

Madame Lam

VIETNAMESE CONTEMPORARY CUISINE



SÀNG KHOÁI
(Buffet Beer)

276,000



SUM VẦY

645,000



ĐỦ ĐẦY

872,000



SUM VẦY



Khái Vị

APPETIZER

Khai Vị

APPETIZER



CHẢ GIÒ QUE
Stick spring roll



CHẢ GIÒ CHAY
Vegetarian spring roll



TÔM NƯỚNG
Grilled shrimp



**ĐẬU HŨ RAU CỦ
CHIÊN CHAY**
Vegetarian fried tofu



GÀ XIÊN NƯỚNG
Grilled chicken skewer



NEM NƯỚNG
Vietnamese grilled pork sausage



**CHẢ HẾN
NƯỚNG RAU RĂM**
Baby clams cake

Khai Vị

APPETIZER



**HÉN XÀO
XÚC BÁNH ĐA**
Stir-fried baby clams



**CÁNH GÀ NƯỚNG
MẮM KHÉN**
Grilled chicken wing



**CÁNH GÀ
CHIÊN NƯỚC MẮM**
Grilled chicken wing, fish sauce



**BÁNH KHOAI MÌ
HẢI SẢN CHIÊN GIÒN**
Crispy seafood casa va cake



BÒ LÁ LỐT
Grilled beef in betel leaf



*olls with
fermented shrimp*



**GỎI CUỐN CHẢ HÉN
THÌ LÀ**
Baby clam cake rolls with dill



**BÁNH PHỞ
CUỐN BÒ**
Pho rolls with beef



Món Chính

MAINS

Món Chính

MAINS



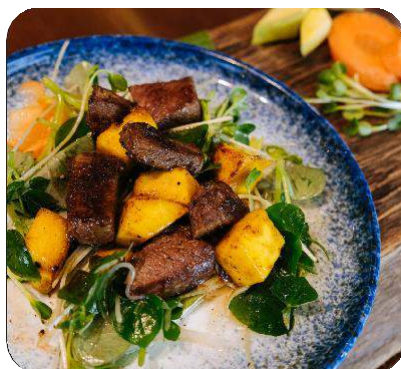
SÒ ĐIỆP NƯỚNG

Xốt Madame Lam/xốt trứng/mỡ hành
Grilled scallops with Madame Lam green
sauce/egg sauce/ onion oil



HÀU

Sống/nướng mỡ hành/nướng
xốt trứng
Raw oysters/grilled with onion oil/
egg sauce



BÒ LÚC LẮC XOÀI

Wok-fried beef with mango



CUA LỘT CHIÊN GIÒN XỐT XÍ MUỐI

Fried soft shell crab



MỰC ỐNG CHIÊN GIÒN MUỐI RAU THƠM

Crispy squid, lime salt

Món Chính

MAINS



C Á L Ó C N Ầ U Á M

Snakehead cooked in “n ầ u á m”



G Ầ N B Ò X À O L Ầ N

Sautéed beef tendon



G Ầ N B Ò O M

Braised beef tendon



T Ô M C H I Ê N G I Ò N X Ó T M U Ò I R A U T H Ơ M

*Crispy shrimp, salt pepper
lime sauce*



T H Ầ N H E O N Ư Ớ N G

Grilled pork tenderloin



C Á L Ó C L Ú C L Ắ C H Ạ T Đ I Ề U

Wok-fried snakehead, cashew nuts



D Ề S Ừ O N N Ư Ớ N G

Grilled beef rib



Gỏi

SALAD

Gỏi

SALAD



GỎI NHIỆT ĐỚI

*Mixed tropical salads,
passion fruit dressing*



GỎI SỮA

Jelly fish salad



GỎI VỊT

Duck salad



GỎI BÒ TƠ

Beef salad



GỎI ĐU ĐỦ

Papaya salad

*Giá tính theo đơn vị nghìn VND, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế VAT
Prices are quoted in thousand VND, not include service charge and VAT*



CƠM & MIẾN

RICE & VERMICELLI

Cơm & Miến

RICE & VERMICELLI



CƠM CHIÊN BÒ KHO
Beef fried rice



CƠM CHIÊN SÒ ĐIỆP
Scallop fried rice



CƠM CHIÊN CÁM ẶN
Fried rice with salted dried fish



MIẾN XÀO CUA
Stir-fried vermicelli, crab meat



Rau Xào
SAUTÉED VEGETABLES

Rau Xào

SAUTÉED VEGETABLES



BÔNG CẢI XÀO TỎI
Sautéed broccoli with garlic



CẢI THÌA XÀO TỎI
Sautéed bokchoy with garlic



NẤM XÀO TỎI
Sautéed mushroom with garlic



CÀ RỐT XÀO
Sautéed carrot



BÁNH KHOAI MÌ
Cassava cake



BẮP NƯỚNG
Grilled corn



ĐẬU RỒNG XÀO TỎI
Sautéed winged bean with garlic



Tráng Miếng

DESSERTS

Tráng Miệng

DESSERTS



**BÁNH KHOAI MÌ
CỐT DỪA**

Vietnamese cassava cake, coconut sauce



**PANNA COTTA ĐẬU HŨ
NƯỚC ĐƯỜNG TRẮNG CHAU**

Tofu panna cotta



KEM DỪA

Coconut ice cream



KEM CHANH DÂY

Passion ice cream



KEM CHUỐI

Banana ice cream