



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 120.000Đ/SUẤT (VND 120,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Đậu lứt ván <i>Soft fried tofu</i>	Nộm hoa chuối <i>Banana blossom salad</i>
Lợn rừng nướng sả ớt <i>Lemongrass and chilly grilled pork</i>	Thịt lợn rừng xào lăn <i>Wok- fried mountain pork</i>
Vịt xào húng quế <i>Stir fried duck with sweet basil</i>	Đậu phụ sốt nấm <i>Braised tofu in mushroom sauce</i>
Củ quả nấu cà ry <i>Vegetable curry</i>	Măng trúc xào bò <i>Stir fried bamboo shoot with beef</i>
Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>	Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>
Cá thu chiên sốt cà chua <i>Poached semi-dried mackerel in tomato sauce</i>	Gà rang gừng <i>Sauteed chicken with ginger</i>
Canh củ quả <i>Vegetables broth</i>	Canh thịt nấu chua <i>Sourminced pork broth</i>
Cơm tám thơm <i>Steamed rice</i>	Cơm tám thơm <i>Steamed rice</i>
Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>	Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 150.000Đ/SUẤT (VND 150,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Đậu chiên tâm vòng <i>Deep-fried tofu crusted with sesame</i>	Nộm tuyệt lê <i>Jicama, carrot and cucumber salad</i>
Gà hấp lá chanh <i>Steamed chicken with lime leaves</i>	Gà rang muối <i>Deep fried chicken with salt</i>
Thịt lợn rừng xào lăn <i>Wok- fried mountain pork</i>	Lợn rừng hấp tương bần <i>Steamed mountain pork with ginger & preserved bean sauce</i>
Măng trúc xào tỏi <i>Stir fried bamboo shoot with garlic</i>	Măng trúc xào tỏi <i>Stir fried bamboo shoot with garlic</i>
Củ quả nấu cà ry <i>Vegetables curry</i>	Đậu phụ sốt nấm <i>Poached tofu in mushroom sauce</i>
Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>	Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>
Cá diêu hồng sốt cà chua <i>Fried red tilapia in tomato sauce</i>	Cá mòi kho <i>Calamelized-stewed sardine</i>
Canh ngao nấu dứa thơm <i>Sea clams with pineapples broth</i>	Canh nấm chua <i>Sour assorted mushrooms soup</i>
Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>	Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>
Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>	Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 180.000Đ/SUẤT (VND 180,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Súp kem ngô tam nấm <i>Corn and mushrooms soup</i>	Nộm hoa chuối <i>Banana blossom salad</i>
Gà hấp gừng thơm <i>Ginger steamed chicken</i>	Chả hải sản ôm lụi sả <i>Fried seafood paste on lemongrass skewers</i>
Măng trúc Yên Tử xào tỏi <i>Stir fried bamboo shoot with garlic</i>	Bê non hấp tương gừng <i>Steamed veal with ginger and preserved beans sauce</i>
Lợn rừng nướng sả ớt <i>Lemongrass and chilly grilled pork</i>	Măng trúc xào tỏi <i>Stir fried bamboo shoot with garlic</i>
Bò hầm sốt vang <i>Vietnamese beef with red wine</i>	Thịt lợn rừng xào lăn <i>Wok- fried mountain pork</i>
Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>	Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>
Cá mè kho <i>Calamelized-stewed sardine</i>	Cá diêu hồng sốt cà chua <i>Fried red tilapia in tomato sauce</i>
Canh nấm chua <i>Sour assorted mushrooms soup</i>	Canh ngao nấu dứa thơm <i>Sea clams with pineapples broth</i>
Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>	Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>
Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>	Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 200.000Đ/SUẤT (VND 200,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Nộm hoa chuối bò khô <i>Banana blossom salad with dried beef</i>	Nộm rau câu tôm <i>Seaweed salad with shrimps</i>
Gà hấp gừng thơm <i>Ginger steamed chicken</i>	Bê non hấp tương gừng <i>Steamed veal with ginger preserved bean paste</i>
Mực xào cần tỏi <i>Stir-fried squid with celery and garlic</i>	Ếch rang muối <i>Roasted frogs with salt</i>
Măng trúc xào tỏi <i>Stir-fried bamboo shoot with garlic</i>	Nai rừng xào lăn <i>Wok-fried venison</i>
Nai áp chảo <i>Pan fried venison</i>	Nấm hương rim tiêu <i>Poached shiitake mushroom with black pepper sauce</i>
Củ quả luộc chấm muối vừng <i>Boiled assorted served with sesame salt</i>	Rau vườn Yên Tử xào (luộc) theo mùa <i>Wok-fried (boiled) seasonal vegetables</i>
Cá mè kho <i>Calamelized-stewed sardine</i>	Sườn sốt chua ngọt <i>Sweet and sour braised pork ribs</i>
Canh nấm chua <i>Sour assorted mushrooms soup</i>	Canh ngao nấu dứa thơm <i>Sea clams with pineapples soup</i>
Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>	Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>
Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>	Chè khoai lạnh <i>Chilled sweetened potato soup</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 250.000Đ/SUẤT (VND 250,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Súp nấm thập cẩm <i>Assorted mushrooms soup</i>	Nộm rau câu <i>Seaweed salad</i>
Gà hấp gừng thơm <i>Ginger steamed chicken</i>	Cá vược hấp xì dầu <i>Steamed sea bass with soya sauce</i>
Măng trúc xào lợn rừng <i>Wok- fried bamboo shoots with mountain pork</i>	Nai áp chảo <i>Pan fried venison</i>
Tôm chiên bơ tỏi <i>Deep fried shrimps with butter and garlic</i>	Chả mực Hạ Long <i>Deep fried Ha Long squid cake</i>
Bò sốt tiêu đen <i>Stir fried beef with black pepper sauce</i>	Thịt lợn rừng xào lăn <i>Wok- fried mountain pork</i>
Cải ngồng luộc chấm mắm trứng <i>Boiled swatow mustard served with boiled eggs & fish sauce</i>	Rau xào ngũ sắc <i>Sauteed assorted vegetables</i>
Cá mè kho kho tộ <i>Calamelized-stewed sardine in clay pot</i>	Sườn sốt chua ngọt <i>Sweet and sour braised pork ribs</i>
Canh sườn tần hạt sen <i>Braised pork ribs broth with lotus seeds</i>	Canh ngao nấu dứa thơm <i>Sea clams with pineapples soup</i>
Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>	Cơm tấm thơm <i>Steamed rice</i>
Chè khoai lạnh <i>Chilled sweetened potato soup</i>	Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 300.000Đ/SUẤT (VND 300,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Súp hải sâm <i>Sea cucumber soup</i>	Nộm rau câu tôm thịt <i>Seaweed salad with shrimp and pork</i>
Cá song hấp <i>Steamed grouper</i>	Cá bóp nấu chua <i>Sour small cobia soup</i>
Măng trúc luộc chấm muối vừng <i>Boiled bamboo shoot served with sesame and peanut salt</i>	Chả tôm ôm lụi xả <i>Fried shrimp paste on lemongrass skewers</i>
Bò xào cần tỏi <i>Stir fried beef with celery and garlic</i>	Măng trúc xào lá lốt <i>Stir fried bamboo shoot with wild betel leaves</i>
Mực ống nhồi hấp <i>Steamed stuffed squid</i>	Lợn rừng xào xả ớt <i>Wok-fried mountain pork with lemongrass and chilly</i>
Nai áp chảo <i>Pan fried venison</i>	Bò xào nấm tươi <i>Stir fried beef with fresh mushrooms</i>
Cải chíp sốt nấm <i>Sauteed bok choy with mushroom sauce</i>	Rau củ quả luộc chấm muối vừng <i>Boiled assorted vegetables served with sesame salt</i>
Cá mè kho kho tộ <i>Calamelized-stewed sardine in clay pot</i>	Sườn non sốt B.B.Q <i>Young pork spare ribs with BBQ sauce</i>
Canh cua + cà muối <i>Fresh-water crabs and vegetables broth with preserved small eggplants</i>	Canh Sườn hầm ngũ sắc <i>Braised pork ribs broth with colorful vegetables</i>
Cơm niêu <i>Steamed rice in clay pot</i>	Cơm niêu <i>Steamed rice in clay pot</i>
Chè tráng miệng hoặc hoa quả tráng miệng <i>Vietnamese sweetened soup or fruits</i>	Hoa quả tráng miệng <i>Fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above



THỰC ĐƠN VIỆT NAM 2020 - VIETNAMESE MENU 2020

NHÀ HÀNG TÙNG LÂM - YÊN TỬ

THỰC ĐƠN 350.000Đ/SUẤT (VND 350,000/PAX)

Menu 01	Menu 02
Súp hải sản <i>Sea cucumber soup</i>	Nộm rau câu tôm thịt <i>Seaweed salad with shrimp and pork</i>
Cá song hấp giấy bạc <i>Steamed grouper in foil</i>	Cá bóp nấu chua <i>Sour small cobia soup</i>
Ghẹ hấp <i>Steamed flower crabs</i>	Tôm ủ muối <i>Fried shrimp paste on lemongrass skewers</i>
Chả mực Hạ Long <i>Deep fried Ha Long squid cake</i>	Măng trúc xào lợn rừng <i>Wok-fried bamboo shoots with mountain pork</i>
Bê non xào xả ớt <i>Wok-fried young veal with lemongrass & chili</i>	Nai rừng xào lăn <i>Wok-fried venison</i>
Tôm xào nấm <i>Wok-fried prawn with mushrooms</i>	Mực ống hấp gừng thơm <i>Steamed squid with ginger</i>
Cải ngồng luộc chấm mắm trứng <i>Boiled swatow mustard served with boiled eggs & fish sauce</i>	Rau xào ngũ sắc <i>Sauteed assorted vegetables</i>
Sườn non sốt B.B.Q <i>Young pork spare ribs with BBQ sauce</i>	Đuôi bò hầm ngũ vị <i>Stewed beef tail with five spices</i>
Canh cua + cà muối <i>Fresh-water crabs and vegetables broth with preserved small eggplants</i>	Canh Sườn hầm ngũ sắc <i>Braised pork ribs broth with colorful vegetables</i>
Cơm niêu <i>Steamed rice in clay pot</i>	Cơm niêu <i>Steamed rice in clay pot</i>
Chè tráng miệng hoặc hoa quả tráng miệng <i>Vietnamese sweetened soup or fruits</i>	Chè tráng miệng hoặc hoa quả tráng miệng <i>Vietnamese sweetened soup or fruits</i>

*** Ghi chú/Note:**

- Giá trên đã bao gồm 10% VAT

Above price is inclusive of 10% VAT

- Giá trên không bao gồm đồ uống

The price does not include drink

- Phục vụ theo tiêu chuẩn 6 khách/bàn

This set menu is served on a 6 pax per table basic

- Phục vụ từ 6 khách trở lên

Minimum number of pax: from 6 pax and above