

## MENU THAM KHẢO 1915Y

### **Khai vị/ Appetizer**

#### Súp/ Soup

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | Súp gà ngô kem<br>Chicken with sweet corn soup | 50.000  |
| 2 | Súp hải sản bếp trưởng<br>Chef's seafood soup  | 75.000  |
| 3 | Súp hải sâm<br>Sea cucumber soup               | 125.000 |
| 4 | Súp yến sào Nha Trang                          | 350.000 |

### **Khai vị/ Appetizer**

#### Sa lad/ Salad

- |   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| 1 | Sa lad rau xanh Đà Lạt/ Sa lad rau xanh Đà Lạt với bắp bò<br>Dalat green salad/ with beef | 55,000/<br>95,000 |
| 2 | Nộm chân gà rút xương<br>Boneless chicken leg with local herb salad                       | 95.000            |
| 3 | Nộm hoa chuối thịt gà/ sứa<br>Banana flower salad with chicken or jelly fish              | 95.000            |
| 4 | Nộm xoài xanh tôm thịt<br>Green mango with pork and shrimp salad                          | 125.000           |
| 5 | Tóp mỡ sốt cà chua và rau<br>sống<br>Pork rind & green salad served with tomato sauce     | 85.000            |

### **Khai vị/ Appetizer**

1	Nem tươi cuốn tôm kiêu Sài Gòn Fresh spring rolls with tiger prawn, Saigon style	80.000
2	Nem rán truyền thống Hà Nội Hanoi deep fried Spring rolls	60.000
3	Nem khoai môn Hải Sản Taro and seafood fried Spring rolls	85.000
4	Chả ốc Hà Nội Hanoi snail paste	130.000
5	Hến xúc phồng tôm Freshwater mussels serve with shrimp cracker	85,000/ 115,000
6	Bao tử cá xào dưa/ xào sa tế Sauteed fish's stomach with chilli or spicy shrimp sauce	115.000
7	Mực khô nướng Grilles dry cuttlefish	160.000
8	Cá Thu một nắng chiên ròn Deep fried semi-dried Tuna	180.000
9	Gỏi gà rang muối Salty deep fried chicken cartilage	115.000
10	Cá trứng nướng Grilled egg-fish with salt	165.000
11	Cá bướm Atka nướng muối Grilled Atka butterfly fish with salt	165.000
12	Đĩa nguội tổng hợp Cold cut plate	250,000/ 350,000 Nhỏ/ To
13	Xúc xích Beerfest nướng (300gr) Beerfest pork sausage	125.000
14	Khoai tây chiên	60.000

French fries

- 15 Ngô chiên 55.000  
Deep fried sweet corn

### Món chính/ Main course

Bò |  
Beef

- 1 Thăn ngoại bò nướng cháy tỏi/ tiêu xanh Phú Quốc (180gr) 185.000  
Grilled Rib-Eye in garlic sauce or Phu Quoc green peppercorn
- 2 Thăn ngoại bò nướng với salad, khoai tây chiên với sốt tiêu (180/ 250gr) 185.000
- 3 Thăn vai bò Wagyu hảo hạng được phục vụ cùng khoai tây bở cau và sốt tiêu 550.000  
Wagyu Topblade served with wedge potato and pepper sauce (300gr)

Heo | Pork

- 4 Sườn heo chiên tỏi | nướng muối ớt 150.000  
Deep fried ribs with garlic or salt & pepper
- 5 Sườn nấu dưa chua | sấu chua 150.000  
Pork rib with pickled green mustard soup or dracotomelon

6 Gà | Chicken

- Gà Ri (nửa con/ cả con) 220,000/ 395,000  
Chiên mắm (deep-fried with fish sauce)  
Rang muối (Deep fried with salt & pepper)  
Hấp lá chanh (Steamed with lemon leave)  
Hấp nấm hương (Steamed with black mushroom)  
Nướng mắc khén (Grilled with local spices)

7 Chim | Pigeon

- Xôi chim 115.000  
Pigeon with steamed sticky rice

	Bồ câu		180.000
		Rang tương (Pan fry with Vietnamese special sauce) Xào hành răm (Sauteed with onion and local herb) Xào cà (Sauteed with eggplant) Quay xứ Lạng (Roasted in Lang style) Xúc bánh đa (Stir fried serve with rice cracker)	
8	Vịt trời   Wide duck		
	Vịt trời		550.000
		Chiên cay (Spicy deep fried) Nướng mắc khén (Grilled with local spices)	
	Vịt trời lên mâm (3 món dưới)		650.000
		<i>Lòng xào giá mướp (Sauteed with bean sprout)</i> <i>Hấp xôi (Steamed with sticky rice)</i> <i>Cổ cánh om khoai sọ (Braised with taro)</i>	
9	Ếch   Frog		
	Ếch		185.000
		Đùi ếch chiên bơ (Deep fried frog leg with butter) Rang muối (Deep fried with salt & pepper) Xào măng (Sauteed with bamboo shoots)	
10	Mực   Squids		
	Mực một nắng		280.000
		Hấp gừng hành (Steamed with ginger and onion) Nướng muối ớt (Grilled with salt and pepper) Xào sa tế (Sauteed with satay sauce) Xào sa ớt (Sauteed with lemongrass) Chiên mắm (Deep fried with fish sauce)	
	Cá   Fish		
11	Cá Tầm Nga   Sturgeon		

	Nướng (Grilled)	390.000
	Hấp xì dầu (Steamed with soya sauce)	
	Rang muối (Deep fried with salt & pepper)	
	Om chuối đậu (Braised with green banana and tofu)	460.000
12	<b>Cá Lăng   Hemibagrus</b>	
	<b>Cá Lăng</b>	
	Hấp nấm (Steamed with black mushroom)	320.000
	Nướng riêng (Grilled with galanga)	
	Om chuối đậu (Braised with green banana and tofu)	
	<b>Chả cá Lã Vọng</b>	180,000/ 320,000

## Mặn & Rau

### Mặn

1	Thịt ba chỉ luộc chấm mắm tép Boiled pork belly dip with shrimp paste	95.000
2	Thịt ba chỉ rang cháy cạnh Pan fried sliced pork belly	65.000
3	Cá Thu một nắng rim tiêu/ sốt cà chua Semi-dried Tuna sauteed with black pepper or tomato	150.000
4	Cá diếc kho tương bần Stewed crucian carp with Vietnamese special sauce	75.000
5	Cá kèo kho tộ Stewed Keo fish in clay pot	85.000
6	Trứng rán/ đúc thịt Fried eggs/ fried eggs with grinded pork	25,000/ 40,000
7	Đậu mọt rán giòn/ sốt cà chua Deep fried tofu or sauteed with tomato sauce	35.000

### Rau | Seasonal vegetables

1	Rau muống xào tỏi Sauteed water morning glory with garlic	40.000
2	Rau Mùng toi xào tỏi Sauteed ceylon spinach with garlic	55.000
3	Rau bò khai xào tỏi Bò khai with garlic	55.000
4	Ngon su su xào tỏi Chayote 's leave with garlic	55.000
5	Rau củ quả chắm kho quẹt Steamed vegetables dip with condensed fish sauce	70.000

## Com & Canh

### Com | Rice

1	Com Tám thơm Steamed rice	20.000
2	Com rang dưa bò Fried rice with beef and pickled green mustard	95.000
3	Com rang hải sản Fried rice with seafood	125.000

### Canh | Broth

6	Canh sườn khoai sọ, rau rút (theo mùa) Pork rib with taro and water mimosa broth	150.000
7	Canh cua đồng với mùng toi Local crab with ceylon spinach broth	60.000

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 8 | Canh ngao nấu chua<br>Hot and sour clam broth | 45.000 |
| 9 | Canh thịt nấu chua<br>Hot and sour pork broth | 45.000 |

### **Lẩu | Hot pot**

- |   |  |                     |
|---|--|---------------------|
| 1 | Lẩu riêu cua bắp bò<br>Beef muscle in local crab hot pot                         | 350,000/<br>495,000 |
| 2 | Lẩu bò tiêu xanh<br>Beef hot pot with green peppercorn                           | 400,000/<br>550,000 |
| 3 | Lẩu gà Ri lá Giang<br>Chicken hot pot with "giang" leave                         | 350,000/<br>495,000 |
| 4 | Lẩu chim Câu (2con)<br>Pigeon hot pot  | 495.000             |
| 5 | Lẩu ếch/ Ếch om chuối đậu<br>Frog hot pot/ Braised frog with green banana & tofu | 285,000/<br>350,000 |
| 6 | Lẩu cháo cá Tầm Nga<br>Sturgeon with congee hot pot                              | 525.000             |
| 8 | Cá Lăng om chuối đậu<br>Braised Hemibagrus with green banana & tofu              | 360.000             |
| 9 | Ốc om chuối đậu<br>Braised snails with green banana & tofu                       | 360.000             |

### **Tráng miệng | Dessert**

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | Yến hãm hạt sen táo đỏ long nhãn<br>Stewed bird nest with lotus seed and red apple | 150.000 |
|---|--|---------|

2	Chè hạt sen long nhãn Longan & lotus sweet pudding	40.000
3	Đĩa hoa quả tươi theo mùa Seasonal fresh fruit plate	115.000