

KABIN

嘉賓

THỰC ĐƠN VÀNG

ALL YOU CAN EAT DIM SUM

798.000 VNĐ/ KHÁCH

Áp dụng hàng ngày | 11:30 - 14:00 & 18:00 - 22:00



CÁC MÓN ĐIỂM TÂM / DIM SUM

- | | | |
|--|--|---|
| ❖ 1. CỎ MỰC
Steamed squid dumpling | 7. BÁNH CUỐN TÔM
Steamed savory rice roll with shrimp | ❖ 13. KHAI VỊ QUAY TỔNG HỢP
BBQ combination – honey glazed pork and roasted duck |
| 2. CỎ SÒ ĐIẾP
Steamed scallop dumpling | 8. CỎ ÁP CHẢO KIỂU THƯỢNG HẢI
Pan fried minced pork dumplings "Shanghai" style | ❖ 14. SỮA BIỂN TRỘN XỐT CAY
Marinated jelly fish with spicy sauce |
| 3. XÍU MẠI TÔM GẠCH CUA
Steamed pork, shrimp, crab roe dumpling | ❖ 9. TÀU HỦ KY CUỐN TÔM
Deep-fried shrimp and sesame wrapped in bean curd sheet | 15. DƯA LEO NHẬT NGÂM GIẤM TỎI
Japanese cucumber with vinegar and garlic |
| 4. CỎ SÒ ĐIẾP, NẤM VÀ RAU CHÂN VỊT
Steamed scallop, mushroom and spinach dumpling | 10. BÁNH CUỐN CHIÊN XỐT X.O
Pan fried rice cake with X.O sauce | 16. SÚP BÍ ĐỎ THỊT CUA
Pumpkin and crab meat soup |
| 5. BÁNH BAO XÁ XÍU
Steamed BBQ pork bun | 11. CHÂN GÀ HẤP XỐT QUẾ LÂM
Steamed chicken feet with Guilin sauce | ❖ 17. SÚP HẢI SẢN BÓ XÔI
Seafood soup with spinach |
| ❖ 6. BÁNH BAO KIM SA
Steamed salted egg yolk cream buns | 12. SƯỜN HEO HẤP TÀU XÌ
Steamed pork spare ribs with black bean sauce | 18. SÚP HẢI SẢN CHUA CAY
Hot and sour seafood soup |

MÓN XÀO/ FROM THE WOK

- | | |
|---|--|
| 19. RÊU MỰC CHIÊN MUỐI TIÊU
Deep-fried squid tentacle marinated with salt and pepper | ❖ 22. TÔM CHIÊN MÙ TẠT & XỐT MAYO HOẶC TRỨNG MUỐI
Deep-fried prawn with mustard & mayo or salted egg yolk |
| ❖ 20. THĂN CÁ MÚ HẦM CÀ TÍM XÍ MUỐI TAY CẦM
Braised grouper fillet boneless with eggplant and plum sauce | ❖ 23. SÒ ĐIẾP XÀO MĂNG TÂY XỐT X.O
Sautéed scallop with asparagus and X.O sauce |
| 21. CÁ MÚ HẤP XỐT X.O HOẶC TÀU XÌ
Steamed grouper with X.O sauce | ❖ 24. BÒ THIẾT BÀN XỐT TIÊU ĐEN
Sautéed beef with black pepper sauce |

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và sau đó 10% thuế GTGT
Prices are subject to 5% service charge and then then 10% VAT

MÓN XÀO/ FROM THE WOK

25. GÀ XÀO HÀNH TÍM SỐT TÀU XÌ TAY CẦM
Stir-fried chicken with shallot and black bean paste

26. GÀ CUNG BẢO
Kung Pao chicken

27. HEO VIÊN SỐT CHUA NGỌT
Sweet and sour pork with green pepper and pineapple

❖ 28. SƯỜN KINH ĐỒ
Stir fried pork spare rib with honey sauce

MÌ, CƠM & RAU/ NOODLE, RICE & VEGETABLE

❖ 29. MÌ TRỨNG XÀO THỊT XÁ XÍU VỚI RAU XANH
Wok fried egg noodle with BBQ pork and vegetables

❖ 30. CƠM CHIÊN SÒ ĐIẾP KHÔ VÀ HẢI SẢN XỐT CÁI
Fried rice with seafood & conpoy in spinach sauce

31. HỦ TIẾU XÀO THỊT BÒ
Stir-fried noodles with beef

32. CẢI RỔ XÀO TỎI HOẶC DẦU HÀO
Wok fried Kalia with minced garlic or oyster sauce

33. BÔNG CẢI XÀO NẤM TAI MÈO VÀ DẦU HÀO
Stir-fried broccoli and black fungus with oyster sauce

❖ 34. CÀ TÍM HẠT DẼ MƯỐI ỚT
Braised eggplant, chestnut with chili and salt

❖ 35. ĐẬU HŨ TỨ XUYÊN
Mapo tofu

TRÁNG MIỆNG/ SWEET STUFFS

❖ 36. RAU CÂU XÒÀI
Chilled mango pudding

❖ 37. BÁNH MÈ KHỔ QUẢ CHIÊN GIÒN
Deep-fried glutinous rice and bitter gourd sesame ball

38. QUY LINH CAO VỚI MẬT ONG
Herbal jelly with honey sauce

NƯỚC UỐNG/ DRINK

VANG Ý / House Italian wine	375
VANG CHILE / House Chile wine	425
VANG ÚC / House Australian wine	460
BIA / Beer	75
NƯỚC MÁT / Herbal drink	50
TRÀ THƯỢNG HẠNG / Premium tea	95