



HUNGRY HUB CUSTOMER GET 1 GLASS OF COMPLIMENTARY DRINK

(CHOOSE 1 ITEM)

- |  |   |
|--|---|
| 1. nước ép dưa hấu (watermelon juice)              | 2. Trà vỉi (Lychee tea)                         |
| 3. Trà chanh (Homemade Ice lemon Tea)              | 4. Nước trái cây (Lime juice with mixed fruits) |
| 5. Nước sả tắc (Lemon grass)                       | 6. Nước Bơ Mè (Tamarid juice)                   |
| 7. Sling Emery Drink                               | 8. Spite  |
| 9. Cà phê Đen Đen /Black ( Vietnamese Coffee Cold) | 10. Cà phê đen nóng (Coffee)                    |
| 11. nước dừa (coconut)                             | 12. Soya Bean                                   |
| 13. coke   | 14. A&M   |
| 15. Cold Zero                                      | 16. Fanta                                       |
| 17. nước suối (water)                              | 18. trà xanh không độ                           |

APPETIZER (BUFFET)

- |   |   |
|---|---|
| 19. Bánh mì bò kho (Stewed beef with vietnamese baguette)     | 20. Bánh mì Thịt gà (grilled chicken)                                   |
| 21. Bánh mì Thịt Nướng (Roast Vietnamese Baguette)            | 22. Bánh mì Trứng (vietnamese egg baguette)                             |
| 23. Bánh mì không   | 24. Khoai tây chiên (french fries)                                      |
| 25. Gỏi Cua (Fresh spring roll)                               | 26. Chả Giò (Deep fried spring roll)                                    |
| 27. Dưa Leo Sốt Dưa Hấu (Cold cucumber with garlic)           | 28. Trứng Bắp Thào Vợt Củ Cải (Century egg with pickled scallion heads) |
| 29. Tôm khô Củ Cải (Dried shrimp with pickled scallion heads) | 30. Đậu Hũ Chấm Giòn (Deep fried tofu)                                  |
| 31. Đậu phộng Rang Muối (Peanuts)                             | 32. Bánh Xèo (Vietnamese pancake)                                       |

NOODLES (BUFFET)

- |  |   |
|--|---|
| 33. Hèo quay cuốn bánh tráng   | 34. móm giò heo chẻm mắm nêm (pork leg with vietnamese Fermented anchovy sauce platter) |
| 35. Bún Đậu Mắm Tôm (vermicelli with Fried Tofu, pork and intestine)       | 36. mì thái ( thai seafood, beef instant noodles-)                                      |
| 37. Bún thái ( - thai seafood beef noodle)                                 | 38. Phở bò thủ đá (Beef noodle in stone bowl)   |
| 39. phở bò trộn khô (mixed beef pho)                                       | 40. Bún bò thủ đá (Bun spicy beef noodle in stone bowl)                                 |
| 41. phở bò lá (Sliced beef with flat noodles)                              | 42. phở bò viên (Beef ball noodle)  |
| 43. bún lòng heo thủ đá (pork belly vermicelli with stone bowl)            | 44. Bún riêu (Mixed crab noodle)  |
| 45. Bún thịt nướng (Grilled pork chop and vegetables with rice vermicelli) | 46. Bún thịt Gà (chicken and vegetable noodles)   |
| 47. Bún thịt Bò (meat vermicelli beef)                                     | 48. bún chả giò ( Spring rolls and vegetables with rice vermiell)                       |
| 49. Bún hải sản (Grilled seafood and vegetables with rice vermicelli)      | 50. Hủ tiếu Nam Vang (Phnom Penh noodle soup)   |
| 51. Hủ tiếu Nam Vang (Phnom Penh noodle soup)                              | 52. mì gói xào trứng (stir-fried noodles with egg)                                      |
| 53. mì gói xào rau (stir-fried noodles with vegetables)                    | 54. mì gói xào thập cẩm (stir-fried seafood pork and vegetable noodles)                 |

PORK (BUFFET)

- |  |  |
|--|--|
| 55. Thịt lợn chín giòn                                     | 56. Bò Chì Cuộn Nấm Nướng (Grilled pork belly rolled in enoki mushroom)      |
| 57. Chả Lụa (Grilled minced pork with sirit leaves)        | 58. Chả Thịt Heo Viên Nướng (Grilled marinated pork ball)                    |
| 59. Tóp Mỡ Chấy Tỏi (Deep fried pork skin with garlic)     | 60. Xúc Xich Heo Nướng (Grilled smoked sausage)                              |
| 61. Dồi Trướng Hấp (Pork intestines steamed in onion)      | 62. Bò nạc Quay (Pork crackling)   |
| 63. Thịt ba rọi luộc chấm mắm tôm (Boiled pork belly)      | 64. Thịt ba rọi sốt nước chấm hải sản (Boiled pork belly with seafood sauce) |
| 65. Lòng Dồi Chấm Thập Cẩm (Steamed pork intestines mixed) | 66. Dồi Trướng luộc (pork intestines)  |
| 67. Dồi hấp (Steamed pork intestine)                       | 68. Giò Heo Chín (Deep fried pork legs)                                      |
| 69. bắp heo xông khói                                      | 70. Sườn Nướng Ngũ Vị (Grilled pork ribs with five spices)                   |
| 71. Cối Lén Nướng (Grilled pork cutlet)                    | 72. Dồi Heo Chín Giòn (Shen cheng deep fried)                                |

GOAT MEAT (BUFFET)

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 73. Dê xào sả ớt (Stir- fried goat with chili) | 74. Dê chấy tỏi (Goat burna garlic) |
| 75. Dê lá chanh ( Goat with lemon)             |                                     |

PLATTERS (BUFFET)

- |   |   |
|---|---|
| 76. Mẹt hải sản chính 1 (Seafood platter 1) | 77. Mẹt hải sản chính 2 (Seafood platter 2) |
| 78. Mẹt thập cẩm (Mixed platter)            | 79. ốc mìn 5 món (Shells platter 5 items)   |
| 80. ốc mìn 7 món (Snails platter)           |   |

SEAFOOD (BUFFET)

- |  |   |
|--|---|
| 81. Ốc móng tay xào rau muống  | 82. Ốc móng tay xào thái  |
| 83. Ốc móng tay xào lá quế   | 84. ốc bươu xào bơ (Stir fried butter big shells)                     |
| 85. ốc bươu hấp sả (Big shells steamed in lemongrass)                  | 86. Khô mực nướng cơm to (Big grilled dried squid)                    |
| 87. Mực Nướng Muối Ớt (Spicy grilled squid with salt)                  | 88. Mực Xào Sả Tẻ (Stir- fried squid in satay sauce)                  |
| 89. Mực Xào Thập Cẩm (Stir- fried squid with mixed vegetables)         | 90. Mực hấp (Steamed squid)   |
| 91. Bạch tuộc nướng (Grilled octopus)                                  | 92. Rêu bạch tuộc nướng (Grilled tako)                                |
| 93. tôm nướng phô mai (BQ/prawns with cheese)                          | 94. tôm xông khói bía   |
| 95. Tôm chấy tỏi (Fried shrimp with garlic)                            | 96. Tôm nướng muối ớt (BBQ prawns in chili salt)                      |
| 97. tôm tuyền hấp bia (Steamed prawns)                                 | 98. Tôm chiên bột (Fried prawns)                                      |
| 99. Sò huyết nướng mỡ (Grilled "Hum" cockles)                          | 100. Sò huyết tía cút (Half boiled "Hum" cockles)                     |
| 101. Sò huyết xào tỏi (Stir- fried "Hum" cockles with garlic)          | 102. Sò huyết xào me (Stir- fried "Hum" cockles with tamarind)        |
| 103. Sò lông nướng mỡ hành (Grilled big cockles "Hum" in green onions) | 104. Ốc hương hoàng kim (Stir- fried snail with cheese)               |
| 105. Ốc hương hấp muối   | 106. Ốc hương rang muối (Stir- fried tiger clams with chili and salt) |
| 107. Ốc hương nướng mỡ (Grilled tiger clams)                           | 108. Ốc hương hấp sả (Steamed tiger clams with lemongrass)            |
| 109. Nghêu hấp thái (Thai style "La La" white clams)                   | 110. Nghêu xào lá quế (Stir- fried "La La" white clams with basil)    |
| 111. Ốc nháy hấp sả ("Gong Gong" steamed with lemongrass)              | 112. Ốc len xào dừa (Sea snails in coconut milk)                      |
| 113. Sò điệp nướng mỡ hành (Grilled scallops with green onions)        | 114. Sò điệp nướng phô mai (Grilled scallops with cheese)             |
| 115. Hàu nướng mỡ hành (Grilled oysters with green onions)             | 116. Hàu nướng phô mai (Grilled oysters with cheese)                  |
| 117. Hàu hấp (Steamed oysters)   |   |

CHICKEN (BUFFET)

- |   |   |
|---|---|
| 118. gà xông khói tam hoàng 1 con (smoke chicken whole 1/2 con)                                       | 119. gà xông khói tam hoàng 1/2 con (smoke chicken half 1/2)  |
| 120. gà Kampong hấp lá chanh 1/2 (half chicken)   | 121. gà Kampong hấp lá chanh 1 (Steam Kampong chicken)  |
| 122. Gà Hấp Lá Chanh 1/2 Con (Old hen chicken 1/2 very tough chicken not suitable for elderly people) | 123. Gà Hấp Lá Chanh 1 Con (Old hen chicken 1 the chicken is very tough, not suitable for elderly people) |
| 124. Thịt Gà Xì Nướng Tiêu (Grilled chicken with pepper)  | 125. Mè Gà Nướng Ngũ Vị (Five spice grilled chicken gizzard)  |
| 126. Tim gà nướng ngũ vị (Five spice Grilled chicken heart)   | 127. Canh Gà Chín Nước Mắm (Fried chicken wings with fish sauce)  |
| 128. Chân Gà Chín Nước Mắm (Fried chicken feet with fish sauce)                                       |   |

STIR FRIED (BUFFET)

- |  |  |
|--|--|
| 129. lả sách bò xào thơm (fragrant stir- fried beef pineapple)           | 130. Khô Qua Xào Thịt Bò (Stir- Fried bitter melon with beef)        |
| 131. Khô Quả Xào Trứng (Bittergourd stir- fried with eggs)               | 132. Cà tím xào thịt heo băm (Eggplant stir- fried with minced pork) |
| 133. Măng Xào Bò Bò (Stir- Fried pork belly with bamboo shoots)          | 134. Cần Nướng Xào Bò (Water celery stir- fried with beef slices)    |
| 135. Nấm Bò Gà Xào (Stir- fried king oyster mushroom)                    | 136. Bắp Cải Xào (Stir- fried cabbage)                               |
| 137. Lòng Heo Xào Cải Chua (Stir- fried pork tribes & vietnamese kimchi) | 138. Giò Xào Hẹ (Stir- fried bean sprouts with garlic chives)        |
| 139. Rau Muống Xào tỏi   | 140. Rau Muống Xào Tóp Mỡ  |
| 141. rau muống xào thịt bò (Stir- fried kang Kong with Sliced beef)      | 142. Đậu Xào (Stir- fried yardlong bean)                             |

PORRIDGE+SALAD (BUFFET)

- |  |  |
|--|--|
| 143. cháo lòng (pork intestine porridge) | 144. Cháo Thịt Bò Bằm (Beef porridge)        |
| 145. Cháo Thịt Heo Bằm (Pork porridge)   | 146. Cháo Hàu (Oyster porridge)              |
| 147. Cháo hươn (Rice porridge)           | 148. Cháo Thịt Vịt (Duck porridge)           |
| 149. Cháo thịt gà (chicken porridge)     | 150. sét Cháo Lòng (Pork intestine porridge) |

- 151. Gỏi sứa sốt thái (Jellyfish salad with Thai sauce)
- 153. Gỏi bò cà xanh (Beef salad green eggplant)
- 155. Sò huyết sốt thái (Blood cockles with Thai sauce)
- 157. Gỏi hươu tôm thịt (Salad pomelo shrimp and meat)
- 159. Gỏi xoài (Green mango salad)
- 161. Gỏi bắp chuối tai heo (Banana flower mixed pork ear salad)
- 163. Gỏi tai heo trộn thơm

- 152. Khế qua chà bông (Bitter gourd with pork close)
- 154. Tré trộn việt nam
- 156. Gỏi đu đủ thái sò huyết (Cockles Thai papaya salad)
- 158. Gỏi gà (Chicken salad)
- 160. Gỏi lòng heo (Pork intestine salad)
- 162. Khế qua chà bông (Bitter gourd with pork close)

RICE (BUFFET)

- 164. Cơm lam quê hương (Homestead rice)
- 164. Cơm Trứng (Steamed Rice)
- 168. Cơm nầm Vietnam (Vietnam rice Ball)
- 170. Cơm chiên hải sản (Vietnamese seafood Fried rice)
- 172. Cơm chiên đùi gà xé nhỏ (Fried rice with chicken drumstick)
- 174. Cơm chiên bò xào (Beef Fried rice)
- 176. Trứng chiên thịt heo với cơm (Egg Fried with Minced pork and rice)
- 178. Cà pháo (Pickled eggplant)

- 165. Gà Nướng Cơm Lam Quê Hương (Grilled chicken with lam rice from the homeland)
- 167. Cơm nầm (Claypot rice)
- 169. Cơm chiên cá mên (Vietnamese salted fish Fried rice)
- 171. Cơm chiên trứng (Vietnamese egg Fried rice)
- 173. Cơm chiên đùi gà bò (Beef with kimchi Vietnamese Fried rice)
- 175. Cơm sườn bì (Vietnamese style BBQ pork rice)
- 177. Cơm cá hồ kho tộ (Claypot Stewed catfish with claypot rice)
- 179. Thịt ba rọi rim mận kềm thổ cẩm (Marinated pork Belly with claypot rice)

SOUP (BUFFET)

- 180. Canh hẹ đậu hủ non
- 182. Canh chua cá hủ (Sour catfish soup with vegetables)
- 184. Canh của rau đay cà pháo mận tôm, cơm trắng (Vietnamese crab soup with huge vegetables/Pickled eggplant rice)
- 186. Canh cải thịt heo xay (Minced pork spinach soup)
- 188. Canh cải chua thịt heo (Vietnamese kimchi pork soup)
- 190. Rau muống luộc (Steamed kang lung)
- 192. Rau củ hầm kho quẹt (Steamed mixed vegetables)

- 181. Canh măng tơ tằm (Malabar spinach soup with prawns)
- 183. Canh chua tôm (sour prawns soup with vegetables)
- 185. Canh cải chua thịt bò (Vietnamese kimchi beef soup)
- 187. Canh của rau đay (Vietnamese crab soup with jute vegetables)
- 189. Canh măng chua sườn heo (Pork ribs with bamboo shoots soup)
- 191. Đậu bắp hầm chao (Steamed ladyfingers)

GRILLED AND FRIED (BUFFET)

- 193. Bò viên chiên (Deep fried beef balls)
- 195. Ếch chiên giòn chấm nước mắm me (Fried frog legs)

- 194. Cá kho chiên giòn chấm nước mắm me (Fried Gobi fish)
- 196. Cá Diêu Hồng chiên giòn + Rau sống, bánh tráng (Fried red tilapia with rice paper and Fish sauce)

BEEF/FROG/EEEL (BUFFET)

- 197. Thăn ong bò hấp lá tía tô (Beef Tripe Steamed in Purple Perilla)
- 199. Bắp bò Đặc Biệt (special beef)
- 201. Bắp bò nhúng ớt (Beef shank in vinegar hotpot)
- 203. Ếch xào sả ớt (Sir-fried frog with sauteed lemongrass and chili)
- 205. Lươn xào bánh đa (Sir-fried eel + rice paper)
- 207. Lươn xào lăn bánh mì (Sir-fried eel + bread)
- 209. Lươn xào sả ớt (Sir-fried eel lemongrass with chili)
- 211. Súp lươn (Eel soup)

- 198. Bò sốt thái (Thai beef stir-fried)
- 200. Bò nướng (Sizzling beef steak)
- 202. Ếch xào cà xanh (Sir-fried frog with green eggplant)
- 204. Ếch chiên mắm (Fried frog feet with fish sauce)
- 206. Lươn xào bánh đa (Sir-fried eel + rice paper)
- 208. Lươn om chuối (Eel steamed green banana hotpot)
- 210. Bánh đa thum

GRILLED AND FRIED (BUFFET)

- 212. Cá kho chiên giòn chấm nước mắm me (Fried Gobi fish)
- 214. Bò viên chiên (Deep fried beef balls)

- 213. Ếch chiên giòn chấm nước mắm me (Fried frog legs)

VEGETABLE (BUFFET)

- 215. Rau đắng (Bitter herbs)
- 217. Hoa chuối bèo (Banana flower)
- 219. Nấm kim châm (Enoki mushrooms)
- 221. Rau má (Pennywort)
- 223. Cải thìa (Bok choy)
- 225. Bông súng (Lotus stem)
- 227. Đậu bắp (Lady finger)
- 229. Cần nước (Water celery)
- 231. Rau quế (Thai basil leaf)
- 233. Sả lách (Green coral lettuce)
- 235. Củ cà muối (Pickled radish)
- 237. Cải muối chua (Vietnamese kimchi)
- 239. Lá ổi (Piper lotet)
- 241. Ớt xanh đỏ xiên que (Bell pepper)
- 243. Tào hỳ (Supersize elephant ear)
- 245. Bánh mỳ không (Baguette)

- 216. Rau muống bèo (Kangkong slice)
- 218. Kèo nèo (Limnocar's flavo)
- 220. Rau muống cọng (Kangkong)
- 222. Rau mùng tơi (Malabar spinach)
- 224. Khế qua (bitter melon)
- 226. Dưa Leo (Cucumber)
- 228. Cải thảo (Chinese cabbage)
- 230. Ngò ri (Coriander leaf)
- 232. Món bạc hà (Yam stem)
- 234. Giá sống (Bean sprouts)
- 236. Lá tía tô (Purple perilla)
- 238. Thì là (Dill leaf)
- 240. Húng nhũi (Mint leaf)
- 242. Măng tươi (Bamboo shoots)
- 244. Bùn tằm (Vermicelli)
- 246. Mì gói (Magime)

HOTPOT (BUFFET)

- 247. Lẩu Dê (Mutton hotpot)
- 249. Lẩu gà lá quế (nhỏ) (chicken Hotpot small)
- 251. Sét lẩu mắm (Pickled fish hotpot)
- 253. Lẩu cá chua (Hotpot Tomato)
- 255. Lẩu riêu cua (Minced crab hotpot)
- 257. Sét lẩu gà ớt xanh (Chicken hotpot)
- 259. Cháo lều gà hầm sả (Porridge chicken hotpot)

- 248. Combo Lẩu gà lá quế ( chicken hotpot big)
- 250. Sét Lẩu Thái (Thai hotpot)
- 252. Lẩu Sét Đẹp (Hotpot Beauty Collagen)
- 254. Sét lẩu cá heo (Kohy fish hotpot)
- 256. Sét lẩu bò (Beef hotpot)
- 258. Sét lẩu ếch măng chua (Frog with sour bamboo shoots hotpot)

GRILLED HOT POT (BUFFET)

- 260. Bắp bò (Beef)
- 262. Mổ gà (Chicken gizzard)
- 264. Bào tử heo (Pork stomach)
- 266. Ba rọi Thái day (Pork belly marinated)
- 268. Sườn heo ướp ngũ vị (Pork ribs)
- 270. Tôm tươi (Fresh prawns)
- 272. Rêu bạch tuộc (Tako)
- 274. Bạch tuộc tươi (Octopus 3pc)(bạch tuộc ba con)
- 276. Cá sò điệp (Scallop meat)
- 278. Chả thịt heo (Pork balls)
- 280. Thịt bò lát mỏng (Beef slices)
- 282. Lách bò (Beef belly)
- 284. Cá diêu hồng sống (Red tilapia)
- 286. Sò huyết (Cockles)
- 288. Riêu cua (Minced crab)
- 290. Rau đắng (Bitter herbs)
- 292. Hoa chuối bèo (Banana flower)
- 294. Nấm kim châm (Enoki mushrooms)
- 296. Rau má (Pennywort)
- 298. Cải thìa (Bok choy)
- 300. Bông súng (Lotus stem)
- 302. Đậu bắp (Lady finger)
- 304. Ngò ri (Coriander leaf)
- 306. Món bạc hà (Yam stem)
- 308. Lá tía tô (Purple perilla)
- 310. Lá ổi (Piper lotet)
- 312. Ớt xanh đỏ xiên que (Bell pepper)

- 261. Tim gà (Chicken heart)
- 263. Thịt gà thái mỏng (Chicken slices)
- 265. Dồi Trướng (pork intestine)
- 267. Sườn cốt lết (Pork chop)
- 269. Ba rọi thái mỏng (Pork belly slices plain)
- 271. Mực tươi (Squid)
- 273. Nghêu sống (Clam)
- 275. Sò điệp (Halfshell scallop)
- 277. Thịt nạc xiên que (Pork skewer)
- 279. Ba chỉ cuộn nấm kim châm (Enoki mushrooms rolled in pork belly)
- 281. Bò viên (Meatballs)
- 283. Cá hủ (Patin fish)
- 285. Cá heo (Goby fish)
- 287. Dồi (Shen chang)
- 289. Xìc xích (Sausage)
- 291. Rau muống bèo (Kangkong slice)
- 293. Kèo nèo (Limnocar's flavo)
- 295. Rau muống cọng (Kangkong)
- 297. Rau mùng tơi (Malabar spinach)
- 299. Khế qua (bitter melon)
- 301. Dưa Leo (Cucumber)
- 303. Cần nước (Water celery)
- 305. Rau quế (Thai basil leaf)
- 307. Giá sống (Bean sprouts)
- 309. Cải muối chua (Vietnamese kimchi)
- 311. Húng nhũi (Mint leaf)
- 313. Măng tươi (Bamboo shoots)

314. Tầu hủ ky (Supersize elephant ear)

316. Bánh mì khồng (Baguette)

318. Nước lẩu bò (Beef hotpot soup)

320. Nước lẩu mắm (Pickled fish soup)

322. Nấm đùi gà (King oyster mushroom)

324. Rau củ nướng (Set vegetables)

326. Rau lẩu riêu (Minced grab hotpot vegetables)

328. Rau lẩu thái (Thai hotpot vegetables)

330. Sét rau sống (Mixed vegetables)

315. Bún tz'ou (Vermicelli)

317. Mì gói (Mag mee)

319. Nước lẩu gà (Chicken hotpot soup)

321. Nước lẩu thái (Thai hotpot soup)

323. Đậu đũa (Long green bean)

325. Rau băm riêu (Minced grab vegetables)

327. Rau lẩu gà (Chicken hotpot vegetables)

329. Rau lẩu mắm (Pickled fish hotpot vegetables)

Popular Vegetarian Chef Recommended Long cooking time

Price is inclusive of VAT and service charge | Excludes other brought to you by Hungry Pick