



FULL MOON

# Dim Sum Buffet Menu





# Món khai vị

Appetizer



**ĐẬU PHÚ CHIÊN GIÒN  
VỚI MUỐI HOA TIÊU**  
*Deep-fried tofu with salt  
& Sichuan pepper*



**XÀ-LÁT GIÒN GIÒN KIỂU FULL MOON**  
*Taro with salad Full Moon style*

**XÀ-LÁT SỮA CAY KIỂU TRUNG HOA**  
*Jellyfish and cucumber salad Chinese style*

**XÀ-LÁT RAU XANH ĐÀ LẠT**  
*Seasonal vegetable salad*

**KHOAI TÂY CHIÊN LẮC VỊ PHÔ MAI**  
*French fries with cheese flavor*

**SÚP SỦI CẢO RAU XANH**  
*Wonton dumpling with vegetable soup*

**XÀ-LÁT NẤM TAI MÈO MÁT LẠNH**  
*Ear mushroom salad*



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa /  
*Images are for illustration purposes only.*



# Món chính Hấp & Chiên

*Steamed & Deep-Fried Main Course*



## HÁ CẢO HẢI SẢN BÓNG ĐÊM

*Darkness seafood bamboo charcoal dumpling*



## HÁ CẢO TÔM CỔ TRUYỀN

*Shrimp dumpling*



## HÁ CẢO TAM TÔ THỊT HẢI SẢN

*Steamed seafood & pork dumpling*



## HÁ CẢO CUỘN RONG BIỂN NHẬT

*Japanese seaweed dumpling*



## HÁ CẢO XÔI VIÊN NGỌC

*Pearl balls dumpling*



## HÁ CẢO RAU CHÂN VỊT NGỌC BÍCH

*Spinach dumpling*





**HÀO CAO NÂM THỜI VÀNG**  
Gold bar Fresh mushroom  
dumplings

**XÍU MẠI TÔM THỊT VỚI TRỨNG CÁ CHUỒN**

*Pork & shrimp shumai with flying fish roe*

**XÍU MẠI TÔM THỊT VỚI TÓC TIỀN**

*Pork & shrimp shumai with fat choy*

**TIỂU LONG BAO THỊT HEO**

*Steamed pork Xiao Long Bao*

**TIỂU LONG BAO THỊT HẢI SẢN**

*Steamed pork & seafood Xiao Long Bao*

**BÁNH HẤP MẶN KIỂU BẾP TRƯỞNG**

*Steamed pork & onion Baozi by Chef*

**BÁNH BAO XÁ XÍU**

*Cha Siu pork Baozi*

**BÁNH BAO HOÀNG KIM**

*Salted egg Baozi*

**SƯỜN NON HẤP TIÊU XANH**

*Steamed pork ribs with green pepper*

**CHÂN GÀ TÀU XÌ VỚI ĐẬU PHỘNG MỀM**

*Steamed chicken feet with Chinese sauce*

**CHÂN VỊT HẨM TÀU HŨ KÝ**

*Stewed duck legs with tofu skin*



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa /  
*Images are for illustration purposes only.*



HÁ CẢO THANH CUA NHẬT BẢN  
*Japanese crab stick dumpling*

TAI HEO HẤP THẢO MỘC  
*Steamed pig ears with herbs*

BÁNH CUỐN XỐT XO  
*Green onion rice roll with XO sauce*



**BÁNH CUỐN KIỂU FULL MOON**

*Full Moon style rice roll*

**BÁNH CUỐN TÔM TƯƠI TRUYỀN THỐNG**

*Traditional shrimp rice roll*

**BÁNH CUỐN THỊT HEO QUAY**

*Cha Siu pork rice roll*

**BÁNH CUỐN XÍU MẠI**

*Pork & shrimp rice roll*

**NEM GÀ HỒNG KÔNG**

*Deep-fried Hong Kong chicken spring roll*

**BÁNH RÁN HỒNG KÔNG**

*Deep-fried rice ball with sesame*

**VIÊN CHIÊN HOÀNG BÀO**

*Fried pork balls Royal Robe*



**HOÀNH THÁNH TÔM THẦN TÀI**

*Deep-fried shrimp & pork wonton*



**HÁ CẢO RAU HẸ ÁP CHẢO**

*Pan-fried chives dumpling*



**ỚT TƯƠI ĐÀ LẠT NHỒI MỰC**

*Fried fresh chili stuffed with squid*



## Món ăn thêm

Extra Dishes

### CƠM RANG DƯƠNG CHÂU

*Yangzhou fried rice*

### CƠM RANG GÀ THƯỢNG HẢI

*Shanghai chicken fried rice*

### CHÁO CÁ HỒI

*Salmon congee*

### CHÁO GÀ NẤM

*Chicken and mushroom congee*

### PHỞ XÀO HEO XÁ XÍU

*Fried noodles with Cha Siu pork*

### PHỞ XÀO CHAY

*Vegetarian stir-fried pho*

### MÌ TRỘN XÁ XÍU XỐT TƯƠNG NGỌT

*Char Siu with hoisin sauce mixed noodles*

### MÌ TRỘN XỐT TƯƠNG ĐEN

*Noodles mixed with black bean sauce*

### MÌ XÁ XÍU

*Char Siu pork noodle soup*

### MÌ TƯƠI SỦI CẢO

*Wonton fresh noodle soup*



### RAU CỦ QUẢ KHO QUỆT

*Braised vegetables with fish sauce*

### NẤM XÀO XỐT SA TÊ NHÀ HÀNG

*Stir-fried mushrooms with satay sauce*

### RAU THEO MÙA NẤU HAI LOẠI TRỨNG

*Sautéed seasonal vegetables with two types of eggs*

### RAU XÀO THEO MÙA VỚI XỐT BÀO NGƯ

*Stir-fried seasonal vegetables with abalone sauce*

# Tráng miệng

Dessert

**KẸO MARSHMALLOW NHÚNG SÔ-CÔ-LA**  
*Marshmallow candy dipped in chocolate*

**BÁNH TRÔI TÀU TAM SẮC**  
*Chinese soup balls*

**KEM THEO NGÀY**  
*Ice cream of the day*

**CHÈ THEO NGÀY**  
*Sweet soup of the day*

**BÁNH NGỌT THEO NGÀY**  
*Cakes of the day*

**BÁNH FLAN**  
*Flan cake*

**THẠCH QUY LINH CAO SỮA DỪA**  
*Black jelly with coconut milk*

**TRÁI CÂY THEO MÙA**  
*Fresh seasonal fruits*





NÂNG TẦM TRẢI NGHIỆM

# Ẩm thực Quốc tế cao cấp

*More choice more experience with  
international cuisine premium*

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa / Images are for illustration purposes only.



# Khai vị & Dimsum premium

*Appetizers & Dimsum premium*

**BÁNH HẤP KẸP THỊT XÍU ĐÀI LOAN**  
*Steamed Baozi Taiwan with Char Siu Pork*

**SÚP CUA BIỂN VỚI TÓC TIÊN**  
*Crab with Fat Choy Soup*

**SÚP MISO CÁ HỒI**  
*Miso Soup with Salmon*

**HÁ CẢO TÔM HÙM VỎ VÀNG**  
*Steamed Lobster Dumpling with 24K Gold*

**HÁ CẢO BÓNG ĐÊM HẢI SẢN VÀ  
NẤM ĐÔNG TRÙNG**  
*Darkness Seafood and Cordyceps Militaris  
Dumplings*

**HÁ CẢO CAO CẤP BÀO NGƯ**  
*Abalone dumpling*

**XÍU MAI TÔM THỊT VỚI TRỨNG CÁ HỒI TƯƠI**  
*Steamed shrimp and pork dumpling with  
salmon roe*

**CHẢ GIÒ CÁ HỒI CHIÊN VỚI XỐT MAYONNAISE**  
*Deep-fried salmon spring roll with mayonnaise*

**CƠM CUỘN CÁ HỒI TƯƠI NAUY**  
*Norway salmon uramaki*

**BÁNH BAO PHÔ MAI THAN TRE NHŨ VÀNG**  
*Bamboo charcoal cheese baozi*

**BÁNH BAO NHÂN SẦU RIÊNG**  
*Durian-stuffed baozi*

**HÁ CẢO TÔM MĂNG TÂY  
TÚI THẦN TÀI**  
*God of Wealth Bag Shrimp  
& Asparagus Dumplings*

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa /  
*Images are for illustration purposes only.*



# Món chính

Main Course

## GÀ XÀO KUNG PAO

Stir-Fried Chicken Kung Pao Style

## ĐẬU PHỤ TỨ XUYÊN

Szechuan Pork with Tofu Sauce

## LỢN CHIÊN LÁ MẮC MẬT

Fried Pork with Mac Mat Leaf

## SÙI CÀO XỐT TỨ XUYÊN

Dumpling with Szechuan Sauce

## BÒ ÚC XÀO XỐT TIÊU ĐEN

### KÈM BÁNH BAO CHAY

Stir-Fried Australian Beef with  
Black Pepper Sauce & Baozi

## LƯỜN NGŨNG XÔNG KHÓI

### ÁP CHẢO PHỤC VỤ XỐT DẦU DẪM

Pan-Fried Smoked Goose Breast Served  
with Balsamic Sauce

## BÁNH MÌ NƯỚNG GIÒN

### VÀ TÔM SÚ XỐT PHÔ MAI BỎ LÒ

Shrimp with Cheese Sauce Crostini

## XÁ XÍU QUAY LU TẮM MẬT ONG

Grilled Char Siu Pork with Honey

## CÁ XÀO CAY TÓC TIÊN

Stir-Fried Spicy Fish with Fat Choy



# NÂNG TẦM TRẢI NGHIỆM Lẩu cao cấp

*More choice more experience with  
hot pot premium*

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa /  
Images are for illustration purposes only.





## Nước lẩu (chọn 2 trong 6 hương vị)

Hot Pot Broth (Choice 2 of 6 flavors)

### NƯỚC LẨU PHÁ LẦU KIỂU FULL MOON

Full Moon Pha Lau Hot Pot Broth Style

### NƯỚC LẨU THÁI TOM YUM

Thai Tom Yum Hot Pot Broth

### NƯỚC LẨU BÒ CỔ TRUYỀN SÁ SÙNG

Vietnamese Traditional Hot Pot Broth with  
Sipunculus Nudus

### NƯỚC LẨU CAY TỨ XUYÊN

Szechuan Hot Pot Broth

### LẨU NẤM TƯƠI

Mushroom Hot Pot Broth

### LẨU KIM CHI

Kimchi Hot Pot Broth



## Nguyên liệu cao cấp cho món lẩu

High quality ingredients for hot pot

### HẢI SẢN / Seafood

(Bào ngư, Cá hồi, Tôm sú tươi, Mực ống, Chả cá Nhật Bản, Thanh cua, Viên hải sản, Sủi cảo tôm thịt, Chả tươi thịt hải sản)

(Abalone, Salmon, Tiger Shrimp, Squid, Narutomaki, Crab Stick, Seafood Balls, Shrimp & Pork Wonton, Fresh Seafood Paste)

### PHÁ LẦU & THỊT ĐỎ / Offal & Red meat

(Bao tử bò, Tai heo, Bao tử heo, Gầu bò Mỹ, Lõi vai bò Mỹ, Ba chỉ bò Mỹ, Bắp bò, Viên bò)

(Cow stomach, pig ears, pig stomach, brisket point, top blade USA, beef short plate, shin shank, beef balls)



## Món ăn phụ với lẩu

Side Dishes With Hot Pot

### KIM CHI

Kimchi

### NẤM HẢI SẢN

Seafood mushrooms

### RAU CẢI CHÍP

Bok Choy

### MÌ ĂN LIỀN

Instant Noodles

### VÁNG ĐẬU

Tofu Skin

### NẤM ĐÙI GÀ

King Oyster Mushrooms

### RAU MUỒNG

Morning Glory

### MIỀN RONG

Vermicelli

### ĐẬU PHỤ NON

Silken tofu

### NẤM KIM CHÂM

Enoki Mushrooms

### NGÔ MỸ

American Corn

### MIỀN DỆT TRỪNG KHÁNH

Sweet Potato Starch Noodles

### NẤM BÀO NGƯ

Abalone Mushrooms

### RAU CẢI THẢO

Napa Cabbage

### PHỞ TƯƠI

Fresh Pho

### BÁNH MÌ

Bread

Nguyên liệu nhúng lẩu nhà hàng sẽ phục vụ một lần tick sẽ là đĩa tổng hợp đầy đủ. Quý khách vui lòng lựa chọn lượng thức ăn phù hợp để tránh lãng phí, nhà hàng xin phép tính thêm phụ phí đồ ăn dư thừa trên 100gr thức ăn là 100.000VND/người  
The restaurant will serve hot pot ingredients at one time, which will be a full plate. Please choose the appropriate amount of food to avoid waste. The restaurant will charge an additional fee of 100,000 VND/person for leftover food over 100g of food.

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa / Images are for illustration purposes only.



**FULL MOON**

**FULL MOON INTERNATIONAL CUISINE**

Address: Super Candle Hotel, M Floor, 287 - 301 Doi Can Street,  
Ba Dinh District, Hanoi, Vietnam

Hotline: (+84) 813 960 158 | (+84) 243 733 9933 | Ext - 6618