

MÓN 羹 XÚP SOUP

XÚP CHUA CAY TỨ XUYÊN

Sichuan special spicy & sour soup
四川酸辣羹



XÚP BÒ TÂY HỒ

Tinned beef soup
西湖牛肉羹



SALAD 沙拉

NẤM ĐEN XỐT CHUA CAY

Wood ear mushrooms in spicy vinegar dressing
酸辣糖黑菇



SALAD HEO QUAY, DƯA LEO

Roasted pork and cucumber salad
烤猪肉黄瓜沙拉



稀

粥

CHÁO

Porridge



CHÁO CÁ

Fish congee
生魚片粥

CHÁO HỘT VỊT MUỐI BẮC THẢO

Century salty egg congee
咸蛋皮蛋粥



MÌ NƯỚC SÙI CẢO TÔM THỊT

Pork & shrimp dumplings noodle soup
水餃湯麵



汤

麵

MÌ KHÔ SỦI CÁO XỐT TÔM KHÔ

Shrimp & pork dumplings, dried egg noodle in dried shrimp sauce
水餃蝦醬干撈麵

MÓN MÌ
Noodles



HỦ TIẾU XÀO BÒ

Stir-Fried Flat rice noodle with sliced beef
干炒牛河粉

炒面 炒飯

MÌ XÀO CƠM RANG

Fried Noodles - Fried Rice

MÌ XÀO QUẢNG ĐÔNG

Contonese stir-fried noodle with chive & bean sprout
豉油王炒麵



CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU

Contonese Fried rice
揚州炒飯



CƠM CHIÊN HEO QUAY MACAO

BBQ pork fried rice
澳門爆肺炒飯

廣式 式 鹵 水

PHÁ
LẦU
QUẢNG
CHÂU
GUANGCHOU
OFFAL



CÁNH VỊT PHÁ LẦU

Braised duck wings with homemade sauce
鹵水鴨亦



LƯỠI VỊT PHÁ LẦU

Braised duck tongue with homemade sauce
鹵味香鴨舌

CHÂN VỊT XỐT CHUA CAY

Spicy and sour duck feet
酸辣鴨掌

CÁNH VỊT XỐT CHUA CAY

Spicy and sour duck wings
酸辣鴨翅



PHÁ LẦU TRIỀU CHÂU

Mixed Chaozhou offal
朝式鹵味拼盤

ĐẬU PHỘNG PHÁ LẦU

Braised peanut
鹵花生

蒸点 点心



DIM SUM HẤP

Steamed
Dim
Sum



XIU MAI TÔM THỊT, TRỨNG CÁ

Shrimp, pork & fish roe shumai
鲜虾肉鱼蛋烧卖



HÁ CẢO VỊT QUAY HẮC TÙNG LỘ

Minced roasted-duck dumplings with truffle paste
黑松露鸭肉餃



HÁ CẢO BÓ XÔI

Shrimp, pork & spinach dumplings
菠菜餃



HÁ CẢO KIM TIẾN

Shrimp & pork dumplings with fish roe
金錢蝦餃



HÁ CẢO TÔM TƯƠI

水晶鮮蝦餃

Fresh prawn dumplings



包子 BÁNH BAO 子 BUNS



BÁNH BAO XÁ XIU

Char siu buns
豉汁叉燒包



Chinese matcha lava buns

抹茶包

BÁNH BAO MATCHA LAVA



BÁNH BAO NHÂN THẬP CẨM THỊT CUA XÀO

Steamed buns with pork, seafood
& sautéed butter crab meat

清蒸雜錦蛤肉飽



Steamed sautéed egg yolk lava buns

港式金沙包

BÁNH BAO KIM SA



BÁNH BAO KHOAI MÔN

Taro buns
芋頭餡包子

蒸 食 品

ĐỒ HẤP

STEAMED



CHÂN GÀ HẤP TÀU XÌ

Steamed chicken feet
with black bean sauce
豉汁蒸鳳爪



Steamed rice flour roll with char siu

义 燒 腸 粉

BÁNH CUỐN XÁ XÍU



RONG BIỂN CUỐN THANH CUA

Seaweed & crabstick rolls
紫菜柳柳捲



Steamed rice flour roll with roasted pork

脆 皮 火 腩 腸 粉

BÁNH CUỐN HEO QUAY



SƯỜN NON HẤP TÀU XÌ

Steamed pork ribs
with black bean sauce
豉汁蒸排骨

HOÀNH THÁNH TÔM CHIÊN

Deep-fried shrimp dumpling
酥炸明蝦角

ĐẬU HŨ KY TÔM CHIÊN

Deep-fried tofu skin with prawn & seaweed
鮮蝦炸付皮卷

ĐẬU HŨ KY CHIÊN HẤP XỐT DẦU HÀO

Steamed tofu skin & shrimp paste in oyster sauce
蠔油汁芝麻竹卷

CHẢ GIÒ HEO QUAY MACAO

Roasted pork spring rolls
火腩炸春捲

BÁNH CẢO CHIÊN ÁP CHÀO

Pan-fried meat & cabbage dumpling
香煎餃子

BÁNH XÉP HẸ TÔM TƯƠI

Shrimp & chives dumpling
韭菜鮮蝦粉菜

BÁNH XÉP TRIỀU CHÂU

Chaozhou shrimp & vegetable dumplings
潮州粉粿

DIM SUM 炸 CHIÊN 點心





MÓN
RAU
VEGETABLES

蔬
菜

RAU MUỐNG XÀO TỎI

Sautéed morning glory with garlic
蒜茸炒通心菜



**SỮA TRỘN SALAD
QUẢNG ĐÔNG**

Cantonese spiced jellyfish
廣東海蜇



CẢI THÌA XÀO TỎI

Stir-fried bok choy with garlic
小糖菜炒蒜茸



CẢI BÓ XÔI XÀO TỎI

Stir-fried spinach with garlic
蒜茸炒菠菜



CẢI HỒNG KÔNG XÀO TỎI

Wok-fried choy sum with garlic
蒜茸炒港式菜心



ĐẬU HŨ TƯ XUYÊN

Braised spicy Mapo tofu with pork
四川豆腐



THỊT HEO XÀO CHUA NGỌT

Sweet & sour pork
糖醋咕嚕肉



CÀ TÍM, CÁ MẶN TAY CẨM

Braised eggplant with soaked fish
鱼香茄子煲

MÓN VỊT QUAY | MÓN MỜI 1 LẦN

One time invitation

QUY ĐỊNH ÁP DỤNG / APPLICABLE RULES

Đi 02 người - tặng 1/4 con

Đi 03-05 người - tặng 1/2 con

Đi 06-10 người - tặng 1 con

Đi 11-15 người - tặng 1,5 con

Đi 16-20 người - tặng 2 con

Group of 2 - get free 1/4 roasted duck

Group of 03-05 - get Free 1/2 roasted duck

Group of 06-10 - get Free 1 roasted duck

Group of 11-15 - get Free 1,5 roasted duck

Group of 16-20 - get Free 2 roasted duck



VỊT QUAY XỐT TIÊU ĐEN

Roasted duck & black pepper sauce
黑椒烤鸭

VỊT QUAY DA GIÒN KIỂU HỒNG KÔNG

港式脆皮烧鸭半只

Roasted duck Hong Kong style

