

MENU

94 Ho Tung Mau, Ben Nghe Ward, District 1, HCMC Tel: (08) 3821 8089

MENU ĐIỂM TÂM

BREAKFAST MENU

PHỞ BÒ:	PHO:	
PHỞ NHỎ	Beef noodle soup (small)	55,000
(TÁI, CHÍN, GẦU, VÈ, BÒ VIÊN)	(Tenderloin, Flank, Neck, Top Flank)	
PHỞ LỚN	Beef noodle soup (big)	75,000
(TÁI, CHÍN, GẦU, VÈ, BÒ VIÊN)	(Tenderloin, Flank, Neck, Top Flank)	
PHỞ ĐẶC BIỆT (TÁI, BẮP, CHÍN, GẦU, VÈ,	Special Pho (Tenderloin, Shankle, Flank, Neck, Top Flank,	98,000
VIÊN, ĐUÔI, GÂN, LÁ SÁCH)	Meat Ball, Tail, Tendon, Fatty Flank)	
PHỞ BẮP NHỎ	Beef shankle noodle soup (small)	65,000
PHỞ BẮP LỚN	Beef shankle noodle soup (big)	95,000
PHỞ TÁI LĂN	RICE NOODLE SOUP WITH STIR - FRIED BEEF:	
PHỞ TÁI LĂN NHỎ	Noodle soup with stir-fried beef (small)	75,000
PHỞ TÁI LĂN LỚN	Noodle soup with stir-fried beef (big)	89,000
PHỞ SƯỜN BÒ	Beef rib noodle soup	88,000
SƯỜN NẠM BÒ THÊM	Beef brisket side dish	55,000

THÊM:	SIDE DISHES:	
THÊM BÁNH PHỞ	Pho noodle	20,000
THÊM THỊT BẮP	Beef Shank	35,000
QUẨY	Kruller	3,000
CHÍN	Boiled	25,000
GÂU	Neck	25,000
VÈ	Top flank	25,000
VIÊN	Beef meat balls	25,000
ĐUÔI	Tail	25,000
GÂN	Beef's tendon	25,000
LÁ SÁCH	Fatty flank	25,000
TRÚNG GÀ	Chicken egg	20,000
BÅP HOA	Shankle	35,000
PHỞ GÀ		
_	CHICKEN NOODLE SOUP:	00 000
PHỞ GÀ LỚN PHỞ GÀ NHỎ	Pho Large size	98,000
	Pho Small size	79,000
PHÓ TRỘN GÀ	Mixed Pho With chicken	79,000
BÚN TRỘN GÀ XÔI GÀ	Mixed Rice Noodle With Chicken	79,000
AOI da	Steamed Sticky Rice with chicken	58,000
BÚN BÒ	BEEF RICE NOODLES:	
BÚN BÒ	Beef rice noodles	60,000
BÚN BÒ GIÒ HEO	Beef rice noodles with pig's feet	62,000
		02,000
THÊM:	SIDE DISHES:	
RAU	Fresh vegetables	12,000
BÚN	Rice noodles	12,000
CHẢ LÁ	Pork-pie	15,000
CHẢ CUÁ	Grilled-crab	25,000
CHẢ HUẾ	Meat pie	25,000
THỊT BẮP	Muscle meat	35,000
MÌ GÓI BÒ	Noodles with beef	55,000

COM TẨM	BROKEN RICE:		
COM TẨM BÌ	Skin on broken rice		35,000
COM TẨM BÌ CHẢ	Skin & pork-pie on broken rice		45,000
COM TẨM BÌ ỐPLA	Skin & omelet on broken rice		50,000
COM TẨM SƯỜN	Pork chop on broken rice		55,000
COM TẨM SƯỜN BÌ	Skin & pork chop on broken rice		75,000
COM TẨM SƯỜN BÌ CHẢ	Shredded pork & crab patty on bro	ken rice	88,000
COM TẨM SƯỜN BÌ ỐPLA	Pork chop, skin & omelet on broken	rice	88,000
COM TẨM SƯỜN CHẢ	Pork chop & pork-pie on broken rice	e	75,000
COM TẨM SƯỜN ỐPLA	Pork chop & omelet on broken rice		70,000
COM TẨM ỐPLA 02 TRƯNG	2 Opla eggs on broken rice bed		45,000
COM RANG DUA BÒ	Fried rice with beef & salt cabager s	sour	58,000
THÊM:	SIDE DISHES:		
THÊM BÌ	Skin		20,000
THÊM CHẢ	Pork-pie		20,000
THÊM COM TẨM	Broken rice		15,000
THÊM ỐP LA	Opla egg		15,000
THÊM ỐP LẾT	Omelet		30,000
THÊM SƯỜN	Pork chop		40,000
CHẢ GIÒ COM NIÊU SÀI GÒN	Spring roll Com Nieu Sai Gon	06 Cuốn	78,000

MENU TRUA		LUNCH MENU	
CÁC MÓN ĐẶC BIỆT		SPECIAL DISHES:	
BÚN ỐC		Pon-snail rice noodle soup	58,000
THÊM ỐC		Boiled pon-snail	25,000
BÚN ĐẬU MẮM TÔM THẬP	CẨM	Rice noodle with tofu, assorted meat serve with shrimps paste	58,000
BÚN CHẢ		Kerab rice noodle with grilled pork	58,000
THÊM:		SIDE DISHES:	
THỊT BA CHỈ NƯỚNG		Grilled park belly	28,000
CHẢ VIÊN		03 viên	28,000
BÚN LÁ		Bun rice noodle	15,000
RAU		Fresh vegetables	12,000
BÚN TƯƠI		Fresh	12,000
BÚN CUA		Rice noodles with shrimp	59,000
BÚN TÔM	(MÓN MỚI)	Bun rice noodle soup with shrimp	59,000
BÁNH ĐA TÔM	(MÓN MỚI)	Red noodles with shrimp	59,000
BÁNH ĐA CUA	(MÓN MỚI)	Red noodles with crab	59,000
BÁNH CUỐN CHẢ	(MÓN MỚI)	Steamed rice rolls with Vietnamese cinnamon pork pate	50,000
BÁNH CUỐN TÔM THỊT	(MÓN MỚI)	Stuffed Steamed Rice Wrapper Rolls with seafood	58,000
BÁNH CUỐN TÔM THỊT KH	IÔNG CHẢ	Fresh rice cake with minced pork & mushroom	40,000
		(without meat pie)	

THÊM:		SIDE DISHES:	
BÁNH CUỐN		Fresh rice cake	25,000
TÔM	03 con	Shrime	40,000
CHẢ HUẾ	01 miếng	Spicy meat pie	25,000
CHẢ LÁ LỐT	03 cuốn	Pork in betel leaf	32,000
CHẢ CUA	Phần	Crab pie	15,000
CHẢ LÁ		Meat pie	15,000
CHẢ ỐC CHIÊN		Pan fried pon-snail	62,000
CHẢ ỐC HẤP		Pan Steamed pon-snail	62,000
CHẢ ỐC NƯỚNG LÁ LỐT		Grilled pon-snail meat rolled in piper lolot	62,000
CHẢ CỐM		Green rice flakes terrine	38,000
NEM CUA BỂ RÁN		Crab fried spring rools	60,000
NEM CUA BỂ THÊM		Square crab spring rolls served with rice noodle	25,000
COM TRẮNG (THỐ NHỎ)		Steamed rice (on small claypot)	18,000
COM TRẮNG (THỐ LỚN)		Steamed rice (on large claypot)	35,000

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE:

GÀ NUÔI LUỘC LÊN MÂM BẠC	Mam Bac-style boiled chicken	1/4 đùi/ chichken thighs	160,000
GÀ NUÔI LUỘC LÊN MÂM BẠC	Mam Bac-style boiled chicken	1/4 cánh/ wing	130,000
GÀ NUÔI LUỘC LÊN MÂM BẠC	Mam Bac-style boiled chicken	1/2 con/ half	280,000
GÀ NUÔI LUỘC LÊN MÂM BẠC	Mam Bac-style boiled chicken	1 Con/ Whole	540,000
GÀ XÀO GÙNG	Fried ginger chicken		140,000
XÔI KHÔNG	Sticky rice		25,000
ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN	Deep fried tofu		35,000
ĐẬU HŨ TẨM HÀNH	Fried marinated tofu with green on	ion	35,000
ĐẬU HŨ MÂM BẠC CHIÊN GIÒN HOÀ	NG KIM - Fried Tofu with salted Egg		58,000
ĐẬU HŨ TRỨNG RANG MUỐI	Fried tofu with salted eggs		58,000

MÓN CHÍNH MAIN COURSE:

GIẢ CẦY	Slow cook pork shank with shrimp paste, galangal	55,000
BẮP BÒ MUỐI + DƯA CHUA	Salt beef muscle with salt cabager sour	98,000
KHOAI MÔN LỆ PHỐ	Le Pho's Taro	45,000
THỊT RANG TRẮM ĐEN	Fried pork with canariums	90,000
THỊT BẰM RANG TRÁM	Fried chopped pork with canariums	45,000
THỊT BẰM RANG MẮM TÉP	Fried chopped pork with small shrimp paste	45,000
THỊT RANG MẮM TÔM	Fried chopped pork with shrimp paste	45,000
THIT RANG CHAO	Fried chopped pork with fermented bean curd	45,000
BA RỘI NƯỚNG LÁ MẮC MẬT	Wampi leaf pork belly skewers	55,000
SƯỜN NON KHO MÂM BẠC	Pork rib cooked with fish sauce	65,000
GÀ RANG LÁ LỐT	Stir fried chicken with betal leaf	140,000
ĐÙI HEO MẮM NHĨ	Trotter dip in fish sauce	65,000

THỊT KHO TRỨNG	Simmered pork with egg	45,000
THÊM THỊT	Simmered pork	30,000
THÊM TRÚNG	Simmered eggs	15,000
BA RỌI ĐỐT RIỀNG	Deep grilled pork with galangal	55,000
TRỨNG CHIÊN THỊT BẰM	Pan fried minced pork omelette	45,000
TRỨNG CHIÊN HÀNH	Fried eggs with orion	40,000
TRỨNG RÁN NƯỚC THỊT KHO	Sauteed fried egg with broth	35,000
THỊT KHO TIỀU	Simmered pork with pepper	45,000
CHÂN GIÒ LUỘC MẮM TÉP	Boiled pork's leg serve with small shrimps paste	55,000
BA CHỈ RANG CHÁY CẠNH	Crisp cooked pork belly	55,000
THỊT ĐÔNG	Pork jelly	55,000
SƯỜN NON CHIÊN MUỐI SẢ	Fried spare-ribs with salt and lemondgrass	58,000
ỐC BƯƠU NẤU CHUỐI ĐẬU	Stewed snail with green banana & beancurd	62,000
TÉP ĐỒNG RANG KHẾ	Fried field shrimp with starfruit	40,000
VỊT KHO GÙNG	Slow cook duck meat with ginger	65,000
CÁ BỐNG TRỨNG KHO TIÊU	Slow cook gobies with pepper	58,000
CÁ TRẮM ĐEN KHO RIỀNG	Slow cook black carp with alpinia	155,000
CÁ BÔNG LAU KHO RIỀNG	Casserole basa fish with galangal	68,000
CÁ BÔNG LAU KHO TIÊU	Casserole basa fish with pepper	68,000
CÁ SÁT SỌC KHO TIỀU	Pangasius macronema cooked with sauce & pepper	68,000

CÁC MÓN CANH	<u>VEGETABLE SOUP</u>		
CANH CUA RAU ĐAY	Minced field crab soup with jute plant	45,000	75,000
CANH CUA RAU NGÓT	Minced crab soup with katuk leaves	45,000	78,000
CANH CUA RAU CĂI XANH	Minced crab with green cabbage soup	45,000	78,000
CANH THIÊN LÝ GIÒ SỐNG	Minced pork with tonkin jasmin soup	48,000	88,000
CANH RAU NGÓT GIÒ SỐNG	Pork paste & katuk leaf soup	45,000	75,000
CANH CHUA THÌ LÀ THÁC LÁC	Fish with dills sour soup	55,000	98,000
CANH CHUA SẤU THỊT BẰM	Pork with dracontomelon sour soup	45,000	75,000
CANH CHUA SẤU SƯỜN NON	Sweet & sour pork ribs soup with dracontomelon	45,000	75,000
CANH CÀ BUNG	White eggplant soup	45,000	75,000
CANH CẢI CHUA SƯỜN NON	Spare-ribs and sour cabbage soup	45,000	75,000
CANH SẤU NẤU HẾN	Mussel soup cooked	45,000	75,000

CÁC LOẠI RAU: BOILED VEGETABLES:

RAU BÍ LUỘC	Pumpkin leaves	30,000
RAU LANG LUỘC	Sweet potato leaves	30,000
RAU DỀN LUỘC	Amarath	30,000
RAU MUỐNG LUỘC	Morning glory	30,000
SU HÀO LUỘC	Kohlrabi	30,000
KHỔ QUA LUỘC	Bitter melon	35,000
RAU LUỘC THẬP CẨM	Mixed vegetables	48,000
RAU XÀO THẬP CẨM	Mixed vegetables	45,000
CÁC MÓN XÀO BÒ:	STIR FRIED WITH BEEF:	
BÔNG BÍ XÀO BÒ	Pumpkin flowers	68,000
THIÊN LÝ XÀO BÒ	Tokin fasmine	68,000
CẦN NƯỚC XÀO BÒ	Water dropwot	65,000
RAU BÍ XÀO BÒ	Pumpkin leaves	65,000
RAU MUỐNG XÀO BÒ	Morning glory	65,000

CÁC LOẠI RAU:	BOILED VEGETABLES:	
CÁC MÓN XÀO TỔI:	STIR FRIED WITH GARLIC:	
BÔNG BÍ XÀO TỔI	Pumpkin flowers	48,000
THIÊN LÝ XÀO TỔI	Tokin jasmine flowers	48,000
CẦN NƯỚC XÀO TỔI	Water dropwot	45,000
CẢI CHUA XÀO TỔI	Pickled mustard	45,000
MĂNG XÀO TỔI	Bamboo sprouts	48,000
RAU BÍ XÀO TỔI	Pumpkin leaves	45,000
RAU LANG XÀO TỔI	Sweet potato leaves	48,000
RAU MUỐNG XÀO TỎI	Morning glory	45,000
SU HÀO XÀO TỔI	Kohlrabi	45,000
KHỔ QUA XÀO TRỨNG	Bitter melon stir fried with eggs	55,000
CẢI CHUA XÀO TRỨNG	Pickled mustard	55,000
TRÚNG LUỘC (02 TRÚNG)	02 boiled eggs	30,000
CÀ PHÁO	Salted garden eggs	18,000
CÅI CHUA	Pickled mustard greens	18,000

NƯỚC GIẢI KHÁT/ TRÀ/ CÀ PHÊ	SOFT DRINK / COFFEE/ TEA:	
BỘT SẮN DÂY	Arrowroot Juice	28,000
NƯỚC SẤU	Dracontomelum Juice	25,000
NƯỚC MƠ	Opriot Juice	35,000
DÙA TƯƠI	Fresh coconut juice	28,000
TRÀ ĐÁ/ NÓNG	Tea Ice/ Hot	5,000
TRÀ BÔNG CÚC ĐÁ	Chrysanthemum Flower Ice Tea	25,000
CAFE DEN	Black Coffee	23,000
CAFE SŨA	White Coffee	32,000
SŨA TƯƠI	Fresh Milk	20,000
SỮA ĐẬU NÀNH	Soya Milk	15,000
RAU MÁ	Pennywort	15,000
RAU MÁ DÙA	Coconut-pennywort	30,000
NƯỚC SUỐI	Bottled Water	25,000
NƯỚC NGỌT COCA/ SPRITE	Coca/ Sprite	25,000
SODA	Soda	25,000
SODA CHANH	Soda with lime	28,000
ĐẬU HŨ HỒNG KÔNG (CHÉN)	Hongkong Tofu Sweets	20,000
CHÈ TRONG NGÀY	Sweet Gruel	15,000
SÂM NHA ĐAM	Alovera juice	25,000

NƯỚC ÉP	JUICE:		
NƯỚC ÉP DƯA HẤU	Watermelon juice		25,000
NƯỚC ÉP THOM	Pineapple juice		25,000
NƯỚC ÉP DÂU	Strawberry juice		35,000
ĐÁ CHANH	Lime Juice		20,000
CAM VÁT	Orange Juice		35,000
CAM VẮT NC	Pure Orange Juice		55,000
	raio ciango dalos		33,000
SINH Tố	SMOOTHIES:		
SINH TỐ DÂU	Strawberry smoothies		35,000
SINH TỐ XOÀI	Mango smoothies		35,000
BIA	BEER:		
SAIGON SPECIAL		Lon/ can	29 000
SAIGON SI LCIAL	Saigon Special	LOTI/ COIT	28,000
TIGER	Tiger	Lon/ can	25,000
HEINEKEN	Heineken	Lon/ can	30,000
TIGER BAC	Tiger Crystal	Lon/ can	28,000
BIA 333	333 beer	Chai/ bottle	25,000