



\$15

ỐC GIÁC MÌ XÀO
Fried Noodle With Top Shell



\$10

RAU MUỐNG XÀO TỎI
Fried Kangkong & Garlic



\$15

ỐC GIÁC XÀO RAU MUỐNG
Fried Top Shell Snail & Kangkong



\$15

RAU MUỐNG XÀO ỐC MÓNG TAY
Fried Kangkong +Bamboo Clam



\$12

MÌ XÀO THỊT BÒ
Fried Noodle With Beef



\$15

MÌ XÀO HẢI SẢN
Fried Noodle With Seafood



\$12

LƯỠI VỊT SAPO
Duck Tongue Sapo



\$15

HẾN XÚC BÁNH ĐA
Fried Musel With Rice Cake



\$15

THÚ LINH XÀO CẢI CHUA
Fried Pig Organ & mustard Sauer



\$12

THÚ LINH CHIÊN GIÒN
Fried Pig Organ



\$15

DỒI TRƯỜNG HẤP HÀNH GỪNG
Steamed with Ginger & Onion



\$15

DỒI TRƯỜNG XÀO CẢI CHUA
Sautéed Veggies With Pig Organ



25\$

BÚN ĐẬU MẮM TÔM
*Tofu And Rice Noodle With
Shrimp Paste Sauce & Pork*



25\$

LÒNG LỢN LUỘC
Immaturity Pig Boiled



\$25

TÉP MẮM RUỐC THỊT LUỘC
Boiled meat and shrimp paste



\$25

CÀ PHÁO MẮM TÔM
Eggplant With Shrimp Paste



\$15

CANH CHUA CÁ HÚ
Vietnam sweet and Sour Catfish soup



\$15

CANH CHUA HẢI SẢN
Sweet And Sour Seafood Soup



\$15

CANH THÁC LÁC KHỔ QUA
Stuffed Bitter Fish Ball Soup



\$10

CANH CẢI THỊT BẦM
Choy Sum Minced Meat Soup



\$12

CANH CHUA CHAY
Sweet And Sour Tofu Sauce



\$10

CANH BÍ ĐAO
Hairy Gourd With Pork Soup



THỊT BA RỌI NƯỚNG CHẤM CHAO
Pork Belly BBQ

\$15



GÀ XÀO XẢ ỚT
Stir-fried Chicken With Lemongrass & Chilli

\$12



THỊT KHO TIÊU
Claypot Braised Pork Belly

\$15



THỊT KHO TRỨNG
Braised Pork Belly With Eggs

\$16



CÁ HỦ KHO TỘ
Pangash Fish Cooked With Fishsauce

\$12



TÔM RIM
Shrimp Simmered With Fish Sauce

\$15



\$12

CƠM CHIÊN HẢI SẢN
Fried Rice With Seafood



\$9

CƠM BÒ XÀO
Steamed Rice With Beef Fried



18\$

CƠM CHẤY KHO QUỆT
Rice Crust At The Pot Pottom And Shrimp Jerry Cooked With Fish Sauce



\$10

CƠM GÀ NƯỚNG SẢ + OPLA
Lemongrass Chicken With Rice And Egg



\$9

CƠM TẮM SƯỜN TRỨNG OPLA
Rice With Bbq Pork Chop, With Egg



\$12

CƠM TẮM SƯỜN BÌ CHẢ ỐP LA
Rice With Grilled Pork Chop, Shredded Pork Skin, Pork Pie & Egg



\$10

CƠM CHIÊN CÁ MẶN
Fried Rice With Salty Fish



\$10

CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU
Chinese Fried Rice



\$6

4PC

GỎI CUỐN

Vietnam fresh spring rolls



\$10

PHỞ LẤU BÒ

Disrupt Beef



\$9

BÁNH ƯỚT

Rice Noodles Salad & Ham



\$6

CHẢ GIÒ CHIÊN

Fried Spring Rolls



\$10

BÒ KHO BÁNH MÌ

Vietnam Beef Stew Recipe



\$9

BÚN BÒ HUẾ

Recipe -spicy beef & pork noodle soup



\$10

BÚN MẮM
VN Noddle Fish Sauce



\$18

BÚN CHẢ HÀ NỘI
Hanoi Grilled Pork With Rice Noodles



\$12

BÚN NƯỚC LÈO
Vn Fish Soup



\$10

BÚN RIÊU ỐC
Crab Noodles Soup With Topshell



\$9

BÚN THỊT GÀ NƯỚNG SẢ
Lemongrass Chicken With Noodles



\$9

BÚN XÀO BÒ
Beef Fried With Noodle



\$9

BÚN THỊT NƯỚNG CHẢ GIÒ
Grilled Pork, Spring Rolls With Noodle



\$8

BÚN CHẢ GIÒ
Spring Roll With Noodle



\$9

BÁNH CANH TÔM THỊT
Mee Thai Bak Noodles Soup



\$9

CANH BÚN ỐC
Vn Noodles Soup With Topshell



\$9

HỦ TIẾU NAM VANG
Nam Vang noodle soup



\$9

BÚN RIÊU
Crab noodle soup



\$11

PHỞ ĐẶC BIỆT
Beef Special Noodle Soup



\$9

PHỞ TÁI
Sliced Medium-rare Beef



\$9

PHỞ GÀ
Chicken Noodle - Soup



\$3

TRỨNG GÀ VÀ SOUP
Egg With Soup



\$16

CÀNG GHẸ RANG MUỐI ỚT
Roasted Flower Crab Chilli Salt



\$16

CÀNG GHẸ XÀO TỎI
Roasted Flower Crab With Garlic



\$15

CÀNG GHẸ XÀO ME
Roasted Flower Crab With Tamarind Sauce



\$15

CÀNG CÚM RANG MUỐI
Propodus Grilled with salt



\$15

CÀNG CÚM RANG ME
Propodus Grilled with Tamarind



\$6

HÀO SỐNG TRỨNG CÁ HỒI
Fresh oyster with sashimi

1PC



\$7

1PC

HÀO SỐNG TRỨNG CÚT TRỨNG
Fresh oyster & quail eggs



\$5

1PC

HÀO SỐNG BÙ TẠT
Raw oyster serve with wasabi sauce



\$6

1PC

HÀO NƯỚNG MỠ HÀNH

Grill oyster with spring onion oil



\$7

1PC

HÀO NƯỚNG PHÔ MAI

Grilled Oyster with cheese



\$15

ỐC HƯƠNG NƯỚNG MỌI

Jungle Grilled



\$15

ỐC HƯƠNG RANG MUỐI ỚT

Roasted With Chilli Salt



\$20

ỐC HƯƠNG XỐT PHÔ MAI + BÁNH MÌ

Fried cheese sauce + bread



\$15

ỐC HƯƠNG CHÁY BƠ TỎI

Butter with garlic



\$15

ỐC HƯƠNG HẤP XÀ

Lemon Grass Steamed



\$16

ỐC HƯƠNG RANG TRỨNG MUỐI BƠ

Dry Sayte With Egg + Butter



\$15

ỐC MỠ XÀO TỎI
Sayte With Garlic



\$15

ỐC MỠ XÀO ME
Sayte With Tamarind



\$12

ỐC BƯỚU HẤP XÀ
Steamed With Lemo Grass



\$15

ỐC BƯỚU NƯỚNG TIÊU XANH
Grilled with Green Pepper



\$15

ỐC GẠO CHẤM CƠM MÈ
Steamed With Lemongrass



\$15

ỐC BƯỚU NƯỚNG MUỐI ỚT
Grilled with chilli salt



\$15

ỐC TỎI NƯỚNG MUỐI ỚT
Grill Garlic snail with chilli salt



\$15

ỐC TỎI MỠ HÀNH
Grill Garlic snail with onion oil



\$10

ỐC NHẢY HẤP XÀ
Steamed With Lemon Grass



\$10

ỐC NHẢY CHÁY TỎI
Dry Sayte With Garlic



\$10

ỐC LEN XÀO DỪA
Coconut Sauteed Wool Snail



\$10

ỐC LEN XÀO SA TẾ
Snail wood fried with sate



\$12

ỐC CÀ NA RANG MUỐI ỚT
Roasted with Chilli Salt



\$12

ỐC CÀ NA CHÁY TỎI
Roasted with Garli



\$15

ỐC DỪA RANG BƠ
Roasted Coconut Snail With Butter



\$15

ỐC DỪA RANG MUỐI
Roasted With Chilli Salt