



MENU ĐẶC SẢN NHÀ CÁ NGỪ 199K/khách (BÀN 8 NGƯỜI)

COMBO 1: 1595		COMBO 2: 1595	
1. Salad cn rong nho		1. Gỏi hải sản	
2. Bao tử rang muối lá chanh		2. Bao tử xào cải chua	
3. Mọc Chả ram cá ngừ		3. Gân chiên mắm	
4. Trứng cn sốt majone		4. Trứng hấp tiêu xanh	
5. Lườn cn nướng		5. Lườn cn nướng	
6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)		6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)	
7. Lẩu thái gân cn chua cay		7. Lẩu TCĐB Cá ngừ	
8. Cơm trắng+cá kho riêm		8. Cơm trắng+cá kho riêm	
9. Trái cây+suối+khăn lạnh		9. Trái cây+suối+khăn lạnh	
COMBO 3: 1595		COMBO 4: 1595	
1. Gỏi sơi gân		1. Gỏi hải sản	
2. Bao tử rang muối lá chanh		2. Mọc chả ram cá ngừ	
3. Lườn sốt thì là đb		3. Hàu nướng phô mai	
4. Trứng cn sốt majone		4. Mất cá ngừ (8 con)	
5. Sò điệp nướng mỡ hành		5. Mực trứng chiên bơ tỏi	
6. Mất cá ngừ (8 thố)		6. File cá ngừ mù tạc	
7. Lẩu hải sản chua cay		7. Thịt cá ngừ nhúng dấm	
8. Cơm trắng+cá kho riêm		8. Cơm trắng+cá kho riêm	
9. Trái cây+suối+khăn lạnh		9. Trái cây+suối+khăn lạnh	
COMBO 5: 1595		COMBO 6: 1595	
1. Ngủ quả kho quẹt		1. Gỏi nộm sứa	
2. Trứng sốt majone		2. Ba rọi nướng	
3. Mực nan nướng		3. Mọc Chả ram cá ngừ	
4. Mọc chả ram cá ngừ		4. Trứng cn sốt majone	
5. Bao tử xào cải chua		5. Lườn cn nướng	
6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)		6. Mất cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)	
7. Lẩu đầu cá ngừ ngọt		7. Canh gà nấu lá giang	
8. Cơm trắng+cá kho riêm		8. Cơm trắng+cá kho riêm	
9. Trái cây+suối+khăn lạnh		9. Trái cây+suối+khăn lạnh	



COMBO 7: 1595

1. Gỏi chân gà rút xương
2. Bò lúc lắc
3. Chả ram tôm cuốn cải
4. Hàu nướng phô mai
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu TC cá ngừ ĐB
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 8: 1595

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Trứng cn sốt majone
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu đầu cá hồi rau thì là
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 9: 1595

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Ngêu hấp sả
4. Trứng cn sốt majone
5. Lườn cn nướng
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Lẩu đầu cn nấu mẳn
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 10: 1595

1. Salad cá ngừ rong nho
2. File cá ngừ mù tạc
3. Mọc Chả ram cá ngừ
4. Vây hồi sốt phomai
5. Lườn cn nướng lá lóp
6. Mắt cn hầm tiêu xanh, hoặc thuốc bắc (8con)
7. Cá ngừ tả pin lù
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 11: 1595

1. Gỏi sứa
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Hàu nướng phô mai
4. Mắt cá ngừ (8 con)
5. Cá trứng chiên giòn
6. File cá ngừ mù tạc
7. Lườn nhúng dấm
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh

COMBO 12: 1595

1. Nem tré trộn khai vị
2. Mọc chả ram cá ngừ
3. Ốc pulot rang me
4. Mắt cá ngừ (8 con)
5. Lườn nướng
6. File cá ngừ mù tạc
7. Lẩu tc cá ngừ
8. Cơm trắng+cá kho riêm
9. Trái cây+suối+khăn lạnh