



MENU

SEAFOOD RESTAURANT
ĐÀ NẴNG

126/18 NGUYEN DUY HIEU ALLEY,
AN HAI WARD, DA NANG CITY, VIETNAM

THÁP HẢI SẢN

SEAFOOD TOWER | 海鲜塔

Mực lá nướng sa tế

Grilled cuttlefish with satay sauce

沙嗲烤墨魚

Ốc hương hấp

Steamed babylonia snails

清蒸香螺

Hàu nướng mỡ hành ★

Grilled oysters with scallion oil ★

蔥油烤生蠔 ★

Nghêu & chíp chíp hấp sả

Clams steamed with lemongrass

檸檬草蒸蛤蜊

Hàu nướng phô mai

Grilled oysters with cheese

芝士烤生蠔

Sò điệp nướng phô mai

Grilled scallops with cheese

芝士烤扇貝

Sò điệp nướng mỡ hành

Grilled scallops with scallion oil

蔥油烤扇貝

Ốc hương bơ tỏi

Babylonia snails with garlic butter

蒜蓉牛油香螺

Tôm sú hấp nướng phô mai

Steamed tiger prawns with cheese

芝士蒸烤明蝦

Tôm càng xanh hấp

Steamed giant freshwater prawns

清蒸大頭蝦



SIGNATURE DISH

MÓN ĐẶC TRƯNG

Bánh Xèo Tôm Hùm | Lobster Sizzling Crepe | 龍蝦煎餅

Món được đề xuất đặc biệt bởi Bếp trưởng | Recommended by Executive Chef | 主廚特別推薦



Bánh xèo giòn vàng truyền thống kết hợp tôm hùm tươi nguyên con – giao thoa hoàn hảo giữa ẩm thực dân dã và hải sản thượng hạng.
Phục vụ kèm rau sống, chả giò & nước mắm chua ngọt đặc trưng.

Crispy Vietnamese sizzling crepe with whole fresh lobster, served with fresh herbs, spring rolls & signature sweet fish sauce dip.

香脆越式煎餅配整隻新鮮龍蝦，附新鮮香草、春卷及招牌酸甜魚露蘸醬。



Món **GỎI**

Salads



G1 Gỏi hải sản kiểu Thái ★

Thai-style seafood salad

G2 Gỏi bưởi hải sản

Pomelo & seafood salad

G3 Gỏi xoài hải sản

Green mango & seafood salad

G4 Gỏi hoa chuối tôm thịt

Banana-blossom salad with shrimp & pork

G5 Gỏi mực chua cay

Spicy & sour squid salad

G6 Gỏi bò kiểu Thái

Thai-style beef salad

G7 Gỏi gà chua cay ★

Spicy & sour chicken salad

Món Cuốn · Chả Giò · Bánh Xèo

Rolls, Spring Rolls & Crepes

Cuốn / Fresh Rolls

- CB1 **Gỏi cuốn tôm thịt**
Fresh rolls with shrimp & pork
- CB2 **Gỏi cuốn thịt nướng**
Fresh rolls with grilled pork
- CB3 **Gỏi cuốn đặc biệt**
Signature fresh rolls

Chả Giò | Fried Spring Rolls

- CB4 **Chả giò tôm thịt**
Fried spring rolls with shrimp & pork
- CB5 **Chả giò hải sản**
Seafood fried spring rolls
- CB6 **Chả giò đặc biệt ★**
Signature fried spring rolls

Bánh Xèo | Crispy Crepes

- CB7 **Bánh xèo tôm thịt**
Crispy crepe with shrimp & pork
- CB8 **Bánh xèo tôm nhảy**
Crispy crepe with live shrimp
- CB9 **Bánh xèo bò**
Crispy crepe with beef
- CB10 **Bánh xèo nấm** 🌱
Crispy crepe with mushroom
- CB11 **Bánh xèo hải sản**
Crispy crepe with seafood
- CB12 **Bánh xèo thập cẩm ★**
Crispy crepe with mixed toppings

Nem Lụi / Skewers

- CB13 **Nem lụi Huế**
Hue lemongrass pork skewers
- MC1 **Mẹt Cuốn ★**
Grand sharing rolls platter

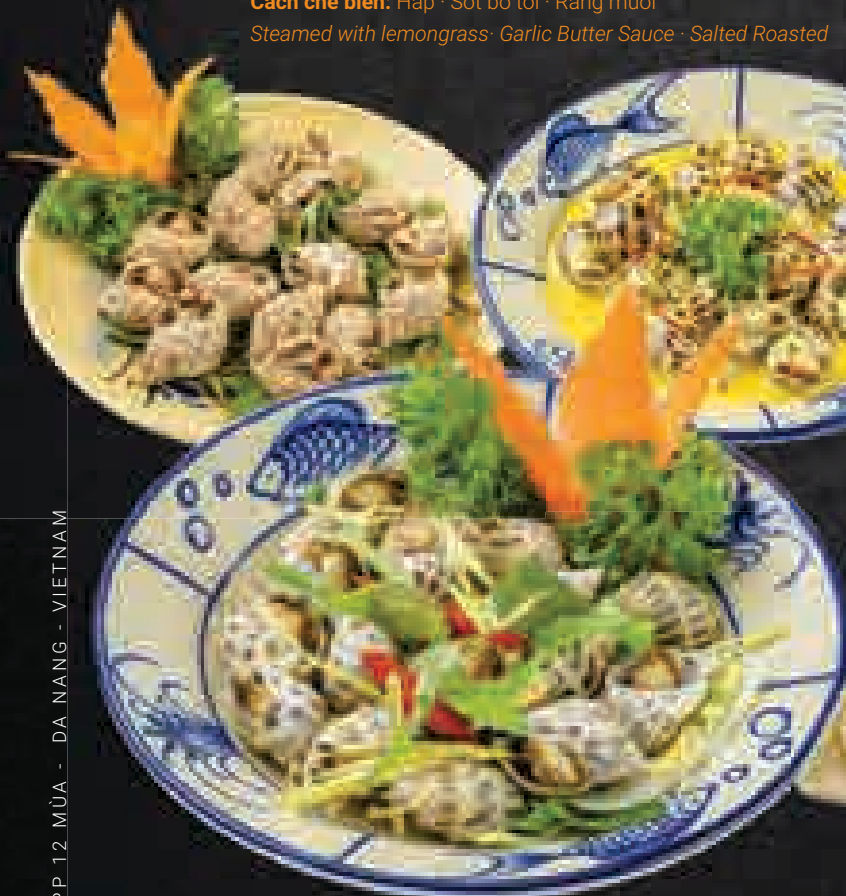


Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định By the Portion

- HS1 Hàu**
Oysters
Cách chế biến: Nướng phô mai · Nướng mỡ hành
Grilled with cheese or scallion oil
- HS2 Nghêu**
Clams
Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
Steamed with lemongrass · Thai steamed
- HS3 Chíp chíp**
Baby clams
Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
Steamed with lemongrass · Thai steamed
- HS4 Sò điệp**
Scallops
Cách chế biến: Nướng phô mai · Nướng mỡ hành
Grilled with cheese or scallion oil
- HS5 Ốc hương**
Sweet snails
Cách chế biến: Hấp · Sốt bơ tỏi · Rang muối
Steamed with lemongrass · Garlic Butter Sauce · Salted Roasted



Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định
By the Portion



HS6 Tôm sú ★
Tiger prawn

Cách chế biến: Sashimi · Hấp sả · Nướng mọi

Sốt bơ tỏi · Sốt tiêu đen · Sốt chua ngọt

Sashimi · Steamed with lemongrass · Grilled · Garlic butter sauce ·
Black pepper sauce · Sweet and sour sauce



HS8 Mực lá
Whole squid

Cách chế biến: Nướng sa tế · Chiên xù
Grilled with satay sauce / deep fried



HS15 Mực Cơm chiên nước mắm ★
Crispy Dwarf Cuttlefish in Fish Sauce Glaze



HS16 Cá lóc chiên giòn mắm xoài
Deep-Fried catfish served
with Pickled Green Mango & Fish Sauce

Món Bò | Beef

- T1 Bò nướng cuốn cải ★
Grilled beef wrapped in mustard leaf
- T2 Bò áp chảo tiêu xanh
Seared beef with green pepper
- T3 Bò lúc lắc (kèm khoai tây chiên)
Shaking beef with fries



Món Heo | Pork

- T4 Thịt nướng Hội An
Hoi An grilled pork
- T5 Ba chỉ giòn da mắm tắc ★
Crispy pork belly, calamansi sauce
- T6 Heo quay giòn bì
Crispy roast pork
- T7 Ba chỉ rang cháy cạnh
Caramelised pork belly

Món Kho & Rim Ăn Với Cơm

- KR1 Trứng chiên
Fried egg
- KR2 Trứng chiên thịt băm
Pork omelette
- KR3 Cá theo 12 mùa kho tộ ★
Seasonal fish braised in clay pot
- KR4 Tôm thịt rim
Caramelised shrimp & pork



Phụ thu 3% cho thanh toán bằng thẻ | Giá được tính theo đơn vị VNĐ chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ
3% surcharge for card payment | Prices are in VND, excluding VAT and 5% service charge

Món **Rau** Vegetables



R2 Rau muống xào ốc móng tay
morning glory with razor clams



R1 Rau muống xào tỏi ★
Stir-fried morning glory with garlic



R4 Cải thìa xào nấm
Stir-fried bok choy with mushrooms



R3 Mồng tơi xào tỏi
Stir-fried Malabar spinach with garlic



R6 Súp lơ luộc chấm kho quẹt
Boiled cauliflower with dipping sauce



R7 Rau chấm kho quẹt
Vegetables with kho quẹt

Món **Canh** Vietnamese Soups

- CA1** Canh chua nấu nghêu
Sour clam soup
- CA2** Canh cải nấu tôm
Mustard greens & shrimp soup
- CA3** Canh mồng tơi nấu tôm
Malabar spinach & shrimp soup
- CA4** Canh rong biển nấu tôm
Seaweed & shrimp soup

Món **Lẩu** | Hotpot

- L1** Lẩu Bép 12 ★
Signature Bep 12 hotpot

Món **Cơm** · **Mì** · **Cháo** Rice · Noodles · Congee

Cơm Chiên / Fried Rice

- CM1** **Cơm chiên hải sản**
Seafood fried rice
- CM2** **Cơm chiên trái thơm** ★
Pineapple seafood fried rice
- CM3** **Cơm chiên cá mặn**
Salted-fish fried rice
- CM4** **Cơm chiên trứng tỏi**
Egg & garlic fried rice

Món **Mì** · **Bún** / Noodles

- CM5** **Mì xào hải sản**
Stir-fried noodles with seafood
- CM6** **Mì xào bò**
Stir-fried noodles with beef
- CM7** **Mỳ Quảng tôm thịt trứng**
Quang-style noodles with shrimp, pork & egg
- CM8** **Mỳ cay hải sản kiểu Hàn Quốc** ★
Korean-style spicy seafood noodles

Cháo / Congee

- CM9** **Cháo hải sản**
Seafood congee
- CM10** **Cháo tôm**
Shrimp congee
- CM11** **Cháo nghêu**
Clam congee
- CM12** **Cháo hào**
Oyster congee



Món **Chay** Vegetarian



CH2 Gỏi cuốn chay
Vegetarian fresh rolls



CH3 Nấm bào ngư chiên giòn
Crispy oyster mushroom



CH5 Đậu khuôn chiên giòn
Crispy fried tofu



CH6 Khoai tây chiên
French fries



CH7 Mì xào rau củ
Stir-fried noodles with vegetables



CH8 Cháo nấm
Mushroom congee



CH9 Canh rong biển chay
Vegetarian seaweed soup



CH1 Gỏi hoa chuối chay
Banana-blossom salad



CH4 Nấm kho tộ
Braised mushroom in clay pot

Món Ăn Kèm

Sides & Add-ons

AK1 Cơm trắng
Steamed rice

AK2 Bún
Rice vermicelli

AK3 Mì tôm
Instant noodles

AK4 Bánh tráng
Rice paper

AK5 Bánh phồng tôm
Prawn crackers

AK6 Bánh mì
Bread

AK7 Kim chi
Kimchi

AK8 Phần rau sống
Fresh herbs & greens

AK9 Nấm
Mushrooms

AK10 Bò cuộn nấm
Beef-wrapped mushroom

AK11 Trứng
Egg

Món Tráng Miệng

Dessert



TM1 Trái cây tráng miệng
Seasonal fruit platter



TM2 Kem các vị ★
Assorted ice cream



Tôm hùm - Chọn sốt | Lobster-Choose sauce | 龍蝦 — 選醬



Sốt tiêu đen

Black Pepper Sauce
黑椒醬



Sốt chua cay

Sweet, Sour & Spicy Sauce
酸辣醬



Sốt phô mai

Cheese Sauce
芝士醬

We are pleased to present our 3 menu packages.

誠摯為您介紹以下三款套餐。

Package 1

USD 36

Half Lobster · One Round
半隻龍蝦·一輪

Package 2

USD 45

One Whole Lobster · One Round
一整隻龍蝦·一輪

Package 3

USD 65

Unlimited Lobster
無限量供應龍蝦



126/18 NGUYEN DUY HIEU ALLEY,
AN HAI WARD, DA NANG CITY, VIETNAM