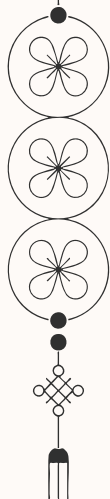


 FU RONG HUA
CANTONESE KITCHENS

Trúc danh mỹ vị
**Quảng
Đông**

M
E
N
U



MÓN ĂN LẠNH

COLD APPETIZERS | 冷菜



GỎI CÚ SEN GÀ XÉ

Shredded Chicken and Lotus Root Salad

手撕雞蓮藕沙拉

98.000

GỎI SÚA TÚ XUYÊN

Sichuan-style Jellyfish Salad

四川風味涼拌海蜇

98.000

GỎI XÀ LÁCH HẢI SẢN SỐT CHANH DÂY

SeaFood Lettuce Salad with Passion Fruit Dressing

百香果醬海鮮生菜沙拉

198.000

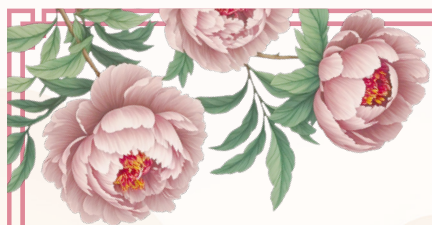
SALAD DƯA LEO, XOÀI, VỊT QUAY

Cucumber, mango and roasted duck salad

黃瓜芒果燒鴨沙拉

118.000





MÓN ĂN NÓNG

HOT APPETIZERS | 熱菜



ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN HOÀNG KIM

Crispy-fried homemade toFu with salted egg

手工黄金脆皮豆腐

108.000

RÂU MỰC CARI

Squid Tentacles Curry

咖哩魷魚觸鬚

138.000

ĐẬU HŨ THẤT VỊ

Seven-Flavored ToFu

七味豆腐

98.000

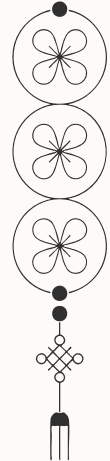


ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN MUỐI TIÊU

Crispy-fried with salt & pepper

金磚脆豆腐

98.000



MÓN XÚP & CANH TIỀM BỔ DƯỠNG

SOUP & STEWED SOUP | 汤炖汤



CANH LÊ TIỀM TUYẾT NHĨ

Double-boiled Pear Soup with Snow Fungus

雪耳燉雪梨湯

98.000

CANH TIỀM ĐUÔI BÒ ĐẰNG SÂM NẤM HƯƠNG TIÊU SỌ

Double-boiled Oxtail Soup with Codonopsis, Shiitake Mushrooms, and Black Peppercorns

黨蔘香菇胡椒牛尾燉湯

108.000



CANH GÀ TIỀM BÔNG ĐÔNG TRÙNG

Double-Boiled Chicken with Cordyceps Flowers

虫草花炖鸡湯

108.000



SÚP BẮP SÒ ĐIẾP

Scallops & sweet corn soup

帶子粟米羹

68.000 CUP

98.000 BOWL



SÚP VI CÁ THỊT CUA

Crab Meat Shark Fin Soup

蟹肉魚翅羹

388.000



SÚP HẢI SẢN HOÀNG KIM

Seafood with pumpkin soup

黃金海鮮羹

118.000 CUP



SÚP BÓNG CÁ THỊT CUA

Fish Maw Soup with Crab Meat

蟹肉魚肚羹

98.000

CANH RONG BIỂN THỊT XAY- HẢI SẢN

Seaweed Soup with Minced Meat and SeaFood

紫菜海鮮肉碎湯

98.000

SÚP BẮP THỊT CUA

Crab Meat Corn Soup

蚵肉粟米羹

88.000

SÚP VI CÁ BÁT BẢO

Eight Treasure Shark Fin Soup

魚翅八寶羹

328.000

SÚP HẢI SẢN HOA TRỪNG THẢO

SeaFood Soup with Cordyceps Flower

虫草花海鮮湯

98.000 CUP

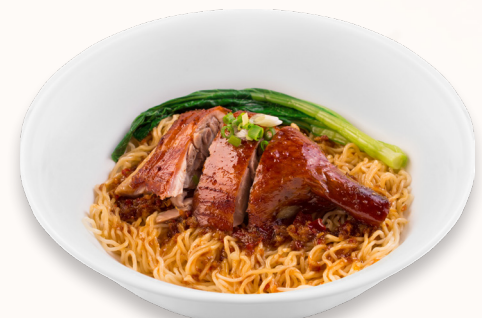
258.000 BOWL





MÓN MÌ

NOODLE SOUP | 湯麵類



MÌ KHÔ VỊT QUAY XỐT X.O
Roasted duck, dried egg noodle in X.O sauce
燒鴨 X O 醬干撈麵
128.000



MÌ VỊT TIỀM QUẢNG ĐÔNG
Special braised duck with Chinese herb noodle soup
广东鸭腿麵
128.000



MÌ KHÔ SỦI CẢO XỐT TÔM KHÔ
Dry wonton noodles with shrimp & pork
水餃蝦醬干撈麵
98.000



HOÀNH THÁNH NƯỚC
Pork & shrimp wontons soup
酸辣馄饨
88.000



MÌ KHÔ XÁ XÍU DẦU HÀO
Dried egg noodles with BBQ pork & oyster sauce
豪皇叉燒干撈麵
98.000



CANH SỦI CẢO TÔM THỊT
Shrimp & pork dumplings soup
港式鮮蝦肉水餃湯
98.000



MÌ NƯỚC SỦI CẢO TÔM THỊT
Wonton noodle soup with shrimp & pork
水餃湯麵
98.000



MÌ SƯỜN NON KHO HỒNG KÔNG
Special braised spare rib with tomato sauce noodle soup
茄汁排骨麵
98.000



MÌ HOÀNH THÁNH XÁ XÍU
Wonton & BBQ pork noodle
叉燒雲吞湯麵
98.000



MÌ BÒ NẠM HỒNG KÔNG
Special braised beef noodle soup
港式牛腩湯麵
128.000



MÓN MÌ XÀO

WOK-FRIED NOODLES | 炒麵類河粉



HỦ TIẾU XÀO BÒ

Stir-fried flat rice
noodle with sliced beef
干炒牛河粉

188.000



MÌ XÀO BÒ

Fried noodle
with beef
牛肉炒麵

168.000



MÌ E-FU NẤM TRUFFLE

Stir-fried E-Fu Noodles
with Truffle Mushrooms
松露菇伊府麵

258.000



HỦ TIẾU XÀO HẢI SẢN

Dry Stir-fried Seafood
Rice Noodles
海鮮炒河粉

188.000



MÌ E-FU XÀO VỊT QUAY SỢI TƯƠNG TIÊU ĐEN

Wok-fried e-Fu noodle with shredded duck
黑椒烧鸭丝炒伊面

188.000

HỦ TIẾU XÀO QUẢNG ĐÔNG

Fried noodle with beef
广东炒河粉

128.000

MÌ E-FU XÀO XÁ XÍU SỐT DẦU HÀO

Stir-fried E-Fu Noodles with Char Siu in Oyster Sauce
蠔油叉燒伊府麵

188.000



CƠM TRẮNG
Steamed White Rice
白飯
20.000

CƠM PHẦN

SET MEAL | 套餐



CƠM CHIÊN HEO QUAY MACAO
Macao-style Fried Rice with Roast Pork
澳門風味燒肉炒飯
168.000



CƠM CHIÊN GÀ CÁ MẶN
Fried Rice with Salted Fish and Chicken
咸魚雞粒炒飯
168.000



CƠM CHIÊN LÒNG TRẮNG TRỨNG NẤM TRUFFLE
Fried Rice with Egg Whites and Truffle Mushrooms
蛋白松露菇炒飯
138.000



CƠM CHIÊN HẢI SẢN NẤM TRUFFLE
Seafood Fried Rice with Truffle Mushrooms
黑松露海鮮炒飯
198.000



CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU
Yangzhou Fried Rice
揚州炒飯
138.000

**BA MÓN QUAY
GÀ, BA RỊ, VỊT QUAY**

Three optional
roasted dishes

自選三道燒臘雙拼

318.000



**HAI MÓN QUAY
BA RỊ, VỊT QUAY**

BBQ combination: roasted pork belly, roasted duck

燒味雙拼

218.000



**MÓN
QUAY**
BBQ
燒
臘



**KIM BÀI BA RỌI
DA GIÒN**

Roasted pork
belly

金牌爆腩

218.000



**XÁ XÍU
HỒNG KÔNG**

BBQ pork
Hong Kong style

港式叉燒

180.000



**GÀ XÌ DẦU
QUẢNG ĐÔNG**

Soy sauce
steamed chicken

港式豉油雞

258.000 ^{1/2}

576.000 ^{1/1}

**VỊT QUAY
DA GIÒN HỒNG KÔNG**

Roasted duck
Hong Kong style

港式脆皮燒鴨半只

175.000 ^{1/4}

298.000 ^{1/2}



VỊT QUAY BẮC KINH

Peking duck

北京片皮鴨

399.000 ^{1/2}

699.000 ^{1/1}



VỊT QUAY 2 MÓN 2 RECIPES | 兩食

1

MIỄN PHÍ

DA VỊT CUỐN BÁNH PÍA

Skin roll
with pancakes
片皮包餅



2

TÙY CHỌN 01 TRONG 04 MÓN
CHẾ BIẾN TỪ VỊT QUAY

An optional dish made
from roasted duck
一道可選的北京烤鴨菜餚

LƯU Ý | NOTE | 附註

NHÀ HÀNG PHỤ THU 100.000 VND/MÓN.

Additional Fee will apply 100,000 VND/dish.
餐廳將額外收取100,000越南盾/菜的費用

CƠM CHIÊN VỊT QUAY BẮC KINH

Fried rice with
shredded duck (half duck)
鴨絲炒飯

100.000

HỦ TIẾU XÀO VỊT QUAY BẮC KINH

Fried rice noodle
with shredded duck
鴨絲炒河粉

100.000

MÌ XÀO GIÒN THỊT VỊT SỐT TÀU XÌ

Crispy Fried Noodles with Duck Meat
and Soybean Sauce
鴨肉炒麵

100.000

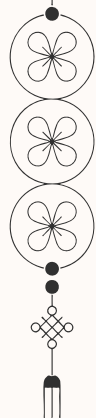
XƯƠNG VỊT RANG MUỐI ỚT

Salt and Chili
Roasted Duck Bones
椒盐鴨肉骨

100.000

THỊT VỊT CHẶT

Roast Duck
Chopped
斬卷



MÓN TAY CẦM

CLAY POT

砂锅菜



ẾCH TAY CẦM BALI

Braised Frog in clay pot

砂锅焖田鸡

268.000



BA RỌI ĐÔNG PHA TAY CẦM

Dongpo Braised Pork Belly in Clay Pot

東波肉

198.000



CÀ TÍM, CÁ MẶN, THỊT BẦM TAY CẦM

Eggplant with Salted Fish and Minced Pork Clay Pot

鱼香茄子煲

168.000



MIẾN TÔM X.O TAY CẦM

X.O Shrimp Glass Noodles Clay Pot

X O 醬粉絲蝦煲

328.000

THỊT GÀ, ĐẬU HŨ HẦM ĐÔNG CÔ/ TAY CẦM

Braised Chicken & Tofu with Shiitake Mushroom (Clay Pot)

冬菇雞肉豆腐煲

178.000

BÒ NGŨ VỊ TAY CẦM

Five-Spice Beef in Clay Pot

五香牛肉煲

338.000



TÔM

TIGER PRAWN

虾类菜品



TÔM HÙM HẤP TỎI

Steamed Fillet grouper Hongkong style

蒜蓉蒸龙虾

SEASONAL PRICE +100.000 COOKING FEE

TÔM HÙM RANG TỎI ỚT THƯỢNG PHẨM

Steamed Fillet grouper Hongkong style

避风塘龙虾

SEASONAL PRICE +100.000 COOKING FEE

TÔM HÙM XÀO HÀNH GỪNG

Steamed Fillet grouper Hongkong style

葱薑炒龙虾

SEASONAL PRICE +100.000 COOKING FEE

TÔM HÙM BABY XÀO HÀNH GỪNG (LÓT MÌ EFU)

Baby Lobster with
Ginger & Scallion (on E-Fu Noodles)

葱薑炒小龍蝦 (鋪伊府麵)

THEO THỜI GIÁ

TÔM HÙM BABY RANG MUỐI ỚT

Baby Lobster with
Chili Salt

椒鹽小龍蝦

THEO THỜI GIÁ

TÔM HÙM BABY HOÀNG KIM

Golden Baby
Lobster

黃金小龍蝦

THEO THỜI GIÁ

TÔM CHIÊN MAGGI
Fried tiger prawn with maggi sauce
美极酱炒虾
238.000

TÔM SÚ HOÀNG KIM
Deep-fried tiger prawn
with salted egg
黄金虾
268.000



TÔM SÚ XỐT MAYONNAISE
King Prawn with Mayonnaise Sauce
生汁虾
218.000



TÔM SÚ XỐT CHANH DÂY
King Prawn with Passion Fruit Sauce
百香果大蝦
218.000



TÔM SÚ RANG MUỐI ỚT
King Prawn with Chili Salt
椒鹽大蝦
218.000



TÔM SÚ HẤP MIẾN TỎI
Steamed King Prawn with Vermicelli & Garlic
蒜蓉粉絲蒸大蝦
218.000



CÁC MÓN CUA

SIÊU
GẠCH
ĐỎ

Crab dishes | 螃蟹料理



CUA CÀ MAU SIÊU THỊT- XỐT TIÊU ĐEN

Super Meaty Ca Mau Crab with Black Pepper Sauce

極品蟹肉黑椒醬

THEO THỜI GIÁ

CUA THỊT X.O TAY CẦM

Crab Meat with XO Sauce in Clay Pot

X O 醬炒蚧煲

THEO THỜI GIÁ

CUA THỊT XÀO HÀNH GỪNG (LÓT MÌ EFU)

Stir-Fried Crab Meat with Ginger and Scallions on E-Fu Noodles

薑葱炒蚧伊麵底

THEO THỜI GIÁ

CUA CÀ MAU SIÊU THỊT- MIẾN CUA TAY CẦM

Super Meaty Ca Mau Crab - Crab Vermicelli in Clay Pot

極品蟹肉一砂鍋粉絲

THEO THỜI GIÁ

CUA CÀ MAU SIÊU THỊT- XỐT SINGAPORE

Ca Mau Crab with Singapore Chili Sauce

新加坡辣椒醬蟹

THEO THỜI GIÁ

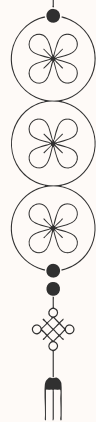
CUA CÀ MAU SIÊU THỊT- XỐT TRỨNG MUỐI

Ca Mau Crab with Salted Egg Yolk Sauce

黃金蚧

THEO THỜI GIÁ

GIÁ TRÊN CHƯA BAO GỒM VAT VÀ 5% PHÍ PHỤC VỤ | THE ABOVE PRICE DOES NOT INCLUDE VAT AND 5% SERVICE CHARGE | 價格不包括 5 % 服務費和政府稅



MÓN CÁ

FISH DISH

鱼菜



CÁ CHÌNH CHIÊN SỐT TERIYAKI

Fried Eel with Teriyaki Sauce

照燒醬煎鰻魚

796.000

CÁ CHÌNH HẤP HONG KONG

Steamed Eel Hong Kong Style

港式蒸鰻魚

796.000

CÁ CHÌNH HẤP TÀU XÌ

Steamed Eel with Soybean Sauce

豉汁蒸鰻魚

796.000



CÁ LĂNG HẤP KIỂU HONG KONG

Steamed Mangrove Catfish Hong Kong Style

香港蒸鯪魚

188.000

CÁ LĂNG HẤP TÀU XÌ

Steamed Mangrove Catfish with Soybean Sauce

豉汁蒸鯪魚

188.000



CÁ MÚ HỒNG XÍU

Steamed Fillet grouper Hongkong style

紅燒石斑魚

776.000

CÁ MÚ HAI MÓN

- PHI LÊ HẤP HONG KONG

- XƯƠNG CÁ RANG TỎI ỚT HOẶC SỐT TERIYAKI

Steamed Fillet grouper Hongkong style

石斑魚2食 (港式蒸斑塊，
魚骨避風塘，或照燒醬)

876.000

CÁ MÚ CHIÊN HONG KONG

Steamed Fillet grouper Hongkong style

油浸石斑魚

776.000

CÁ MÚ HẤP HONG KONG

Steamed Fillet grouper Hongkong style

港式蒸石斑魚

776.000

CÁ MÚ CHIÊN GIÒN XÌ DẦU

Crispy Fried Grouper with Soy Sauce

脆炸石斑魚配豉油

776.000

CÁ TUYẾT CHIÊN SỐT TERIYAKI

Fried Cod with Teriyaki Sauce

照燒醬煎鱈魚

638.000

CÁ TUYẾT HẤP TÀU XÌ

Steamed Cod with Soybean Sauce

豉汁蒸鱈魚

638.000

CÁ TUYẾT HẤP HONG KONG

Steamed Cod Hong Kong Style

港式蒸鱈魚

638.000

CÁ TUYẾT HẤP XO

Steamed Cod with XO Sauce

XO醬蒸鱈魚

638.000



BÀO NGƯ ĐÔNG CÔ HỒNG XÍU

Braised Abalone with Shiitake Mushrooms

紅燒冬菇鮑魚

298.000

BÀO NGƯ SỐT DẦU HÀO

Abalone with Oyster Sauce

蠔油鮑魚

318.000

BÀO NGƯ TƯƠI HẦM CHÂN VỊT ĐÔNG CÔ TAY CẦM

Braised Fresh Abalone with Goose Web and Shiitake Mushrooms in Clay Pot

砂鍋燉鮮鮑鵝掌冬菇

388.000

BÀO NGƯ HẤP MIẾN TỎI

Steamed Abalone with Garlic and Vermicelli

蒜蓉粉絲蒸鮑魚

298.000

BÀO NGƯ HỒNG XÍU VIP (1 PHẦN 1 CON)

VIP Abalone (1 whole abalone per serving)

VIP紅燒鮑魚(一份一隻)

398.000

MÓN BÀO NGƯ

ABALONE DISH

鮑魚菜

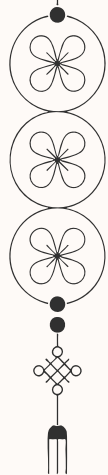


PHẬT NHẢY TƯỜNG, BÀO NGƯ HẦM HẢI VỊ TAY CẦM

Buddha Jumps Over the Wall with
Braised Abalone and Premium Seafood in Clay Pot

砂鍋佛跳牆配燉鮑魚海味

788.000



ĐẬU HŨ & MỰC MÓN

BEAN CURD
& SQUID DISH

豆腐
鱿鱼菜



ĐẬU HŨ HỒNG XÍU VỚI CẢI NẤM

Braised Tofu in Red Sauce with Vegetables and Mushrooms

紅燒豆腐

108.000



ĐẬU HŨ TỨ XUYỀN

Mapo tofu

麻婆豆腐

168.000

MỰC XÀO TÀU XÌ

Stir-fried Squid with black bean paste

豉汁炒鮮魷

288.000

MỰC RANG TỎI ỚT THƯỢNG PHẨM

Premium Stir-fried Squid with Garlic and Chili

避風塘鮮魷

288.000

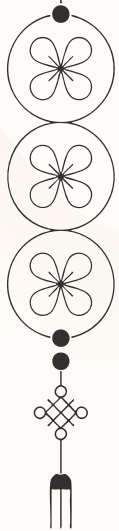
MỰC HOÀNG KIM

Golden Fried Squid

黃金鮮魷

288.000





MÓN XÀO

STIR-FRIED

炒菜



GÀ XÀO CUNG BỬU

Fried chicken with cashew nut

公保鸡丁

118.000

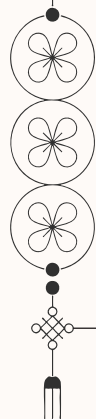
BÒ XÀO BÔNG CẢI XANH

Sauteed broccoli with beef

西兰花炒牛肉

168.000





MÓN BÒ

BEEF DISH

牛肉

BÒ MỸ PHI LÊ XÀO BÔNG CẢI XANH SỐT XO

Beef Fillet with Broccoli in XO Sauce
X O 醬 西 蘭 花 美 國 牛 柳

218.000

BÒ MỸ ÁP CHÁO XÀO BẠCH QUẢ SỐT TIÊU ĐEN

Pan-Seared Beef with
Ginkgo & Black Pepper Sauce
黑 椒 白 果 煎 美 國 牛 肉

218.000



GÀ CHIÊN XỐT CAM

Crispy Chicken with Orange Sauce

香 橙 酥 炸 雞

178.000



CÁNH GÀ SỐT CHANH DÂY

Chicken Wings with Passion Fruit Sauce

百 香 果 雞 翅

148.000

MÓN GÀ

CHICKEN DISH

鸡肉





MÓN THỊT HEO

PORK DISH

猪肉

HEO CHIÊN BALSAMIC

Fried Pork with Balsamic Sauce

意大利香醋炸猪肉

158.000



SƯỜN XỐT Ô LIU

Pork Ribs with Olive Sauce

橄欖排骨

188.000

SƯỜN KINH ĐÔ

Kinh Do style pork ribs

京都排骨

188.000

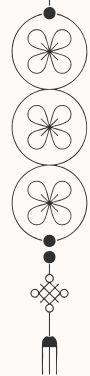


SƯỜN NON CHIÊN GIÒN RANG MUỐI ỚT

Crispy Baby Pork Ribs with Chili Salt

椒鹽香脆小排骨

188.000



MÓN RAU

VEGETABLES | 蔬菜

RAU DỀN TRỨNG KIM NGÂN
Sautéed amaranth with three kinds of eggs
金銀蛋浸元菜
128.000



CẢI BÓ XÔI TRỨNG KIM NGÂN
Sautéed spinach with three types of egg
金銀蛋浸菠菜
128.000



**CẢI HỒNG KÔNG
BÔNG ĐÔNG TRÙNG**
Stir-fried Chinese
kale with garlic
虫草花扒菜心
88.000



**ĐẬU QUE
XÀO THỊT BẰM LAOGANMA**
Stir-fried bok
choy with garlic
肉碎炒四季豆
88.000



**SÒ ĐIỆP XÀO MĂNG TÂY
XỐT X.O**
Stir-fried bok choy
& oyster X.O sauce
X O 酱带子炒鲜露尹
298.000



**CẢI HỒNG KÔNG
XỐT BÀO NGƯ**
Stir-fried choy sum
with oyster sauce
蚝油炒菜心
108.000



**BÔNG CẢI XANH XỐT CUA
BÔNG ĐÔNG TRÙNG**

Broccoli with Crab & Egg White
蚵肉蟲草花扒西兰花

138.000

**BÔNG CẢI XANH XỐT CUA
LÒNG TRẮNG TRỨNG**

Broccoli with Crab Meat and Egg White Sauce
蟹肉蛋白西兰花

98.000

**BÔNG CẢI XÀO BÒ
XỐT X.O**

Stir-Fried Broccoli with Beef in XO Sauce
X O 醬牛肉炒西兰花

288.000

MĂNG TÂY XÀO TỎI
tir-fried Asparagus with Garlic

蒜蓉炒芦笋

138.000

BÔNG CẢI XỐT DẦU HÀO

Broccoli with
Oyster Sauce

蠔油西兰花

98.000

CẢI NGỒNG HOA TRÙNG THẢO THƯỢNG CANH

Premium Choy Sum with
Cordyceps Flowers in Superior Broth

上湯蟲草花菜心

98.000

CẢI NGỒNG XỐT BÀO NGU

Choy Sum with
Abalone Sauce

鲍汁菜心

108.000

CẢI BÓ XÔI XỐT BÀO NGU

Spinach with
Abalone Sauce

鲍汁菠菜

108.000

CẢI NGỒNG XỐT DẦU HÀO

Choy Sum with
Oyster Sauce

蠔油菜心

98.000

CẢI NGỒNG XÀO BÒ XỐT X.O

Stir-fried Choy Sum with
Beef in XO Sauce

X O 醬炒牛肉菜心

288.000



**SÒ ĐIỆP TỎI ĐEN
XÀO BÔNG CẢI XANH**

Stir-fried Scallops with
Black Garlic and Broccoli

黑蒜炒帶子配西兰花

288.000



**CẢI BÓ XÔI
XỐT DẦU HÀO**

Spinach with
Oyster Sauce

蚝油菠菜

98.000



**BÔNG CẢI XANH
XÀO NẤM HƯƠNG XỐT**

Stir-fried Broccoli with
Shiitake Mushrooms in Sauce

西兰花扒香菇

88.000



**BÔNG CẢI
XỐT BÀO NGU**

Broccoli with
Abalone Sauce

鲍汁西兰花

108.000





MÓN DIM SUM

Dimsum | 點心



XÍU MẠI TÔM THỊT TRỨNG CÁ
Shrimp, pork & fish roe shumai
鲜虾肉鱼蛋烧卖
68.000/3PCS
98.000/6PCS



HÁ CẢO SÒ ĐIẾP
Scallop & shrimp dumplings with coriander
帶子餃
68.000/3PCS
98.000/6PCS

BÁNH XẾP TRIỀU CHÂU

Steamed meat, shrimp & vegetable dumplings
Teochew style with peanut
潮州粉粿

68.000/3PCS
98.000/6PCS



HOÀNH THÁNH TỨ XUYÊN
Steamed wonton in Szechuan style
四川红油抄手
78.000

CHÂN GÀ HẤP TÀU XÌ

Steamed chicken feet with black bean sauce
鼓汁蒸凤爪

68.000



RONG BIỂN CUỐN THANH CUA

Seaweed & crabstick rolls
紫菜柳卷

68.000



SƯỜN NON HẤP TÀU XÌ

Steamed pork ribs with black bean sauce
鼓汁蒸排骨

68.000



XIAO LONG BAO NẤM HƯƠNG, THỊT

Pork & shiikate Xiao Long Bao
肉, 香菇小籠包

68.000



BÁNH BAO XÁ XÍU

BBQ pork buns
叉燒包

68.000





BÁNH CUỐN HẤP TÔM GIÒN

Crispy steamed rice flour rolls with shrimp

鮮蝦炸兩

88.000



BÁNH BAO KIM SA

Steamed chinese buns with salted egg yolk

金沙包

68.000



HÁ CẢO TÔM TƯƠI

Steamed Fresh prawn dumplings

水晶鮮蝦餃

68.000/3PCS

98.000/6PCS



BÁNH CUỐN TÔM TƯƠI

Steamed rice flour rolls with shrimp

鮮蝦腸粉

78.000



BÁNH CUỐN XÁ XÍU

Steamed rice flour rolls with BBQ pork

叉燒腸粉

78.000



BÁNH CUỐN XÀO XỐT X.O

Pan Fried rice flour rolls with X.O sauce

X.O 醬炒腸粉

78.000



MÓN CHIÊN

DEEP FRIED | 油炸菜類



ĐẬU HŨ KY CHIÊN HẤP XỐT DẦU HÀO

Steamed bean curd sheet
with oyster sauce
蚝油付竹卷

68.000



BÁNH CẢO CHIÊN ÁP CHẢO

Pan Fried meat &
cabbage dumpling
香煎餃子

68.000



CHẢ GIÒ RAU CỦ CHIÊN GIÒN

Deep Fried springs roll
with mix vegetables
酥炸素菜卷

68.000



BÁNH TÔM CHIÊN PHÔ MAI

Deep Fried shrimp cake
with cheese
芝士炸蝦餅

78.000



ĐẬU HŨ KY TÔM CHIÊN

Deep Fried bean curd skin
with prawn & seaweed
鮮蝦炸付皮卷

68.000



HOÀNH THÁNH TÔM CHIÊN

Deep Fried shrimp
dumpling
酥炸明蝦角

88.000



CHẢ GIÒ TÔM CHIÊN PHÔ MAI

Deep Fried crispy spring rolls
with cheese & prawn
芝士鮮蝦炸春捲

78.000



MÓN TRÁNG MIỆNG

DESSERTS | 甜點

BÁNH PUDDING XOÀI XỐT DÂU

Mango pudding with
strawberry sauce

芒果布丁

58.000



DƯƠNG CHI KIM LỘ

Mango & grape
fruit pudding

楊枝甘露

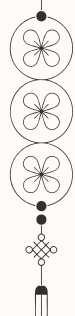
58.000

THẠCH QUY LINH CAO

Chilled Chinese herb
jelly with honey

38.000





TRÀ LẠNH

HOMEMADE TEA | 自製茶



**TRÀ SỮA
FU RONG HUA**
Fu Rong Hua
milk tea
芙蓉花奶茶
55.000



**SỮA
ĐẬU NÀNH
THẠCH MÈ ĐEN**
Soy Milk with
Black Sesame Jelly
豆浆黑芝麻冻
55.000



**NƯỚC
TÁO ĐỎ
LONG NHÃN**
Red Date
and Longan Drink
红枣桂圆饮
65.000



**TRÀ LA HÁN
HOA CÚC
HẠT CHIA**
Luo han
guo tea
罗汉菊花茶
55.000



**NƯỚC
LÊ
SƯƠNG MAI**
Pear Osmanthus
Drink
梨桂花饮
65.000



**TRÀ
OLONG DỨA
CHANH DÂY**
Oolong Tea with
Pineapple & Passion Fruit
凤梨百香果乌龙茶
65.000



**TRÀ
OLONG
LÊ CHI**
Lychee
Oolong Tea
荔枝乌龙茶
60.000



**TRÀ
HỒNG HOA
CAM ĐÀO**
Safflower Orange
& Peach Tea
玫瑰桃子橙花茶
65.000



**TRÀ
HOA CÚC
ĐƯỜNG PHÈN**
Ice
daisy tea
冰糖菊花茶
55.000



**HỒNG TRÀ
CAM
QUẾ**
Black Tea with
Orange & Cinnamon
橙子肉桂红茶
55.000



**NƯỚC TRÁI TẮC
XÍ MUỘI**
Kumquat juice with
salted dried apricot
酸梅金桔汁
55.000



**TRÀ
THẢO MỘC
TRUNG QUỐC**
Chinese
herbal tea
王老吉
40.000



**TRÀ HỒNG HOA
CHANH VÀNG MẬT ONG**

Hibiscus lemon
& honey tea
西柠蜜汁茶

65.000



**TRÀ SẢ
CHANH**

Lemongrass tea
with lime
香茅柠檬茶

55.000



**TRÀ TÁO
VIỆT QUẤT**

Plums tea with
sweet osmanthus
李子桂花茶

65.000



**TRÀ Ô LONG
MĂNG CẦU**

Iced olong tea
with fruit custard
番荔枝烏龍茶

55.000



**TRÀ MẬN
QUẾ HÒA**

Plums tea with
sweet osmanthus
李子桂花茶

55.000



**TRÀ LÊ
TÁO QUẾ**

Pineapple
juice
菠萝汁

55.000



**TRÀ CAM
XÍ MUỘI**

Kumquat and
orange tea
梅子橙汁茶

55.000





DỪA XIÊM

Fresh coconut juice

椰子

55.000



NƯỚC CAM

Fresh orange juice

橙汁

80.000



CÀ RỐT DỨA CẦN TÂY

Pineapple, carrot, celery juice

菠萝汁

60.000

NƯỚC TRÁI CÂY

FRUIT JUICE | 果汁



NƯỚC CHANH LEO

Passion fruit juice

百香果汁

60.000



NƯỚC DỨA HỮU

Watermelon juice

西瓜汁

60.000



MÍA DỪA ĐẬU BIẾC

Sugarcane juice with coconut & butterfly pea

椰絲甘蔗汁

60.000



NƯỚC DỨA SẢ TẮC

Pineapple, kumquat & lemongrass juice

菠萝汁

60.000



TRÀ NÓNG

HOT TEA | 熱茶

TRÀ ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO AN NHIÊN

Natural cordyceps tea

天然虫草花茶

48.000/PAX

TỐI THIỂU 2 NGƯỜI

Minimum 2 pax

TRÀ BỬU LÍ

Pu'er tea

普洱茶

88.000

TỐI THIỂU 4 NGƯỜI

Minimum 4 pax

TRÀ OLONG

Oolong tea

乌龙茶

88.000

LỤC TRÀ HƯƠNG NHÀI

Jasmine green tea

香片茶

88.000

TRÀ HOA CÚC

Daisy & pu'er tea

菊普茶

88.000

TỐI THIỂU 4 NGƯỜI

Minimum 4 pax

TRÀ THIẾT QUAN ÂM

Tie Guan Yin tea

铁观音

88.000

TỐI THIỂU 4 NGƯỜI

Minimum 4 pax

NƯỚC GIẢI KHÁT

SOFT DRINK | 汽水

NƯỚC KHOÁNG ALBA
Alba mineral water
阿爾巴礦泉水
45.000

COCA COLA
Coke soft drink
可樂軟性飲料
40.000

SODA
Soda
苏打
49.000

BIA

BEER | 啤酒

BIA TSINGTAO
Tsingtao beer
青島啤酒
65.000

BIA LIQUAN
Liquan nature beer
禮泉啤酒
65.000

BIA HEINEKEN
Heineken beer
喜力啤酒
45.000

BIA TRÚC BẠCH
Truc Bach Beer
竹白啤酒
45.000

BIA SÀI GÒN
Saigon beer
西貢啤酒
55.000

RƯỢU MẠNH

LIQUOR | 烈酒



RƯỢU
MAO ĐÀI
QUÝ CHÂU 2008
Moutai Chun
2008 wine
茅台酒2008年
2.800.000



RƯỢU
DƯƠNG HÀ
ĐẠI KHÚC
Yanghe Daqu
wine
洋河大曲
1.250.000



RƯỢU
HẢI
CHI LAM
Yanghe ocean
blue wine
洋河海之藍
1.980.000



RƯỢU
NẾP
BÁCH NHẬT
Hundred-Day
Sticky Rice Wine
柏樹糯米酒
280.000/500ML



RƯỢU
NẾP CÁI
HOA VÀNG
Yellow Flower
Glutinous Rice Wine
黃花糯米酒
150.000/300ML



RƯỢU
MƠ
RỪNG
Wild apricot
wine
野杏酒
150.000/150ML
300.000/575ML





RƯỢU VANG WINE | 葡萄酒

CONCHA Y TORO, CASA SUBERCASEAUX CABERNET SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY

干露酒庄 赤霞珠, 中央山谷 (智利) **120.000/GLASS 650.000/BOTTLE**

CONCHA Y TORO, CASA SUBERCASEAUX, SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY

干露酒庄 长相思, 中央山谷 (智利) **120.000/GLASS**

CONCHA Y TORO, CASA SUBERCASEAUX CABERNET SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY

干露酒庄 卡萨苏贝尔卡索 赤霞珠 红葡萄酒 (中央山谷) **650.000/BOTTLE**

MIOPASSO, PRIMITIVO, IGP PUGLIA

小月亮 波尔多红 (骑士酒庄出品, 格拉夫列级酒庄) **1.050.000/ BOTTLE**

CONCHA Y TORO, CASILLERO DEL DIABLO “DEVIL’S CARNAVAL FABULOUS”, RED BLEND

干露酒庄 - 魔鬼酒窖 “魔鬼嘉年华”, 红葡萄酒混酿 (智利) **1.250.000/BOTTLE**

DE BORTOLI, DB FAMILY SELECTION, SHIRAZ, RIVERINA

帝堡酒庄 家族典藏 西拉, 瑞弗瑞纳 (澳大利亚) **950.000/BOTTLE**

LOUIS JADOT, “COMBES AUX JACQUES”, BEAUJOLAIS VILLAGES, FRANCE

路易亚都酒庄 “雅克山谷”, 博若莱村庄 (法国) **1.750.000/BOTTLE**

CONCHA Y TORO, MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON, MAIPO VALLEY

干露酒庄 - 公爵之家赤霞珠, 玛依波谷 (智利) **2.100.000/BOTTLE**

TERRE FORTI SANGIOVESE RUBICONE IGT

大地堡 桑娇维塞, 卢比科内 IGT (意大利) **750.000/BOTTLE**

CONCHA Y TORO, CASA SUBERCASEAUX, SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY

干露酒庄 - 苏贝尔卡索 长相思, 中央山谷 (智利) **650.000/BOTTLE**

TERRE FORTI TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

大地堡 特雷比亚诺/霞多丽, 卢比科内 IGT (意大利) **750.000/BOTTLE**

DE BORTOLI, THE ACCOMPLICE CHARDONNAY

帝堡酒庄 同谋 霞多丽 (澳大利亚) **950.000/BOTTLE**

BANFI, LE RIME, IGT TUSCANY (WHITE 750) ITALY

班菲酒庄 丽睿, 托斯卡纳 IGT 白葡萄酒 (意大利, 750ml) **1.450.000/BOTTLE**

CONCHA Y TORO, CASILLERO DEL DIABLO “DEVIL’S CARNAVAL PHENOMENAL”, SAUVIGNON BLANC, CENTRAL VALLEY

魔鬼酒窖 “魔鬼嘉年华·非凡版” 长相思, 中央山谷 (智利) **1.250.000/BOTTLE**



FU RONG HUA
CANTONESE KITCHENS

D5A Trần Thái Tông
Cầu Giấy, Hà Nội
Hotline: **0912 313 913**



Chúc quý khách ăn ngon miệng!

祝您用餐愉快

ENJOY YOUR MEAL