



**Menu**  
**BUFFET 249**

*Một trang chay, nhiều tầng vị*

Tuệ – Ánh sáng của sự tỉnh thức

Tuệ là trí tuệ sau rèn luyện, là cái nhìn sâu sắc từ trái tim tĩnh lặng, bao dung với chính mình và cuộc đời.

Chúng tôi đặt tên Tuệ như một lời nguyện:

Làm bằng tâm sáng - Nấu bằng chánh niệm - Phục vụ bằng biết ơn và tử tế.

Ấm thực chay Tuệ – Biết ơn và An nhiên

Menu này là hành trình trở về với hương vị tinh tế, hành động tử tế và sự hiện diện trọn vẹn.

Mỗi món chay là lời mời sống chậm, ăn bằng cả giác quan và cảm nhận sự đủ đầy trong hiện tại.

Vì chúng tôi tin:

Biết ơn – Khiêm nhường – Tử tế là ba chất liệu tạo nên an yên đích thực.

Tue – The Light of Awakening

Tue is wisdom forged through practice – a deep insight arising from a serene heart, embracing oneself and all of life with compassion.

We named our brand Tue as a vow:

To craft with a clear mind - To cook with mindfulness - To serve with gratitude and kindness.

Tue Vegetarian Cuisine – Gratitude and Serenity

This menu is a journey back home: To delicate flavors, kind actions, and wholehearted presence.

Each vegetarian dish is an invitation to slow down, to savor with all senses, and to feel the fullness of the present moment.

For we believe: Gratitude – Humility – Kindness are the three ingredients that create true peace.

Tue 觉醒之光

“Tue” 象征着通过修炼而得的智慧，是一种源自内心宁静与包容的深刻洞察，温柔地接纳自己，也接纳人生的起伏与旅程。

我们以“Tue”为名，承载着一份虔诚的誓言：

以清澈的心去创作 - 以正念的心去烹饪 - 以感恩与善意去服务。

Tue 素食 · 感恩与安然

这本菜单，是一段回归内心的旅程：

回归精致的味道、善意的行动，以及全然投入的当下。

每一道素食，都是一种邀请：放慢脚步，唤醒感官，品味当下那份丰盛与满足。

因为我们始终相信：感恩、谦卑、善意，是成就真正安宁的三种珍贵元素。

***Giá chưa bao gồm VAT & phí phục vụ***

***Vì chấp hành theo tiêu chuẩn vệ sinh ATTP quý khách sẽ ko được mang thức ăn và đồ uống bên ngoài.***

***Phụ thu 30% phí môi trường trên tổng hóa đơn khi quý khách dùng bữa để thừa nhiều thức ăn trên 300gr.***

***Khi phụ thu 30% phí môi trường phần thức ăn bị thu phí quý khách không được gói hộp mang về.***

***Để đảm bảo thức ăn luôn tươi ngon, quý khách nên gọi vừa đủ và khi hết sẽ gọi thêm và món sẽ được phục vụ trong 15 phút.***

***Xin cảm ơn và chúc quý khách dùng bữa ngon miệng tại nhà hàng chay Tuệ.***

***Prices do not include VAT and service charge.***

***To comply with food safety and hygiene standards, outside food and beverages are not allowed.***

***A 30% environmental fee will be applied to the total bill if there is more than 300g of leftover food.***

***When the 30% environmental fee is applied, the leftover food subject to this fee cannot be taken away.***

***To ensure freshness and quality, we recommend ordering just enough food. You can always order more, and the additional dishes will be served within 15 minutes.***

***Thank you, and we wish you an enjoyable meal at Tuệ Vegetarian Restaurant.***

价格未包含增值税和服务费。

为遵守食品安全与卫生标准，恕不接受携带外来食物和饮品入内。

若用餐时剩余食物超过500克，将加收30%的环境处理费（按整单总金额计算）。

被加收环境费的剩余食物，恕不提供打包外带服务。

为确保食物新鲜美味，建议您适量点餐，如需加点，我们将在15分钟内为您送上。

感谢您，祝您在Tuệ素食餐厅用餐愉快！



# Buffet lẩu

Hot Pot  
산골

249K



ĐƯỢC GỌI 2 VỊ 1 LẦN  
THEY ARE CALLED TWO AT A TIME.  
他们每次叫两个过来。





### LẨU NHÀ TUỆ

Tue's Signature Hotpot  
Tuệ之家养生火锅



### LẨU TRƯỜNG XUÂN

Eternal Youth Hotpot  
青春永驻锅



### LẨU THÁI CHUA CAY

Spicy & Sour Thai Hotpot  
泰式酸辣火锅



### LẨU DƯỠNG SINH

Artichoke Vitality Hotpot  
洋蓟养生火锅



# GOI THÊM

## Extra Dishes/ 加点菜



MÌ

Noodles  
面条



BÚN

Rice Noodles  
米粉



BÁNH ĐA

Crispy Rice Paper  
宽米粉



VIÊN THẢ LẨU RAU CÚ

Vegetables Balls  
蔬菜丸子



VIÊN THẢ LẨU BÁCH HOA

Vegan Balls  
纯素丸子



BẮP MỸ

Sweet Corn  
玉米



DĨA NẤM TỔNG HỢP

Mixed Mushrooms Dishes  
蘑菇菜品



DĨA TOPPING LẨU

Hotpot Toppings Dishes  
火锅配菜



RAU RỪNG

Wild Vegetables  
野菜

Cơm | Rice  
米饭 (碗)

Bánh Mì  
Bread | 法式面包

Bánh Bao  
Dumpling | 素包子

Nấm Bào Ngư Xám  
Gray Abalone Mushrooms | 灰平菇

Nấm Kim Châm  
Enoki Mushrooms | 金针菇

Nấm Đùi Gà

King Oyster Mushrooms | 鸡腿菇

Nấm Linh Chi Nâu

Brown Lingzhi Mushrooms | 褐灵芝菇

Nấm Linh Chi Trắng

White Lingzhi Mushrooms | 白灵芝菇

Nấm Kim Châm  
Enoki Mushrooms/ 金针菇

Nấm Đùi Gà

Bắp Chuối  
Banana Blossom | 香蕉花

Rau Muống  
Water Morning Glory | 空心菜

Bông Bí  
Pumpkin Flowers | 南瓜花

Rau Tần Ô  
Garland Chrysanthemum | 茼蒿

Rau Bó Xôi  
Spinach | 菠菜

Cải Bẹ Xanh  
Mustard Greens | 芥菜

Cải Thảo  
Napa Cabbage | 大白菜

Cải Thiá  
Bok Choy | 小白菜

Rau Nhút  
Water Mimosa | 水蓼菜

Kèo Nèo  
Limnocharis Flava | 水芭蕉

Đậu Hũ Non  
Soft Tofu | 嫩豆腐

Gừng Hồng  
Pink Ginger | 红姜

Chân Nấm  
Mushrooms Root | 菇脚

Nhân Tươi Ngâm  
Soaked Fresh Longan | 糖水龙

Hạt Đác  
Arenga Pinnata | 棕桐子

Trân Châu Trắng

White Tapioca Pearl | 白珍珠



# Buffet gọi món

Buffet to order  
自助餐按需供應

## 249K

### SÚP BÍ ĐỎ HẠNH NHÂN

Pumkin And Almond Soup  
杏仁南瓜浓汤



### SÚP BẠCH QUẢ TIẾN CUNG

Imperial Ginkgo Nut Soup  
宫廷银杏养生汤



### CỦ SEN XÓC MUỐI SÀ

Salt and Lemongrass Shaken Lotus Root  
香茅椒盐炒莲藕



### KHOAI TÂY XÓC PHÔ MAI

Cheese-flavored Shaken fries  
芝士拌薯角



### BÌ CUỐN

Vegetarian Fresh Spring Rolls  
香素皮米纸卷



### PHỞ CUỐN

"Phở" Fresh Rolls  
卷类拼盘



### SALAD BƠ MÈ RANG

Avocado Salad with Sesame Sauce  
芝麻牛油果沙拉



### GỎI XOÀI HẠNH NHÂN

Green Mango & Almond "Gỏi"  
杏仁青芒沙拉



### GỎI NẤM LÁ CHANH

Mushroom "Gỏi" with Kaffir Lime Leaves  
香茅叶拌菌菇



### DIẾP CUỐN

Mustard Green Spring Rolls  
香素皮米纸卷



### GỎI NẤM TỌA LIÊN ĐÀI

Sacred Lotus Mushroom "Gỏi"  
莲台香菇沙拉







### CHẢ GIÒ XƯA

Traditional Spring Rolls  
古早味素春卷



### CHẢ GIÒ NGŨ QUẢ XỐT KEM

Fruit Spring Rolls with Cream Sauce  
五果奶香春卷



### NẤM XÓC MUỐI HOÀNG KIM

Golden Salt Shaken Mushrooms  
黄金盐香金针菇



### CHẢ GIÒ RONG BIỂN HẠT SEN

Seaweed Rolls with Lotus Seeds  
莲子海苔春卷



### NẤM KIM CHÂM XÓC MUỐI HOÀNG KIM

Golden Salt Shaken Enoki Mushrooms  
黄金盐香金针菇



### ĐẬU NON CHIÊN XÙ XỐT PHÔ MAI

Fried Soft Tofu with Cheese Sauce  
芝士酱炸嫩豆腐



### MÍT NON KHO NẤM

Braised Young Jackfruit with Mushrooms  
红烧嫩波罗蜜配菌菇



### ĐẬU HŨ KHO NẤM

Braised Tofu With Mushrooms  
香菇红烧豆腐



### CANH RONG BIỂN

Seaweed Soup  
海带豆腐汤



### CANH CHUA NAM BỘ

Southern Vietnamese Sweet & Sour Soup  
越南南部酸汤







### BÚN GẠO XÀO SINGAPORE

Singapore-Style Stir-Fried Rice Vermicelli  
新加坡炒米粉

10

### MIẾN XÀO RAU NẤM

Stir-Fried Glass Noodles with Vegetables  
素菜炒粉丝

10

### HỦ TIẾU XÀO RAU NẤM

Stir-Fried Hu Tieu with Vegetables & Mushrooms  
素菜炒河粉

10

### CƠM NẤM HẦU 3 VỊ

Trio Lion's Mane Mushroom Fried Rice  
三味蚝菇饭

10

### RAU RỪNG XÀO TỎI

Stir-Fried Wild Greens with Garlic  
蒜香山野菜

10

### RAU CỦ XÀO NẤM

Stir-Fried Mixed Vegetables with Mushrooms  
菌菇什蔬炒

10

### MĂNG TRÚC YÊN TỬ

Yen Tu Bamboo Shoots Stir-Fried  
安子山竹笋

10



### CƠM CHIÊN TRÁI THƠM

Pineapple Fried Rice  
菠萝炒饭

10



### PAD THÁI

Pad Thai  
泰式炒河粉

10





BÌ CUỐN

Vegetarian Fresh Spring Rolls

素鮮春卷







### NIGIRI SUSHI

Vegan Nigiri Sushi  
手握寿司



### NẤM XÚC BÁNH ĐÁ

Stir-Fried Mushrooms with Crispy Rice Paper  
牛肝菌排酱煎



### NẤM BÀO NGƯ HẤP SẢ

Steamed Abalone Mushroom with Lemongrass  
香茅蒸鲍菇



### NẤM BÀO NGƯ HẤP THÁI

Thai-Style Steamed Abalone Mushroom  
泰式蒸鲍菇



### TRỨNG HỒNG ĐÀO XỐT THÁI

Vegan Soft-Boiled Egg with Thai Sauce  
泰酱温泉蛋



### ĐẬU HŨ RANG MUỐI

Salt-Roasted Tofu  
香酥咸豆腐



### SUSHI PHÔ MAI

Cheese Sushi  
芝士寿司



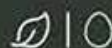
### PHI LÊ TẢO ĐỎ XỐT PATTAYA

Red Seaweed Fillet with Pattaya Sauce  
红藻排配芭提雅酱



### SUSHI NẤM NƯỚNG

Grilled Mushroom Sushi  
烤香菇寿司



### SASHIMI TẢO ĐỎ

Red Seaweed Sashimi  
红藻素刺身



### SUSHI BƠ XANH

Avocado Sushi  
牛油果寿司



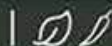
### HOA CHUỐI KHO RỆU

Braised Banana Blossom with Fermented Rice  
酒糟焖香蕉花



### ĐẬU NON XỐT TƯƠNG HỘT

Silken Tofu with Fermented Soybean Sauce  
嫩豆腐配黄豆酱



### NGŨ NẤM TRỘN THỈNH

Five-Mushroom Salad with Roasted Rice Powder  
米粉拌五菌







GỎI KHOAI MÔN

Taro Salad  
芋头沙拉



## BÚN CHẢ GIÒ NẤM NƯỚNG

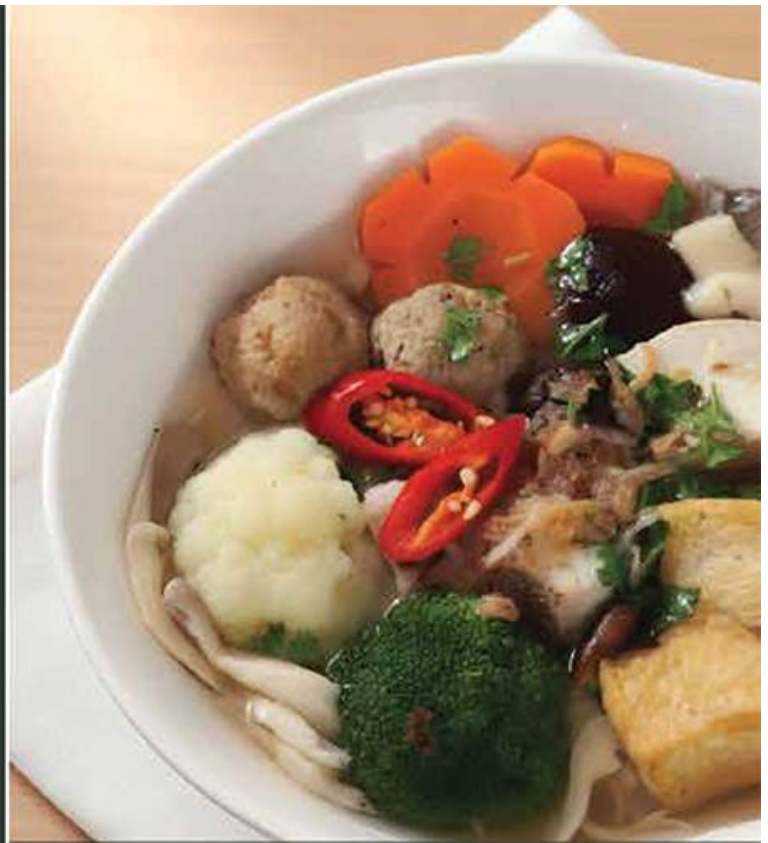
Grilled Mushroom Spring Roll Vermicelli | 🍃 🍃  
烤蘑菇春卷米线

## BÚN THÁI

Thai Vermicelli Soup | 🍃 🍃  
泰式米线汤

## MỠ TIỀM RAU NẤM

Mushroom & Vegetable Stewed Noodle Soup | 🍃  
蘑菇蔬菜炖汤面



## HỦ TIẾU NƯỚC

Rice Noodle Soup | 🍃  
汤米粉



## HỦ TIẾU THÁI

Thai Rice Noodle Soup | 🍃 🍃  
泰式河粉汤



## BÚN CHẢ HÀ NỘI

Hanoi Grilled Pork Vermicelli | 🍃 🍃  
河内烤肉米线



MÓN TRÁNG MIỆNG  
Desserts  
디저트



TÀU HŨ SƯƠNG SÁO

Pudding Tofu with Grass Jelly  
仙草豆腐



KEM CHUỐI BƠ

Banana Avocado Ice-cream  
香蕉牛油果冰淇淋





TRÁI CÂY

Fruit  
水果



BÁNH FLAN

Flan  
果馅饼



**Ấm Thực Chay Tuệ - Mai Thị Lựu**  
76 Mai Thị Lựu, P. Tân Định, TP. HCM (Đối diện Chùa Ngọc Hoàng)  
Hotline: 0907 25 99 88

**Ấm Thực Chay Tuệ - Trần Hưng Đạo**  
162 Trần Hưng Đạo, P. Cầu Ông Lãnh, TP. HCM  
Hotline: 094 99 111 62

**Ấm Thực Chay Tuệ - Marina Central**  
Tầng 3A số 2 Tôn Đức Thắng, P. Sài Gòn, TP. HCM

**Ấm Thực Chay Tuệ - Biên Hòa**  
E-182, Đường D9, KDC Võ Thị Sáu, KP7, P. Trấn Biên, Đồng Nai

Facebook: Ấm thực Chay Tuệ  
Mail: [booking@amthucchaytue.com](mailto:booking@amthucchaytue.com)  
Website: [amthucchaytue.com](http://amthucchaytue.com)