

I. SALAD:

- Salad rau quả trộn sốt mè rang(1)
- Nộm hoa chuối giò chay (2)
- Nộm cải xanh trộn bò lát chay (3)
- Salad Healthy dưa mè & dưa, cà chua bi(4)
- Bắp cải muối chua với cần, răm (5)
- Kim chi cải thảo. (6)

II. CUỐN:

- Phở cuốn đặc biệt. (7)
- Bánh tráng Tây Ninh cuốn giò nấm (8)
- Cải cay cuộn rong biển chấm mù tạt (9)
- Nem thính nấm cuốn lá sung(10)
- Sushi cuộn rắc hạt chia (11)

III. LUỘC, HẤP

- Củ quả luộc chấm kho quẹt/ vừng (12)
- Bánh bao hấp xừng (13)
- Bánh tẻ nhân nấm hấp (14)
- Củ rong luộc (15)
- Khoai luộc (16)
- Ngô nếp luộc (17)

III. SOUP

- Soup ngô non (18)
- Soup nấm tuyết nhĩ (19)

IV. CANH

Canh củ quả thập cẩm (20)

V. QUẦY XÀO TỔNG HỢP:

Đậu cove xào nấm mèo (21)

Giò nấm thái sẵn(22)

Nấm xào xả ớt (23)

Cải chít sốt hồng kong (24)

Lặc lè xào nấn (25)

Ớt chuông xào thập cẩm (26)

Măng xào lá lốt (27)

VI. CƠM:

Cơm gạo lứt, cơm trắng(28)

VII. BÚN, PHỞ:

Bún riêu (29)

VIII. QUẦY NÓNG:

Bống chay sốt thái (30)

Giò kho củ quả (31)

Cà tím om đậu(32)

Nấm sốt chua ngọt (33)

Am là sốt chua cay (34)

Chuối om (35)

Mọc chay sốt cà chua (36)

VIII. QUẦY CHIÊN:

Táo chiên kiểu Hồng Kông (37)

Đậu chiên (38)

Bánh chuối An Giang (39)

Nấm chiên (40)

Bánh phồng rau củ(41)

IX. QUẦY BEST SALE

Nem hoa quả Phước Hạnh.(42)

Nấm trộn thính Phước Hạnh. (43)

X. BÁNH TRÁNG MIỆNG:

Bánh do (ăn kèm mật) (44)

Bánh đúc (ăn kèm tương bần) (45)

Bánh cuốn (46)

XI. TOPPING LẤU

Nấm tươi đùi gà. (47)

Nấm tươi Ngọc Châm.(48)

Nấm bào ngư tươi (49)

Nấm đông trùng hạ thảo (50)

Nấm kim (51)

Nấm Tuyết (52)

Rau cải thảo (53)

Rau mồng tơi (54)

Rau muống (55)

Rau ngải cứu (56)

Khoai môn.(57)

Ngô tươi(58)

X. HOA QUẢ TRÁNG MIỆNG:

Ổi (60)

Dưa hấu (61)

Củ đậu (62)

XI. CHÈ TRÁNG MIỆNG

Cốt dừa (63)

Chè đậu đen(64)

Chè thạch đen(65)

Tào phớ (66)

Chè xanh (67)

Chè Ngô (68)

Chè dưỡng nhan (69)

XII. ĐỒ UỐNG:

Nước vối/ trà hoa táo đỏ (70)