỢ XANH,
NẤM TRÚC, DẦU SÒ
Jinhua Smoked Ham with Broccoli,
Bamboo Mushroom and Oyster Sauce

252,000

VT_10

RAU ĐỎ OM NƯỚC DỪNG TRỨNG
BẮC THẢO
Braised Red Chinese Spinach with Salted
and Preserved Egg and Duck Egg

250,000

- Xào mấm tôm/ *Stir-fried with Shrimp Paste*
- Sốt dầu sò/ *Stir-fried with Oyster Sauce*
- Xào kiểu Mã Lai/ *Stir-fried with Malaysia Sauce*
- Om nước dùng/ *Braised in Broth*



Nr
01

BÁNH CUỐN XÀO HẢI SẢN
SỐT TƯƠNG XO NỔI ĐẤT

—
Seafood Rice Rolls in Claypot with
XO Sauce
—

280,000



CƠM VÀ BÚN NOODLES AND RICE



NR_02

PHỞ XÀO BÒ VỊ TÔM ĐẶC BIỆT
Stir-fried Rice Noodles with Beef and
Shrimp Paste Sauce

250,000

NR_03

MỠ XÀO SỐT THỤY SĨ
Stir-fried Noodles with
Switzerland Sauce

190,000

NR_04

PHỞ XÀO THỊT CÁ SONG LÁT
Stir-fried Rice Noodles with Sliced
Grouper Balls

280,000

NR_05

THỊT CUA OM MỠ TRỨNG
Braised Egg Noodle with Crab Meat

252,000

NR_06

PHỞ XÀO BÒ SỐT TÀU XÌ KIỂU
HỒNG KÔNG
Stir-fried Rice Noodles with Black Bean
Sauce in Hong Kong Style

250,000



NR_09

NR_07

MỠ GIÒN SỐT HẢI SẢN
Crispy Wonton Noodles with
Seafood Sauce

280,000

NR_08

CƠM RANG DƯƠNG CHÂU
YangZhou Fried Rice

250,000

NR_09

CƠM RANG HẢI SẢN, TRỨNG MẶN
Fried Rice with Seafood and Salt Egg

260,000

NR_10

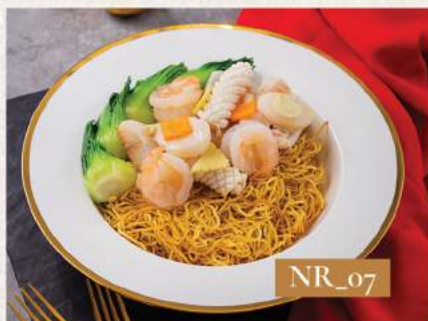
CƠM RANG ĐIẾP CƠ LÒNG
TRẮNG TRỨNG
Fried Rice with Scallops and Egg White

280,000

NR_11

CƠM TRẮNG
Steamed Rice

35,000



NR_07

DS_01

HÁ CÁO BỌC CÚI DÁT VÀNG
(1 MIẾNG)

24K Gold Wrapped Steamed
Shrimp Dumpling (1 pc)

116,000



DS_02

XIU MẠI BẢO NGƯ
DÁT VÀNG (1 MIẾNG)

24K Gold Wrapped Steamed
Abalone Dumpling (1 pc)

122,000



DS_03

CÁO CÁ VÀNG HOÀNG KIM
DÁT VÀNG (1 MIẾNG)

24K Gold Wrapped Fish Dumpling
(1 pc)

116,000



DS_04

HÁ CÁO DIỆP CƠ NẤM CỤC ĐEN
DÁT VÀNG (1 MIẾNG)

24K Gold Steamed Black
Truffle Dumpling (1 pc)

122,000





ĐIỂM TÂM DIM SUM



DS_05

HÁ CẢO TÔM TƯƠI, MĂNG TÂY
Steamed Shrimp with Asparagus
Dumpling

105,000

DS_06

XIÙ MAI THỊT NẤM
Steamed Siu Mai (Minced Pork)

105,000

DS_07

HÁ CẢO TÔM TƯƠI VỚI SÓT NẤM
ĐEN THUỜNG HẠNG
Shrimp Dumplings with Black
Truffle Sauce

122,000

DS_08

SƯỜN HẤP TÀU XÌ
Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

95,000

DS_09

XÔI GÀ LÁ SEN
Steamed Sticky Rice with Chicken
wrapped in Lotus Leaf

86,000

DS_10

CHÂN GÀ HẤP KIM TƯƠNG
Steamed Chicken Feet with Soy Sauce

86,000



DS_11

TIỂU LONG BAO THƯỢNG HẢI
Steamed Minced Pork Dumplings in
Shanghai Style

86,000

DS_12

BÁNH BAO LỮU SA
Steamed Creamy Custard Buns
with Salted Egg Yolk

86,000

DS_13

BÁNH BAO XÁ XỈU
Steamed BBQ Pork Buns

86,000

DS_14

NEM PHỦ BÌ TÔM TƯƠI
Deep-fried Beancurd Skin Rolls with Shrimp

95,000

DS_15

BÁNH CUỐN TÔM
Steamed Rice Rolls with Shrimp

105,000

DS_16

BÁNH CUỐN NẤM THẬP CẨM
HOÀNG KIM
Crispy Rice Rolls with Mushroom

95,000

DS_17

BÁNH GỐI RÁN NƯỚC DỪNG
Deep-fried Cakes with Broth

95,000



DS_18

BÁNH CUỐN KIỂU HỒNG KÔNG
Steamed Rice Rolls in Hong Kong Style

86,000

DS_19

BÁNH GỐI NGỌT VỎ GIÒN
SỐT SIRÔ
Deep-fried Crispy Cakes with
Sweet Sauce

86,000

DS_20

NEM PHỦ BÌ RONG BIỂN
Deep-fried Beancurd with Seaweed

95,000



DS_21

NEM QUẢNG ĐÔNG NHÂN TÔM
Deep-fried Spring Rolls with Shrimps

95,000

DS_22

BÁNH GỐI NHÂN TÔM SỐT
TƯƠNG NHẬT
Deep-fried Roll Cakes with Shrimps
in Wasabi Sauce

95,000

DS_23

BÁNH CÚ CÁI RÁN
Deep-fried Radish Cakes

86,000

DS_24

BÁNH MÃ LAI
Cantonese Sponge Cake

86,000

DS_25

BÁNH RÁN VỪNG DẤT VÀNG
Deep-fried Sesame Cakes

120,000/3 cái

DS_26

BÁNH BAO CHAY HẤP/ RÁN
Steamed/ Fried Buns

76,000

DS_27

QUẦY RÁN
Deep-fried Chinese Donuts

68,000

DS_28

BÁNH CÚ CÁI XÀO SỐT XO NỔI DÁ
Stir-fried Radish Cakes with XO Sauce

160,000

DS_29

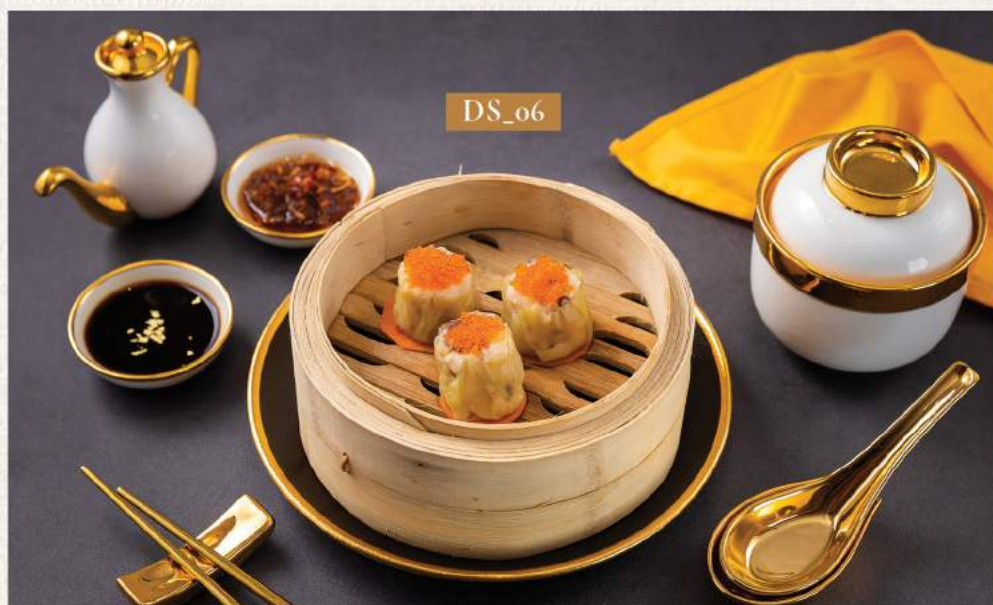
THỊT VỊT BỌC BỘT NẾP RÁN
Deep-fried Rice Cakes with Duck Meat

86,000

DS_30

BÁNH BAO TUYẾT SƠN
Baked BBQ Pork Buns

86,000





DS_32

DS_31

BÁNH NẾP KHOAI LANG HẤP
Sweet Potato Cakes

86,000

DS_32

BÁNH NƯỚNG THIÊN NGÀ
SẦU RIÊNG
Durian Swan Baked Buns

86,000

DS_33

BÁNH BỘT LỘC NHÂN SỮA
Steamed Milk Ball Cakes

86,000

DS_34

BÁNH NƯỚNG XÁ XÍU MẬT ONG
Baked BBQ Pork Buns with Honey

86,000

DS_35

BÁNH BAO RAU THỊT NÓI ĐẤT
Seaweed Vegetable Buns in Claypot

86,000

DS_36

BÁNH CUỐN XÁ XÍU
Steamed Rice Rolls with BBQ Pork

95,000



THẠCH ĐEN QUÝ LINH DÁT VÀNG

—
24K Herbal Black Pudding
—

160,000



TRÁNG MIỆNG DESSERT



DS_37

CHÈ YẾN ĐU ĐỦ
Bird's Nest Sweet Soup with Papaya

898,000

DS_38

CHÈ VỪNG ĐEN CỐT DỪA
Black Sesame with Coconut Milk Sweet Soup

80,000

DS_39

CHÈ HẠT SEN
Lotus Seed Sweet Soup

80,000

DS_40

CHÈ LONG NHÂN TÁO ĐỎ
Longan with Red Apple Sweet Soup

80,000

DS_41

CHÈ HẠNH NHÂN LÒNG TRẮNG TRỨNG
Almond with Egg White Sweet Soup

96,000

DS_42

CHÈ YẾN ĐƯỜNG PHÈN
Bird's Nest with Rock Sugar Sweet Soup

620,000 - 806,000

DS_43

PUDDING XOÀI KIM BẢO
Mango Pudding

86,000

DS_45

THẠCH LẠNH SỮA DỪA
Coconut Pudding

80,000

DS_46

PUDDING SẦU RIÊNG
Durian Pudding

86,000

DS_47

BÁNH KEM TRỨNG NƯỚNG
Baked Egg Tart

86,000



DS_45



ĐỒ UỐNG DRINKS



TRÀ TRUNG QUỐC Assorted Chinese Tea

TEA_01

TRÀ PHỔ NHĨ
Pur-Erh Tea

96,000

TEA_03

TRÀ THIẾT QUAN ÂM
Tie Guan Yin Tea

96,000

TEA_05

TRÀ ĐẠI MẠCH
Barley Tea

20,000

TEA_02

TRÀ Ô LONG
Oolong Tea

96,000

TEA_04

TRÀ NHÀI
Jasmine Tea

96,000

ĐỒ UỐNG NHẹ Soft Drink

SD_01

COCA COLA

60,000

SD_04

TONIC

60,000

SD_07

SODA

60,000

SD_02

COCA LIGHT

60,000

SD_05

VICI

20,000

SD_08

FANTA

60,000

SD_03

SPRITE

60,000

SD_06

SAN PELLEGRINO
SPARKLING 750ML

170,000



NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Fresh Juice

JU_01

NƯỚC ÉP CAM
Orange Juice

100,000

JU_03

NƯỚC ÉP XOÀI
Mango Juice

100,000

JU_05

NƯỚC ÉP DÂU TÂY
Strawberry Juice

100,000

JU_02

NƯỚC ÉP CHANH TƯƠI
Lemonade

100,000

JU_04

NƯỚC ÉP CHANH LEO
Passion Fruit Juice

100,000

JU_06

NƯỚC ÉP DƯA HẤU
Watermelon Juice

100,000

BIA VIỆT NAM

Vietnamese Beer

BE_01

BIA HÀ NỘI
Hanoi Beer

110,000

BE_02

BIA TIGER (CRYSTAL)
Tiger Beer

110,000

BE_03

BIA HEINEKEN
Heineken Beer

110,000

BIA NHẬP KHẨU

Imported Beer

BE_04

BIA CORONA
Corona Beer

170,000

