



MING COURT
DIM SUM MENU



五香牛腩
Spices Braised Beef Shank
Phá Lẩu Bắp Bò



蜜汁叉燒肉
Char Siew
Xá Xíu



港式脆皮雞
Hong Kong Style Crispy Skinned Chicken Thigh
Gà Quay Giòn Kiểu Hong Kong



蜜汁桶子油雞
Sweet Soya Sauce Chicken
Gà Xi Dầu



港式燒鴨
Hong Kong Style Roasted Duck
Vịt Quay Kiểu Hong Kong



五香鮮魷
Spices Braised Squid
Mực Ướp Ngũ Vị



珍味海蜆沙拉
Mixed Jelly Fish Salad
Gỏi Sứa Trộn



8

上海小籠包
Shanghai Style Dumpling
Bánh Xếp Thượng Hải



9

竹炭墨魚鮮蝦餃
Charcoal Squid and Shrimp Dumpling
Há Cảo Tôm Mực Than Tre



10

龍王帶子餃
Scallop Dumpling
Bánh Xếp Sò Điệp



11

鮮蝦菠菜餃
Steamed Spinach with Shrimp Dumpling
Há Cảo Tôm Bó Xôi



12

水晶蝦餃
Shrimp Dumpling
Há Cảo Tôm



13

蠔皇叉燒包
Char Siu Bun
Bánh Bao Xá Xíu



14

豉汁蒸排骨
Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
Sườn Non Hấp Tàu Xi



15

豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce
Chân Gà Hấp Tàu Xi



16

金牌魚翅餃
Ming Court Shark's Fin Dumpling
Bánh Xếp Vi Cá



17

海鮮時菇燒賣
Seafood, Mushroom with Pork Siu Mai
Xiu Mai Hải Sản, Thịt Heo và Nấm



18

荷葉腊味糯米飯
Steamed Char Siu, Chicken Sticky Rice with Lotus Leaf
Xôi Gà Xá Xiu Lá Sen



19

羅漢素齋腸粉
Steamed Vegetable Rice Roll
Bánh Cuốn Rau Củ Hấp



20

鮮蝦滑腸粉
Shrimp Rice Roll
Bánh Cuốn Tôm



21

叉燒滑腸粉
Char Siu Rice Roll
Bánh Cuốn Xá Xiu



22

香煎牛肉包
Pan Fried Beef Bun
Bánh Bao Thịt Bò



23

炸台式蝦捲
Taiwan Style Deep-Fried Shrimp Spring Roll
Chả Giò Tôm Kiểu Đài Loan



24

生炸雞捲
Deep-Fried Chicken Spring Roll
Chả Giò Thịt Gà



25

炸鮮蝦餛飩
Deep-Fried Shrimp Wonton
Hoành Thánh Tôm Chiên



26

炸鮮蝦腐皮捲
Deep-Fried Bean Curd Skin Roll with Shrimp
Đậu Hũ Kỳ Cuộn Tôm Chiên



27

蟹肉春捲
Deep Fried Crab Spring Roll
Chả Giò Cua



28

炸杏片明蝦捲
**Deep-Fried Shrimp Spring Roll
with Slice Almond**
Tôm Chiên C cuộn với Hạnh Nhân



29

炸蜂巢香芋角
Deep-Fried Taro Dumpling
Bánh Khoai Môn Chiên Xù



30

乾煎XO醬腸粉
Pan-Fried Rice Roll with XO Sauce
Bánh Cuốn Sốt XO



31

香煎腊味蘿蔔糕
Pan-Fried Radish Cake with Chinese Sausage
Bánh Củ Cải, Lạp Xưởng



32

酥炸銀絲卷
Hunan Style Deep-Fried Bun
Bánh Bao Kiểu Hồ Nam



33

台灣蔥油餅
Taiwan Style Green Onion Pancake
Bánh Hành Chiên Kiểu Đài Loan



34

海鮮茄子煲
Braised Eggplant with Seafood in Clay Pot
 Cà Tím Hải Sản Tay Cầm



35

沙律明蝦球
Deep-Fried Shrimp with Fruits Mayonnaise
 Tôm Sú Chiên Trộn Sốt Mayonnaise Trái Cây



36

金磚椒鹽豆腐
Fried Tofu with Salt and Pepper
 Đậu Hũ Rang Muối Ớt



37

糖醋咕咾肉
Stir-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce
 Thịt Heo Xào Chua Ngọt



38

豉汁炒鮮魷
Wok-fried Calamari with Black Bean Sauce
 Mực Xào Sốt Tàu Xì



39

醬爆黑胡椒牛柳
Stir-Fried Beef with Black Pepper
 Bò Xào Tiêu Đen



40

豬肉鮮蝦紅油抄手

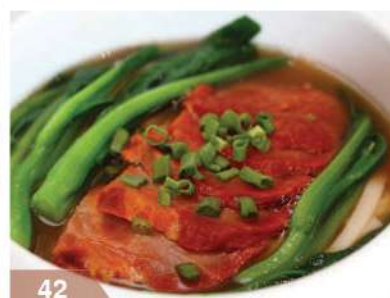
**Pork and Shrimp Wonton
with Spicy Sauce**Hoành Thánh Thịt Heo và Tôm
Sốt Cay

41

紅燒精燉牛肉麵

Beef Stew with Noodle Soup

Mì Bò Kho



42

叉燒湯麵

Char Siu Noodle Soup

Mì Xá Xíu



43

豉油皇蔬菜炒麵

Stir-Fried Noodle with Soy Sauce and Vegetables

Mì Xào Xi Dầu và Rau Củ



44

乾炒牛河

Stir Fried Flat Rice Noodle with Beef

Hủ Tiếu Xào Bò



45

臘味香炒飯

**Chinese Sausage
and Char Siu Fried Rice**Cơm Chiên Xá Xíu, Lạp Xưởng
và Trứng

46

鹹魚雞粒炒飯

**Diced Chicken and Salted Fish
Fried Rice**Cơm Chiên Cá Mắm,
Gà và Trứng

47

海鮮炒飯

Seafood Fried Rice

Cơm Chiên Hải Sản



海鮮粥
Seafood Congee
Cháo Hải Sản



皮蛋瘦肉粥
Minced Pork Congee with Century Egg
Cháo Thịt Heo Bằm và Trứng Bách Thảo



雞粒玉米羹
**Sweet Corn, Asparagus and
Minced Chicken Soup**
Súp Bắp Măng Tây Gà Xé



51

鮮菇炒蘆筍
Stir-Fried Asparagus and Mushroom
Măng Tây Xào với Nấm



52

蠔油炒菜心
Flower Choy Sum with Oyster Sauce
Cải Ngồng Xào Dầu Hào



53

蒜茸炒西蘭花
Stir-Fried Broccoli with Garlic
Bông Cải Xanh Xào Tỏi



54

蒜茸炒小棠菜
Stir-Fried Bok Choy with Garlic
Cải Thià Xào Tỏi



55

蒜茸炒菠菜
Stir-Fried Spinach with Garlic
Cải Bó Xôi Xào Tỏi



56

芒果布丁
Mango Pudding
Pudding Xoài



57

鮮果杏仁豆腐
Sweet Almond Tofu with Fruit Compote
Chè Đậu Hũ Hạnh Nhân và Trái Cây Ngâm



58

楊枝甘露
Mango Sago
Chè Xoài Bột Báng



59

椰香紫米露
Black Sticky Rice with Coconut Milk
Chè Nếp Than với Nước Cốt Dừa



60

芋頭西米露
Taro Coconut Soup with Pomelo
Chè Khoai Môn



61

香濃芝麻糊
Black Sesame Sweet Soup
Chè Mè Đen



62

香滑龜苓膏
Guilinggao with Coconut Milk
Quy Linh Cao, Nước Cốt Dừa



63

香酥芝麻球

Deep-Fried Glutinous Rice with Sesame Ball

Bánh Cam Chiên Nhân Mè



64

椰絲蓮蓉麻糬

Lotus Mochi with Desiccated Coconut

Bánh Mochi Hạt Sen với Dừa Sấy Khô



65

香滑奶黃包

Steamed Custard Bun

Bánh Bao Trứng Sữa



66

香滑金沙包

Steamed Custard with Salted Egg Yolk Bun

Bánh Bao Kim Sa