

Tại Fu Rong Hua, triết lý của chúng tôi rất đơn giản: Chia sẻ hương vị và văn hóa thưởng thức Dim Sum tới tất cả mọi người. Chúng tôi làm điều này bằng việc sử dụng nguồn nguyên liệu tươi sạch nhất và chế biến chúng qua đôi tay của những người đầu bếp tận tâm. Chúng tôi sẽ luôn giữ Dim Sum thật gần gũi – đúng như sự ra đời của món ăn này. Chúng tôi tin bạn sẽ yêu hình ảnh, mùi hương, vị ngon và những câu chuyện về Dim Sum ở đây. Như chúng tôi, những người Fu Rong Hua.

At Fu Rong Hua, our philosophy is simple, we desire to share the unique flavor and the culinary etiquette of Dim Sum with everyone. We do this by only using the best and freshest ingredients, and put them in the hands of our dedicated chefs. We will always keep our Dim Sum dear and intimate to you – like the way it is meant to be made. We believe you will love the image, the smell, the flavor, and the Dim Sum stories at this place. Just like us at Fu Rong Hua.



FU
RONG
HUA

CANTONESE
RESTAURANT



LƯU Ý

KINDLY REMINDER

溫馨提示

VỚI SỰ CẦU KÌ VÀ TỈ MỈ TỪ KHÂU CHỌN LỰA NGUYÊN LIỆU CHO TỚI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN, CHÚNG TÔI - NHỮNG NGƯỜI ĐẦU BẾP FU RONG HUA LUÔN MONG MUỐN MANG TỚI CHO THỰC KHÁCH CÁC MÓN NGON QUẢNG ĐÔNG VỚI HƯƠNG VỊ NGUYÊN BẢN THƠM NGON NHẤT. HƠN 200+ MÓN ĂN TRẢI DÀI TỪ DANH MỤC XÚP, BBQ, DIM SUM,... TỚI CÁC MÓN RAU, MÓN CHAY THANH ĐẠM LUÔN ĐƯỢC CHUẨN BỊ CHU ĐÁO PHỤC VỤ HÀNG NGÀY.

TRONG THỜI GIAN CHỜ ĐỢI MÓN ĂN, QUÝ KHÁCH CÓ THỂ DÙNG THỬ MỘT SỐ MÓN MỜI CỦA NHÀ HÀNG. VỚI CÁC MÓN DIM SUM, QUÝ KHÁCH CÓ THỂ THƯỜNG THỨC KÈM VỚI NƯỚC TƯƠNG VÀ SA TẾ ĐƯỢC ĐẶT SẴN TẠI BÀN. ĐÂY CŨNG CHÍNH LÀ HƯƠNG VỊ MÀ CHÚNG TÔI MONG MUỐN LAN TỎA TỚI TẤT CẢ KHÁCH HÀNG MỖI KHI GHÉ FU RONG HUA DÙNG BỮA.

With meticulous care from selecting ingredients to the cooking process, we - the chefs at Fu Rong Hua - always strive to bring our customers the most authentic and delicious Guangdong dishes. Over 200+ dishes ranging from soups, BBQ, dim sum, to vegetarian dishes are carefully prepared and served daily.

While waiting for your main course, you are welcome to try some appetizers from our restaurant. For the dim sum selections, you can enjoy them with soy sauce and satay, which are readily available at your table. This is the very flavor we wish to share with every guest who dines at Fu Rong Hua.

从食材选择到烹饪过程，我们付蓉华的厨师们都一丝不苟，力求为顾客带来最正宗、最美味的粤菜。超过200多道菜品，从汤品、烧烤、点心到素菜，每天都精心准备，现点现做。

在等待主菜的同时，欢迎您品尝本店的开胃菜。对于点心，您可以搭配桌上已备好的酱油和沙茶酱一起享用。这正是我们希望与每一位光临芙蓉华的客人分享的独特风味。

KÝ HIỆU

SYMBOL | 象 徵

-  **ỚT** | CHILI PEPPER | 辣椒
-  **TÔM** | SHRIMP | 蝦
-  **LẠC** | PEANUT | 花生
-  **HÀNH** | GREEN ONION | 蔥
-  **CHAY** | VEGETARIAN | 素食



NOTE

注 意

**HÌNH ẢNH CHỈ
MANG TÍNH CHẤT
MINH HỌA**
Images for
illustrative
purposes only
图片仅
为示意

MÓN XÚP & CANH TIỀM BỔ DƯỠNG

SOUP & STEWED SOUP | 汤炖汤



CANH LÊ TIỀM TUYẾT NHĨ

Double boiled chicken with pear & snow fungus

雪莉鸡汤炖雪耳

98.000



GÀ ĐEN TIỀM THUỐC BẮC FU RONG HUA

Double boiled local black chicken
with chinese herbs

乌鸡炖药材

138.000



CANH TIỀM GÀ HẦM SÂM CỬ SEN

Double boiled chicken with ginseng & lotus root

人参莲藕炖鸡汤

98.000



CANH TIỀM GÀ BÔNG ĐÔNG TRÙNG

Double boiled chicken with cordyceps militaris

虫草花炖鸡腿

108.000



CANH TIỀM ĐUÔI BÒ ĐĂNG SÂM

Double boiled beef tail with Dang Shen

党参炖牛尾汤

108.000



MÓN XÚP

SOUP | 湯



XÚP VI CÁ BÁT BẢO

Shark fin soup with seafood

魚翅海味八寶羹

328.000



XÚP VI CÁ HỒNG XÍU

Braised premium shark fin soup

紅燒中鮑翅

788.000

XÚP SÒ ĐIỆP, BÓ XÔI

Spinach & scallop soup

扇贝菠菜羹

88.000



XÚP BONG BÓNG CÁ, THỊT CUA

Fish maw with crab meat soup

蟹肉鱼肚羹

98.000



XÚP NGÔ, GÀ BẦM

Sweet corn & chicken soup

鸡茸粟米羹

68.000



XÚP BONG BÓNG CÁ BÀO NGƯ

Fish maw with abalone soup

鲍鱼鱼肚羹

138.000



XÚP ĐẬU HŨ, RONG BIỂN, GÀ BẦM

Minced chicken soup with seaweed & tofu

紫菜豆腐旦花羹

78.000



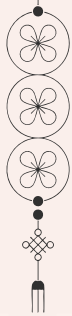
XÚP HẢI SẢN CHUA CAY

Hot & sour seafood soup

海鲜酸辣羹

88.000





MÓN ĂN LẠNH

COLD APPETIZERS | 冷菜



GỎI SÚA TỨ XUYÊN

Sichuan jellyfish salad

四川麻辣海蜇

98.000



GỎI CÚ SEN GÀ XÉ

Lotus root with shredded chicken salad

莲藕沙拉鸡丝

98.000



SALAD XOÀI, VỊT QUAY XỐT CAY

Roasted duck with mango salad

烧鸭芒果沙拉

118.000



GỎI TAI HEO, DƯA LEO XỐT CAY

Spicy pig ear salad

凉拌猪耳青瓜麻辣

118.000



CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG MUỐI DƯA ỚT

Chilled chicken claw with pickled chilli

冻泡椒凤爪

98.000



SALAD HẢI SẢN XỐT CHANH DÂY

Seafood salad with passion Fruit sauce

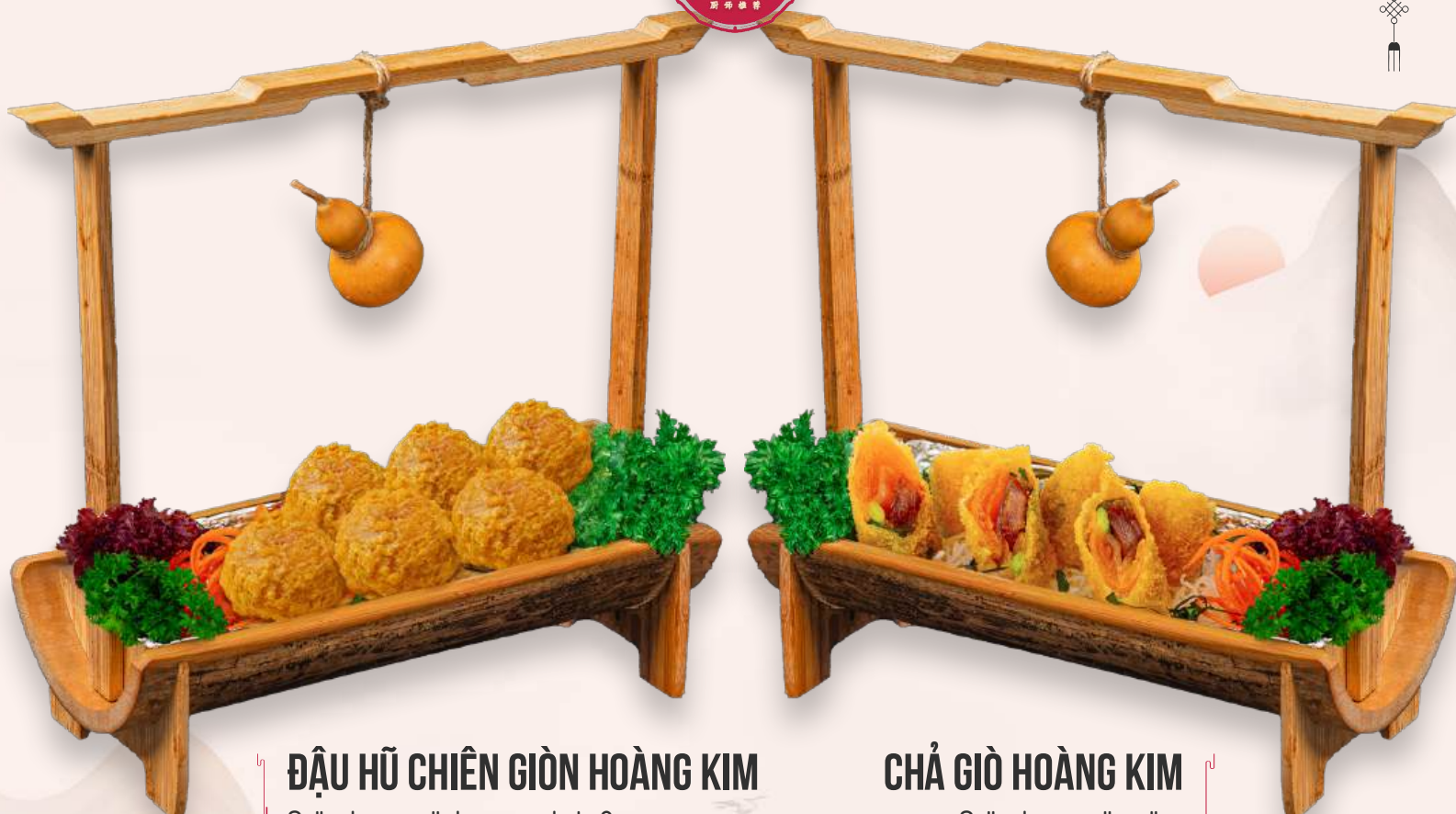
海鲜沙拉配百香果酱

198.000



MÓN ĂN NÓNG

HOT APPETIZERS | 熱菜



ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN HOÀNG KIM

Salted egg yolk homemade tofu
手工黄金脆皮豆腐

108.000

CHẢ GIÒ HOÀNG KIM

Salted egg yolk rolls
蘇炸黄金卷

168.000



NẤM KIM CHÂM

HOÀNG KIM

Roasted enoki mushrooms with salted egg yolk

黄金金针菇

98.000

RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Roasted enoki mushrooms with pepper & salt Hong Kong style

椒盐金针菇

88.000



CHẢ GIÒ TÔM THỊT QUẢNG ĐÔNG

Cantonese shrimp spring rolls

广东炸虾春卷

168.000



HOÀNH THÁNH TÔM CHIÊN GIÒN

Deep-fried shrimp wonton

鲜虾黄金炸云吞

88.000



SỤN GÀ

HOÀNG KIM

Roasted chicken cartilage with salted egg yolk

黄金鸡中宝

158.000

RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Roasted chicken cartilage with pepper & salt Hong Kong style

椒盐鸡中宝

148.000

ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN MUỐI TIÊU

Crispy golden tofu

金磚脆豆腐

98.000



Vịt Quang Bắc Kinh

PEKING DUCK

北京
片皮
鴨



459.000 1/2 con
899.000 1 con



DA VỊT CUỐN BÁNH PÍA | SKIN ROLL WITH PANCAKES | 片皮包餅



Sau khi được nướng chín vàng, người phục vụ khéo léo tách lớp da vịt giòn rụm, cẩn thận cuốn với bánh tráng mềm dẻo cùng hành chế, dưa chuột, ớt chuông thái chỉ và thêm chút sốt BBQ đặc trưng. Đây là mảnh ghép không thể thiếu của ẩm thực Bắc Kinh, tạo nên tên tuổi thương hiệu Fu Rong Hua trong nhiều năm qua.

Once the duck is roasted to a golden brown, our skilled servers expertly peel off the crispy skin. This is then delicately wrapped in soft, pliable rice paper along with sliced scallions, cucumbers, julienned bell peppers, and a drizzle of our signature BBQ sauce. This is an indispensable element of Beijing cuisine and has contributed to the enduring reputation of Fu Rong Hua for many years.

LƯU Ý | NOTE | 附註

NẾU QUÝ KHÁCH MUỐN CHẾ BIẾN THÊM MÓN KHÁC TỪ VỊT QUAY BẮC KINH,
NHÀ HÀNG PHỤ THU 100.000 VND/MÓN

An additional fee of VND 100,000 applies for each of the following dishes from Peking duck
如果您想準備其他北京烤鴨菜餚，餐廳將額外收取100,000越南盾/菜的費用

CƠM CHIÊN VỊT QUAY

Fried rice with shredded peking duck
鴨絲炒飯



HỦ TIẾU XÀO VỊT QUAY

Stir Fried rice noodle with shredded peking duck
鴨絲炒河粉



MÌ TRỨNG XÀO VỊT QUAY

Stir Fried egg noodle with shredded peking duck
鴨絲炒麵



XƯƠNG VỊT QUAY RANG MUỐI

Deep Fried peking duck bones with pepper & salt
椒盐鴨骨

VỊT QUAY CUỐN XÀ LÁCH

Minced peking duck with lettuce
生菜包鴨鬆



琵琶大鴨
PIPA DUCK

Vịt nướng
Pipa



Trong quá trình chế biến, vịt được rút xương sao cho phần thịt xò tròn, phẳng lì. Để phân biệt với những phong vị khác, món ăn ầy chính thức được đặt tên theo hình dáng chiếc đàn tỳ bà sau khi được nướng trong nhiều giờ.

During the preparation process, the duck is deboned so the meat is spread out into a flat, round shape. To distinguish it from other flavors, this dish is officially named after the shape of a pipa after being roasted for many hours.

340.000 1/2 con
680.000 1 con



烧腊 BBQ



BEST SELLER
特選食品

VỊT QUAY DA GIÒN HỒNG KÔNG

Crispy roasted duck Hong Kong style

港式脆皮烧鸭半只

175.000 1/4 con

350.000 1/2 con



GÀ QUAY SẢ XỐT MÈ

Lemongrass & sesame roasted chicken

香茅芝麻烧雞

260.000 1/2 con



XÁ XÍU MẬT ONG

Honey Char Siu

蜜汁叉烧

188.000



BA RỌI KIM BÀI

Crispy roasted pork belly

金牌脆皮烧肉

198.000



BEST SELLER
特選食品

CHIM BỒ CẦU QUAY

Roasted pigeon

脆皮乳鴿

218.000



GIÒ HEO QUAY GIÒN BÌ

Crispy roasted pork leg

脆皮猪腿

198.000



CHEF'S RECOMMEND
廚師推薦

BBQ 3 MÓN - XÁ XÍU MẬT ONG, VỊT QUAY, BA RỌI QUAY

BBQ combination: Honey char siu, roasted duck

燒味三拼

298.000

BBQ 2 MÓN - XÁ XÍU MẬT ONG, VỊT QUAY

BBQ combination: Honey char siu, roasted duck, roasted pork belly

燒味雙拼

218.000



TÔM HÙM

Lobster

龙虾

THEO THỜI GIÁ

Kiểu Chế Biến | COOKING STYLES | 烹饪风格

SASHIMI

Sashimi with wasabi

新鲜龙虾刺身配芥末

RANG MUỐI TIÊU

Stir Fried lobster with Pepper & Salt

椒盐

XỐT BƠ SỮA

Buttermilk sauce

奶油

XÀO HÀNH GỪNG Ô LIU

Sauteed lobster with ginger & olive

葱蒜角焗

CUA HOÀNG ĐẾ

King Crab

帝王蟹

THEO THỜI GIÁ



Kiểu Chế Biến | COOKING STYLES | 烹饪风格

HẤP TỎI

Steamed crab with Garlic

蒸蒜

RANG MUỐI TIÊU

Stir Fried with Pepper & Salt

椒盐

CÁ MÚ & CÁ MÚ ĐỎ

Grouper & Red Grouper 石斑 & 東星斑



388.000/500gr



THEO THỜI GIÁ

Kiểu Chế Biến | COOKING STYLES | 烹饪风格

HẤP BÔNG ĐÔNG TRÙNG

Steamed Fish with cordyceps militaris

蒸虫草花

CHIÊN GIÒN XÌ DẦU

Deep-fried Fish with soy sauce

油浸

HẤP HỒNG KÔNG

Steamed Fish Hong Kong style

港式蒸魚

CHIÊN GIÒN CHUA NGỌT

Deep-fried Fish with sweet and sour sauce

糖醋汁

CÁ CHÌNH

Conger Eel

鰻魚

398.000/500gr



Kiểu Chế Biến | COOKING STYLES | 烹饪风格

HẤP TÀU XÌ

Steamed conger eel with black bean paste

豉汁蒸

HẤP HỒNG KÔNG

Steamed conger eel Hong Kong style

港式蒸魚

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 价格不包括5%服务费和政府税

CUA NÂU NA UY

SIÊU GẠCH ĐỎ

Norwegian Crab Roe (fresh/frozen) | 挪威巨蟹



CUA TƯƠI CẤP ĐÔNG

Frozen norwegian brown crab
冷冻挪威棕色螃蟹

580.000/500GR

CUA NÂU CẤP ĐÔNG NA UY SIÊU GẠCH XỐT SINGAPORE

Frozen norwegian brown crab with Singapore sauce
新加坡辣椒急冻挪威蟹

CUA NÂU CẤP ĐÔNG NA UY SIÊU GẠCH XỐT TRỨNG MUỐI

Frozen norwegian brown crab with salted egg yolk sauce
黄金急冻挪威蟹



CUA TƯƠI SỐNG

Fresh norwegian brown crab
新鲜挪威棕色螃蟹

880.000/500GR

CUA NÂU TƯƠI NA UY SIÊU GẠCH XỐT SINGAPORE

Fresh norwegian brown crab with Singapore sauce
新加坡辣椒挪威新鲜蟹

CUA NÂU TƯƠI NA UY SIÊU GẠCH XỐT TRỨNG MUỐI

Fresh norwegian brown crab with salted egg yolk sauce
黄金挪威新鲜蟹

CUA CÀ MAU SIÊU THỊT

Fresh Ca Mau Crab | 金甌蟹

580.000/500GR



MIẾN CUA TAY CẦM

Vermicelli crab in claypot

粉絲肉蚶煲



XỐT TRỨNG MUỐI

Stir-fried with salted egg yolk

黃金焗



XỐT SINGAPORE

Singapore chilli

辣椒



XỐT TIÊU ĐEN

Stir-fried with black pepper sauce

黑椒炒

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 价格不包括5%服务费和政府税



BÀO NGƯ XỐT DẦU HÀO

Steamed abalone with oyster sauce

红烧鲜鲍鱼

318.000



SÒ ĐIẾP XÀO TỎI ĐEN BÔNG CẢI XANH

Stir-fried Scallops with black garlic and broccoli

带子炒黑蒜头西兰花

288.000



BÀO NGƯ TƯƠI LÁT XỐT X.O

Braised Abalone with broccoli X.O Sauce

鲍片西兰花XO酱

388.000



SÒ ĐIẾP XÀO MĂNG TÂY XỐT X.O

Stir-Fried Scallops with Asparagus X.O sauce

XO酱芦笋炒鲜带子

298.000



CÁ TUYẾT HẤP HỒNG KÔNG

Steamed Cod Fish with Hong Kong sauce

港式蒸鳕鱼

鳕鱼
Cá Tuyết
COD FISH

638.000/PHẦN



Kiểu Chế Biến | COOKING STYLES | 烹饪风格



CÁ TUYẾT HẤP XỐT X.O

Steamed Cod Fish with X.O sauce

X O 酱蒸鳕鱼

CÁ TUYẾT CHIÊN XỐT CHUA NGỌT

Fried Cod Fish with sweet & sour sauce

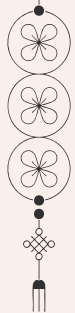
糖醋炸鳕鱼

CÁ TUYẾT HẤP TÀU XÌ

Steamed Cod Fish with black bean paste

豉汁蒸鳕鱼

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 价格不包括5%服务费和政府税



CÁ LĂNG & MỰC

"LANG" FISH & SQUID | 鯪魚鮮尤



MỰC BÁCH HOA RANG MUỐI HỒNG KÔNG

Deep-Fried Squid with salt & pepper

椒鹽百花釀鮮魷

288.000

MỰC CHIÊN HOÀNG KIM

Fried squid with salted egg

黃金鮮魷

288.000



MỰC XÀO TÀU XÌ

Stir-fried squid with black bean paste

豉汁炒鮮魷

288.000

CÁ LĂNG HẤP TÀU XÌ

Steamed "Lang" fish with black bean paste

豉汁蒸鯪魚

188.000



CÁ LĂNG HẤP HỒNG KÔNG

Steamed "Lang" fish with soy sauce

港式蒸鯪魚

188.000





TÔM CÀNG XANH & TÔM SÚ

RIVER PRAWN & GIANT FRESHWATER PRAWN

汤姆和汤姆



TÔM SÚ XỐT MAYONNAISE

Fried river prawn with mayonnaise sauce

沙律草虾

218.000/6PCS



TÔM SÚ XỐT CHANH DÂY

Deep-fried Prawn with Passion Fruit Sauce

脆香虾球百香果汁

218.000/6PCS

TÔM CÀNG XANH

128.000/con

XỐT BƠ SỮA

Giant Freshwater prawn with butter milk sauce

奶油大头虾

RANG TRỨNG MUỐI

Deep-fried giant Freshwater prawn With Salted Egg Yolk

黄金焗大头虾

HẤP RƯỢU HOA TIÊU

Steamed giant Freshwater prawn With Egg White & Hoa Tew Wine

蛋白花雕蒸大头虾

CHIÊN BƠ TỎI

Deep-fried giant Freshwater prawn with Garlic & Butter

牛油焗大头虾

RANG MUỐI ỚT

Deep-fried giant Freshwater prawn with Garlic & Chilli

椒盐大头虾



TÔM SÚ RANG MUỐI ỚT

Deep-fried river prawn with garlic & chilli

避风塘草虾

218.000/6PCS



TÔM SÚ XỐT BƠ TỎI

Deep-fried river prawn with garlic & butter

牛油焗生虾

218.000/6PCS



TÔM SÚ HOÀNG KIM

Deep-fried river prawn with salted egg

黄金虾

218.000/6PCS

佛跳墙
불도장

Phật
Nhảy
Tường



788.000

SEAFOOD
COMBINATION
海味什锦



MÓN NGON DINH DƯỠNG TRÚ DANH

"Phật nhảy tường" là món ngon nổi tiếng trong ẩm thực người Phúc Kiến, xuất hiện từ thời nhà Thanh. Với lịch sử hơn 200 năm tồn tại, đến nay món ăn trở thành cao lương mỹ vị tổng hoàn nguyên liệu quý trong ẩm thực Trung Hoa

BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

CHÂN VỊT | Duck feet | 生鲍鱼
NẤM ĐÔNG CÔ | Shiitake mushroom | 生虾
SÒ ĐIẾP | Scallop | 海参
BÓNG CÁ TƯƠI | Fish maw | 虫草花
BÔNG TRÙNG THẢO | Cordyceps flower | 花胶
HẢI SÂM | Sea cucumber | 鲜带子
TÔM SÚ | Giant tiger prawn | 花菇
BÀO NGƯ | Abalone | 鸭掌

MÓN TAY CẦM

CHINESE CLAY POT | 沙煲



GIÒ HEO HẦM TÓC TIỀN TAY CẦM

Pork Feet & Fat choy in claypot

发菜猪手煲

218.000



ĐẬU HŨ, HẢI SẢN TAY CẦM

Spicy seafood
with toFu in claypot

海鲜豆腐煲

268.000



MIẾN TÔM CÀNG TAY CẦM

Vermicelli giant Freshwater prawn
and Vermicelli in claypot

大頭蝦粉絲煲

288.000



CÀ TÍM, CÁ MẶN, THỊT BẦM TAY CẦM

Eggplant with salted fish
& minced meat in claypot

鱼香茄子煲

168.000



BÀO NGU, CHÂN VỊT HẦM ĐÔNG CÔ TAY CẦM

Braised abalone with duck feet
& shiitake in claypot

冬菇鸭掌鲍鱼煲

388.000



GÀ HẦM ĐÔNG CÔ TAY CẦM

Chicken with black mushroom
& toFu in claypot

豆腐冬菇鸡粒煲

178.000



NẠM BÒ HỒNG KÔNG TAY CẦM

Hong Kong beef
brisket in claypot

港式牛腩沙煲

238.000

Món Xào

炒菜 STIR-FRIED

THỊT BÒ & THỊT DÊ
BEEF & GOAT | 牛肉



LẦU DÊ HẦM BỔ DƯỠNG QUẢNG ĐÔNG

Braised goat belly in claypot

紅炆羊腩煲

688.000



BÒ MỸ PHI LÊ XỐT X.O

Wok fried beef with broccoli & X.O sauce

X.O 酱西兰花炒美国牛肉

218.000



BÒ MỸ XÀO BẠCH QUẢ XỐT TIÊU ĐEN

Wok-fried beef
with ginkgo &
black pepper sauce

黑椒白果
炒美国牛肉

218.000



DÊ HỒNG XIÚ

Braised goat hong shao

红烧羊腩煲

368.000



BÒ XÀO CẢI LÀN XỐT TƯƠNG SA TRÀ

Stir-fried
Chinese kale
with beef

沙茶醬
肉炒芥蘭

198.000

DÊ CHAO CHIÊN GIÒN

Deep fried crispy
goat with
chao sauce

南乳炸
羊肉片

228.000





THỊT HEO

PORK | 猪肉



SƯỜN XỐT Ô LIU

Stir Fried pork ribs with olive sauce

榄角骨

188.000



SƯỜN KINH ĐÔ

Stir Fried pork ribs with Kinh Do sauce

京都排骨

188.000



THỊT HEO XÀO CHUA NGỌT

Sweet & sour pork

糖醋咕嚕肉

168.000



ĐẬU HŨ TỨ XUYÊN

Mapo tofu

麻婆豆腐

168.000



SƯỜN NON XỐT THƠM

Stir-fried pork ribs with sweet & sour sauce

糖醋排骨

188.000

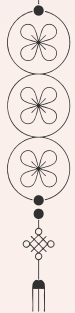


SƯỜN NON RANG MUỐI

Deep Fried pork ribs with salt & pepper

港式椒鹽骨

188.000



THỊT GÀ

CHICKEN | 鸡肉



GÀ HẤP XÌ DẦU HỒNG KÔNG

Soy sauce steamed chicken

港式豉油雞

258.000 1/2 con



GÀ HẤP MUỐI CỔ TRUYỀN

Traditional steamed chicken with salt

手撕鹽焗雞

268.000 1/2 con



GÀ XÀO CUNG BỬU

Fried chicken with cashew nut

公保鸡丁

158.000/PHẦN



GÀ CHIÊN XỐT CAM

Fried chicken with orange sauce

橙花鸡

178.000/PHẦN



CÁNH GÀ XỐT CHANH DÂY

Crispy chicken wings with passion Fruit sauce

炸脆鸡翼百香果汁

148.000/PHẦN

MÓN DIM SUM

DIM SUM | 點心

RONG BIỂN CUỐN THANH CUA

Seaweed with crabstick rolls

紫菜柳捲

68.000



CHÂN GÀ HẤP TÀU XÌ

Steamed chicken feet with black bean sauce

豉汁蒸鳳爪

68.000



XÔI LÁ SEN BÁT BẢO

Eight-treasure lotus leaf sticky rice

珍珠糯米鸡

78.000

TÀU HŨ KY XỐT DẦU HÀO

Steamed tofu skin with oyster sauce

蚝油鲜竹卷

68.000



CHEF'S
RECOMMEND

BÁNH BAO MẬT TRÀ LAVA

Chinese lava matcha buns

抹茶包

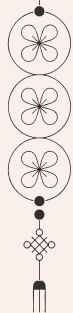
68.000

SƯỜN NON HẤP TÀU XÌ

Steamed pork ribs with black bean sauce

豉汁蒸排骨

68.000



MÓN HÁ CẢO

STEAMED HAR GOW | 蝦餃

XÍU MẠI BÀO NGƯ

Abalone shumai dumplings

鮑魚燒賣

138.000



XIAO LONG BAO TAM SẮC

Coloured
xiao long bao

三色小籠包

79.000



HÁ CẢO TỎI ĐEN DÁT VÀNG

Black garlic shrimp dumplings
with gold plated

黑蒜鮮蝦餃

98.000



HÁ CẢO BÒ XÔI THANH CUA

Shrimp & crab stick with spinach dumplings

蟹柳菠菜餃

68.000



HÁ CẢO KIM TIỀN

Shrimp & pork dumplings with fish roe

金錢蝦餃

68.000



HÁ CẢO SÒ ĐIỆP

Scallop and prawn dumplings with coriander

帶子餃

79.000



HÁ CẢO NẤM TRUFFLE

Shiitake truffle & shrimp dumplings

鮮菇餃

79.000



XÍU MẠI TÔM THỊT, TRỨNG CÁ

Shrimp, pork & fish roe shumai

鮮蝦肉魚蛋燒賣

68.000



HÁ CẢO THỦY TINH

Steamed Fresh prawn dumplings

水晶鮮蝦餃

68.000





BÁNH CUỐN TÔM TƯƠI

Steamed rice flour roll with shrimp

鮮蝦腸粉

78.000



BÁNH CUỐN MÈ ĐEN VỊT QUAY

Steamed rice flour roll with roasted duck

火鴨芝麻粉腸

79.000

MÓN BÁNH CUỐN

STEAMED RICE ROLLS
魚露捲



BÁNH CUỐN PHỈ THỦY

Steamed crystal shrimp rice roll

翡翠蒸腸粉

79.000



BÁNH CUỐN XÁ XÍU

Steamed rice flour roll with char siu

叉燒腸粉

78.000



BÁNH CUỐN XÀO XỐT X.O

Pan fried rice flour roll with X.O sauce

X O 醬炒腸粉

68.000



MÓN BÁNH BAO

BUNS | 包子

BÁNH BAO GÀ NẤM TRUFFLE

Chicken and shiitake buns

鮮菇雞茸包

68.000



BÁNH BAO KIM SA

Steamed salt egg yolk lava buns

港式金沙包

68.000



BÁNH BAO XÁ XÍU

Char siu buns

叉燒包

68.000



BÁNH BAO MATCHA LAVA

Chinese matcha lava buns

抹茶包

68.000



BÁNH BAO KHOAI MÔN GẤU TRÚC

Taro buns (panda)

芋頭包

60.000

MÓN CHIÊN

DEEP-FRIED HAR GOW | 炸類

KHOAI MÔN BÔNG TUYẾT

Crispy Fried taro

鲜虾炸芋角

68.000/3PCS



HÁ CẢO CHIÊN CHÁY TỎI

Pan-fried shrimp dumplings with garlic

蒜香炸虾饺

88.000/4PCS



HOÀNH THÁNH TÔM CHIÊN

Deep-fried shrimp dumplings

酥炸明蝦角

88.000/5PCS



BÁNH XẾP HẸ TÔM TƯƠI

Steamed shrimp & chives dumplings

鲜虾韭菜煎餃

68.000/3PCS



ĐẬU HŨ KY TÔM CHIÊN

Deep-fried tofu skin with prawn & seaweed

鲜虾炸付皮卷

68.000/6PCS



CHẢ GIÒ TÔM CHIÊN PHÔ MAI

Deep-fried spring rolls with cheese & prawn

芝士鲜虾炸春捲

68.000/6PCS



MÌ E-FU XÀO VỊT QUAY XÉ SỢI XỐT TIÊU ĐEN

Wok Fried e-Fu noodle with shredded duck

蚝油叉烧炒伊面

188.000



MÓN MÌ XÀO

WOK-FRIED NOODLE | 炒麵類



BÚN GẠO XÀO SINGAPORE

Singapore stir Fried rice noodle
with shrimps and char siu

新加坡炒米粉

178.000



HỦ TIẾU XÀO BÒ KHÔ

Dried stir Fried Flat
noodle with beef

干炒牛肉河粉

178.000



MÌ XÀO GIÒN XỐT BÒ MỸ LÒNG TRẮNG TRỨNG

Crispy egg noodle with
beef & egg white sauce

蛋白牛肉炒面

188.000



MÌ E-FU XÁ XÍU XỐT DẦU HÀO

Wok Fried e-Fu noodle with
char siu & oyster sauce

蚝油叉烧炒伊面

188.000



MÌ XÀO GIÒN XỐT HẢI SẢN TRỨNG

Crispy egg noodle with
seafood & egg sauce

海鲜炸脆面

218.000



HỦ TIẾU HẢI SẢN

Wok-Fried Flat rice
noodle with seafood

海鲜炒河粉

188.000

Mi Noodle

麵條

NOODLES



MÌ VỊT TIỀM QUẢNG ĐÔNG

Double Boiled Duck Thigh Noodles Soup

广东鸭腿麵

128.000



MÌ NƯỚC BÒ HẦM TƯƠNG TRỤ HẦU

Stewed beef noodle soup with chu hou sauce

柱侯牛腩面

118.000



MÌ KHÔ VỊT QUAY XỐT X.O

Roasted duck, Dried Egg Noodle In X.O Sauce

燒鴨 X O 醬干撈麵

118.000





MÓN MÌ NƯỚC

NOODLE SOUP | 湯麵類



MÌ NƯỚC SỦI CẢO TÔM THỊT

Noodle Soup with shrimp and pork wontons

水餃湯麵

98.000



MÌ NƯỚC SƯỜN NON

Special braised spare rib noodle soup

茄汁排骨麵

98.000



MÌ NƯỚC TIỀM VỊT QUAY

Roasted duck noodle with Chinese herbs in soup

葯材燒鴨麵

128.000



HOÀNH THÁNH NƯỚC

Pork and shrimp wontons soup

馄饨湯

88.000



SỦI CẢO NƯỚC

Pork & shrimp dumplings soup

水餃高湯

98.000



HOÀNH THÁNH TÔM THỊT DẤM ĐEN DẦU ỚT

Spicy wontons with black vinegar & chili oil

酸辣馄饨

88.000



MÌ KHÔ XÁ XÍU XỐT DẦU HÀO

Dried noodle with char siu & oyster sauce

豪皇叉燒干撈麵

98.000



MÌ KHÔ SỦI CẢO TÔM THỊT XỐT SA TẾ

Dried noodle with shrimp dumplings & satay sauce

水餃蝦醬干撈麵

98.000



MÌ HOÀNH THÁNH XÁ XÍU

Wontons & char siu noodle

义燒雲吞湯麵

98.000



MÓN MÌ KHÔ

DRY NOODLE | 干撈面類

Món Chay

VEGAN 素菜



BÁNH BAO MATCHA LAVA

Chinese matcha lava buns

抹茶包

68.000



ĐẬU HŨ HỒNG XÍU XÀO CẢI NẤM

Braised tofu with mushroom in hong shao sauce

红烧豆腐素食

108.000



ĐẬU HŨ TỨ XUYÊN CHAY

Mapo tofu vegan style

麻婆豆腐素食

98.000





NẤM BẠCH LINH ĐÔNG CÔ DẦU HÀO

Stir Fried bailing ớ shiitake in oyster sauce

百靈菇冬菇扒時蔬

138.000



BÔNG CẢI XANH XÀO ĐÔNG CÔ TRÚC SANH

Stir Fried broccoli with bamboo Fungus

冬菇竹筴炒西蘭花菜

118.000



CẢI LÀN XÀO TÀU HŨ KI VỚI BẮP

Stir-fried kai lan toFu skin with corn

豆腐玉米炒青菜

98.000



NẤM TƯƠI XÀO CHUA NGỌT

Stir-fried mushroom with sweet and sour sauce

酸甜鮮菌

118.000



BÁNH BAO KHOAI MÔN GẤU TRÚC

Taro buns (panda)

芋頭包

60.000



MÌ TRỨNG XÀO XÌ DẦU

Stir Fried noodle with soya sauce

豉油皇炒面

128.000





MÓN RAU

VEGETABLES | 蔬菜



RAU DỀN XỐT BA LOẠI TRỨNG

Sautéed amaranth with three kinds of egg

金銀蛋浸元菜

88.000



BÔNG CẢI XANH XỐT BÀO NGƯ

Stir Fried broccoli with abalone sauce

西兰花炒鲍鱼汁

88.000



CANH CẢI HỒNG KÔNG BÔNG ĐÔNG TRÙNG

Poached spikes reform with cordyceps militaris

上汤虫草花炒菜心

88.000



BÔNG CẢI XANH XÀO SỐT NẤM

Stir Fried broccoli with mushroom sauce

西兰花炒香菇醬

88.000



ĐẬU HŨ CHIÊN HỒNG XÍU

Braised Fried Tofu with broccoli in hong shao sauce

红烧豆腐

108.000



ĐẬU QUE XÀO SỐT TÔM KHÔ

Sauteed long bean with dried shrimp paste

四季豆炒虾米醬

88.000



CẢI LÀN XÀO TỎI

Stir-Fried Chinese kale with garlic

蒜茸炒芥蘭

78.000



CẢI HỒNG KÔNG SỐT BÀO NGƯ

Stir-Fried Hong Kong choy sum with abalone sauce

菜心炒鲍鱼汁

78.000



CẢI BÓ XÔI TRỨNG TAM SẮC

Stir-Fried spinach with three kind of eggs

金銀蛋炒菠菜

88.000



CẢI BÓ XÔI SỐT DẦU HÀO

Stir-Fried spinach with oyster sauce

蚝油菠菜

78.000



CẢI BÓ XÔI XÀO TỎI

Stir-Fried spinach with garlic

蒜茸炒菠菜

78.000



CẢI LÀN SỐT DẦU HÀO

Stir-Fried Chinese kale with oyster sauce

蚝油芥兰

78.000



RAU MUỐNG XÀO TỎI

Stir Fried water spinach with garlic

蒜蓉炒通心菜

78.000



RAU MUỐNG XÀO SỐT TÔM KHÔ

Stir Fried water spinach with dried shrimp paste

虾米炒通心菜

88.000



CƠM

RICE | 米飯菜



CƠM CHIÊN BÍCH NGỌC HẢI SẢN

SeaFood Fried rice with spinach sauce

碧录海 鲜炒饭

198.000



CƠM TRẮNG

Steamed rice

白饭

15.000



CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU KIM SA

Yangzhou Fried rice with salted egg

扬州炒饭

168.000



CƠM CHIÊN HEO QUAY MACAO

Macao BBQ pork Fried rice

澳門爆腩炒飯

168.000



CƠM CHIÊN THỊT GÀ, CÁ MẶN

Salted Fish Fried rice with minced chicken

咸鱼鸡粒炒饭

168.000



CƠM CHIÊN SÒ ĐIẾP, THỊT CUA, TRỨNG

Scallop Fried rice & crab meat

蛋白蟹肉带子炒饭

188.000



CƠM CHIÊN HẢI SẢN HOÀNG KIM

SeaFood Fried rice with salted egg

醬海鮮炒饭

198.000



CƠM CHIÊN BÒ FU RONG HUA

Minced beef Fried rice Fu Rong Hua

辣酱牛肉碎嘲饭

188.000



CHÁO HỘT VỊT BẮC THẢO, HỘT VỊT MUỐI

Century & salted egg Congee

皮蛋咸蛋粥

68.000 PAX

98.000 PORTIONS



CHÁO BÀO NGƯ HẢO HẠNG

Abalone congee

鲍鱼香菇粥

138.000



CHÁO THỊT HEO BẦM BẠCH QUẢ

Minced pork & ginkgo nut congee

肉碎白果粥

68.000 PAX

98.000 PORTIONS

CHÁO

CONGEE | 粥



DESSERTS

甜點

Món
Tang
Miệng



CAO QUY LINH

Chinese herbal pudding

龟苓膏

48.000



ĐẬU HŨ HẠT SEN LONG NHÃN

Sweet tofu with logan & lotus seed

龙眼莲子冻豆腐

58.000

CHÈ DƯỠNG NHAN

Beauty care sweet soup

新年潮式养颜糖水

58.000



DƯƠNG CHI KIM LỘ

Chilled mango with sago

楊枝甘露

58.000



CHÈ TRÔI NƯỚC MÈ ĐEN

Rice balls with black sesame sweet Soup

黑芝麻汤圆

58.000



THẠCH SỮA TƯƠI LONG NHÃN

Chilled milk pudding with longan

龙眼鲜奶冻

48.000



CHÈ BƠ BẠCH QUẢ TÀU HŨ KY

Coix seed sweet soup with ginkgo nut

白果腐皮糖水

58.000



FU RONG HUA
CANTONESE KITCHENS



Chúc quý khách ngon miệng

HAVE A NICE MEAL

用餐愉快



CS1 | CS2

9 ĐÌNH TIÊN HOÀNG, HOÀN KIẾM, HÀ NỘI

088.604.9797

FB.COM/FURONGHUARESTAURANT



17T9 NGUYỄN THỊ THẬP, NHÂN CHÍNH, THANH XUÂN, HÀ NỘI



0856.313.913



FB.COM/FURONGHUAII



FURONGHUA.COM.VN

KÝ HIỆU

SYMBOL | 象 徵



ỚT | CHILI PEPPER | 辣椒



TÔM | SHRIMP | 蝦



LẠC | PEANUT | 花生



HÀNH | GREEN ONION | 蔥



CHAY | VEGETARIAN | 素食



BẾP TRƯỞNG TIỀN CỬ

CHEF'S RECOMMEND

主廚推薦



BÁN CHẠY

BEST SELLER

熱銷

NOTE

注 意

HÌNH ẢNH CHỈ
MANG TÍNH CHẤT
MINH HỌA

Images for
illustrative
purposes only

图片仅
为示意