

Entrée

Món Khai Vị

頭盤

- | | |
|--|----------------|
| 1. Spring rolls (6 per serve) \$7
<i>Chả Giò (6)</i> | 1. 春卷 \$7 |
| 2. Vietnamese Rice Paper Rolls (Pork & Prawn) \$7
<i>Gỏi Cuốn</i> | 2. 鮮蝦豬肉米紙卷 \$7 |
| 3. Salt and Pepper Squid \$7
<i>Mực Rang Muối</i> | 3. 椒鹽魷魚 \$7 |
| 4. Salt and Pepper Soft Shell Crab \$7
<i>Cua Lột Rang Muối</i> | 4. 椒鹽軟殼蟹 \$7 |

Salad Large \$18 Small \$12
Gỏi Lớn \$18 Nhỏ \$12

沙律 (大) \$18 (小) \$12

- | | |
|--|----------------|
| 5. Prawn, Pork & Jelly Fish Salad
<i>Gỏi Sứa Tôm Thịt</i> | 5. 涼拌海蜇鮮蝦豬肉沙律 |
| 6. Prawn, Pork & Lotus Stem Salad
<i>Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt</i> | 6. 涼拌蓮藕枝鮮蝦豬肉沙律 |
| 7. Roast Duck Salad
<i>Gỏi Vịt Quay</i> | 7. 涼拌火鴨絲 |

Soup
Xúp

湯

- | | |
|---|---------------|
| 8. Chicken Corn Soup \$5
<i>Xúp Bắp Gà</i> | 8. 粟米雞湯 \$5 |
| 9. Shark Fin Soup \$8
<i>Xúp Vi Cá</i> | 9. 蟹肉翅湯 \$8 |
| 10. Seafood Tofu Soup \$6
<i>Xúp Đậu Hủ Đồ Biển</i> | 10. 海鮮豆腐羹 \$6 |
| 11. Crab Meat Asparagus Soup \$6
<i>Xúp Măng Cua</i> | 11. 露筍蟹肉湯 \$6 |

Rice
Cơm

飯

- | | |
|--|---------------------|
| 12. Vietnamese Style Pork Chop with Steamed Rice \$10
<i>Cơm Sườn Nướng (Cơm Trắng)</i> | 12. 越式豬扒飯(白飯) \$10 |
| 13. Roast Duck with Steamed Rice \$10
<i>Cơm Vịt Quay (Cơm Trắng)</i> | 13. 燒鴨飯(白飯) \$10 |
| 14. Chicken Lemongrass with Steamed Rice \$10
<i>Cơm Gà Xào Xả Ớt (Cơm Trắng)</i> | 14. 香茅辣椒雞飯(白飯) \$10 |
| 15. Hainamese Chicken with Steamed Rice \$10
<i>Cơm Gà Hải Nam (Cơm mỡ hành)</i> | 15. 海南雞飯(雞油白飯) \$10 |
| 16. Fried Chicken Maryland with Red Rice \$10
<i>Cơm Gà Dòn (Cơm đỏ)</i> | 16. 脆皮雞紅飯 \$10 |
| 17. Diced Beef with Red Rice \$12
<i>Cơm Bò Lức Lắc (Cơm đỏ)</i> | 17. 越式牛粒紅飯 \$12 |

- | | |
|--|-------------------|
| 18. Tay Do Seafood Fried Rice \$12
<i>Cơm Chiên Tây Đô</i> | 18. 西都蝦醬海鮮炒飯 \$12 |
| 19. Salted Fish & Chicken Fried Rice \$12
<i>Cơm Chiên Cá Mặn</i> | 19. 咸魚雞粒炒飯 \$12 |
| 20. Special Fried Rice \$12
<i>Cơm Chiên Dương Châu</i> | 20. 揚州炒飯 \$12 |

Egg Noodle Soup
Mì

湯麵

- | | |
|---|-----------------|
| 21. Stewed Duck Egg Noodle Soup \$10.5
<i>Mì Vịt Tiềm</i> | 21. 鴨腿湯麵 \$10.5 |
| 22. Prawn Dumpling Egg Noodle Soup \$10
<i>Mì Sủi Cảo</i> | 22. 水餃湯麵 \$10 |
| 23. Wonton Egg Noodle Soup \$10
<i>Mì Hoàn Thánh</i> | 23. 雲吞湯麵 \$10 |
| 24. Roast Duck Egg Noodle Soup \$10
<i>Mì Vịt Quay</i> | 24. 燒鴨湯麵 \$10 |
| 25. Fried Chicken Maryland Egg Noodle Soup \$10
<i>Mì Gà Dòn</i> | 25. 脆皮雞湯麵 \$10 |

Vietnamese Rice Noodle Soup
Phở

越式牛肉粉

- | | |
|---|------------------|
| 26. Vietnamese Beef Combination Noodle Soup \$12
<i>Phở Đặc Biệt</i> | 26. 越南特別牛肉粉 \$12 |
| 27. Vietnamese Beef Noodle Soup \$12
<i>Phở Tái</i> | 27. 越南生肉粉 \$12 |
| 28. Vietnamese Beef Brisket Noodle Soup \$12
<i>Phở Tái Nạm</i> | 28. 越南牛腩粉 \$12 |
| 29. Vietnamese Chicken Noodle Soup \$11
<i>Phở Gà</i> | 29. 越式雞粉 \$11 |

Crispy Fried Noodle (Hong Kong Style)
Mì Chiên Dòn (Kiểu Hồng-Kông)

炒麵

- | | |
|---|-------------|
| 30. Seafood \$14
<i>Đồ Biển</i> | 30. 海鮮 \$14 |
| 31. Combination \$14
<i>Thập Cẩm</i> | 31. 雜燴 \$14 |
| 32. Prawn \$14
<i>Tôm</i> | 32. 蝦球 \$14 |
| 33. Chicken \$12
<i>Thịt Gà</i> | 33. 雞球 \$12 |
| 34. Beef \$12
<i>Thịt Bò</i> | 34. 牛肉 \$12 |

Fried Flat Rice Noodle

炒河粉

Hủ Tiếu Xào

- | | |
|---|-----------------|
| 35. Seafood \$14
<i>Đồ Biển</i> | 35. 海鮮 \$14 |
| 36. Combination \$14
<i>Thập Cẩm</i> | 36. 雜燴 \$14 |
| 37. Prawn \$14
<i>Tôm</i> | 37. 蝦球 \$14 |
| 38. Chicken \$12
<i>Thịt Gà</i> | 38. 雞球 \$12 |
| 39. Beef \$12
<i>Thịt Bò</i> | 39. 牛肉 \$12 |
| 40. Fried Kway Teow with Beef \$12
<i>Hủ Tiếu Thịt Bò Xào Khô</i> | 40. 干炒牛河 \$12 |
| 41. Beef with Egg Sauce on Flat Rice Noodle \$12
<i>Hủ Tiếu Xào Bò Sốt Trứng</i> | 41. 滑蛋牛肉炒河 \$12 |

Fried Thin Rice Noodle

炒米

Bún Xào

- | | |
|--|----------------|
| 42. Singapore Noodle \$12
<i>Bún Xào Singapore</i> | 42. 星州炒米 \$12 |
| 43. Malaysian Style Fried Rice Noodles \$12
<i>Bún Xào Tương Mã Lai</i> | 43. 馬拉盞炒米 \$12 |
| 44. Roast Duck Fried Thin Rice Noodle \$12
<i>Bún Xào Vịt Quay</i> | 44. 火鴨絲炆米 \$12 |

Seafood

海鮮

Món Đồ Biển

- | | |
|---|------------------|
| 45. Garlic Prawn \$18
<i>Tôm Xào Tỏi</i> | 45. 蒜茸炒蝦球 \$18 |
| 46. Wok Tossed Prawn with Ginger & Shallot \$18
<i>Tôm Xào Gừng Hành</i> | 46. 薑蔥炒蝦球 \$18 |
| 47. Wok Tossed Prawn with Cashew Nuts \$18
<i>Tôm Xào Hạt Điều</i> | 47. 腰果炒蝦球 \$18 |
| 48. Squid with Spicy Salt \$16
<i>Mực Rang Muối</i> | 48. 椒鹽鮮魷 \$16 |
| 49. Salt and Pepper Soft Shell Crab \$16
<i>Cua Lột Rang Muối</i> | 49. 椒鹽軟殼蟹 \$16 |
| 50. Deep-fried Crispy Flounder with Spicy Salt \$22
<i>Cá Ngộ Rang Muối</i> | 50. 椒鹽左口魚 \$22 |
| 51. Oyster Omelette \$16
<i>Hào Chiên Trứng</i> | 51. 潮式煎蠔餅 \$16 |
| 52. Sea Cucumber with Mushroom & Bok Choy \$16
<i>Hải Sâm Xào Cải Bẹ Xanh và Nấm Đông Cô</i> | 52. 北菇海參扒菜胆 \$16 |

53. Vietnamese Sour Fish Soup
Canh Chua Cá Chẻm
Large \$35 *Lớn \$35*
Small \$20 *Nhỏ \$20*

53. 越式游水魚酸湯
大 \$35
小 \$20

Beef

牛肉

Món Thịt Bò

54. Mongolian Beef \$14.5
Bò Mông Cổ
55. Beef with Black Bean Sauce \$14.5
Bò Xào Tương Đậu Xì
56. Stir Fried Beef with Bitter Melon \$14.5
Thịt Bò Xào Khổ Qua
57. Wok Tossed Beef with Ginger & Shallot \$14.5
Bò Xào gừng Hành
58. Beef with Black Pepper Sauce \$14.5
Bò Xào Tiêu Đen
59. T-Bone Beef with Honey Black Pepper Sauce \$14.5
Bò T-Bone Xào Mật Ong Tiêu Đen
60. Wok Tossed Beef with Mushroom and Black Fungus \$14.5
Thịt Bò Xào Nấm

54. 蒙古牛 \$14.5
55. 豉汁炒牛肉 \$14.5
56. 涼瓜炒牛肉 \$14.5
57. 薑蔥炒牛肉 \$14.5
58. 黑椒牛肉 \$14.5
59. 蜜椒牛仔骨 \$14.5
60. 珍珠菇雲耳炒牛肉 \$14.5

Poultry

雞, 鴨

Món Gà, Món Vịt

61. Crispy Shantung Chicken \$14.5
Gà Chiên Giòn Sốt Đông
62. Kwei Fay Chicken \$14.5
Gà Hấp Đặc Biệt
63. Steamed Chicken with Bok Choy \$14.5
Gà Hấp Cải Bẹ Xanh
64. Wok Tossed Chicken with Cashew Nuts \$14.5
Gà Xào Hạt Điều
65. Chicken with Black Bean Sauce \$14.5
Gà Xào Tương Đậu Xì
66. Lemon Chicken \$14.5
Gà Chiên Sốt Chanh
67. Honey Chicken \$14.5
Gà Mật Ong
68. Wok Tossed Chicken with Mushroom & Black Fungus \$14.5
Thịt Gà Xào Nấm
69. Peking Duck (with Pancake & Thin Rice Noodle)
Vịt Bắc Kinh (Bún Xào)
Whole \$45 *Một Con \$45*
Half \$25 *Nửa Con \$25*

61. 山東雞 \$14.5
62. 貴妃雞 \$14.5
63. 菜胆上湯雞 \$14.5
64. 腰果雞 \$14.5
65. 豉汁雞 \$14.5
66. 檸檬雞 \$14.5
67. 蜜糖雞 \$14.5
68. 珍珠菇雲耳炒子雞 \$14.5
69. 北京片皮鴨(兩食)
一隻 \$45
半隻 \$25

Pork

豬肉

Món Thịt Heo

70. Sweet & Sour Pork \$16 <i>Sườn Chua Ngọt</i>	70. 生炒排骨 \$16
71. Pork Spare Ribs with Spicy Salt \$16 <i>Sườn Rang Muối</i>	71. 椒鹽排骨 \$16
72. Pork Spare Ribs with Lemongrass \$16 <i>Sườn Ướp Xả</i>	72. 香茅焗肉排 \$16
73. Pork Spare Ribs with Honey Pepper Sauce \$16 <i>Sườn Mật Ong Tiêu Đen</i>	73. 蜜椒排骨 \$16
74. Mandarin Pork Spare Ribs \$16 <i>Sườn Kinh Đô</i>	74. 京都骨 \$16
75. Drunken Pork Spare Ribs \$16 <i>Sườn Ram Rượu Đế</i>	75. 醉骨煲 \$16
76. Braised Pork Ribs with Bitter Melon & Black Bean Sauce \$16 <i>Sườn, Khổ Qua Xào Tầu Xi</i>	76. 豉汁涼瓜排骨 \$16
77. Pork Spare Ribs with Peking Sauce \$16 <i>Sườn Xào Dấm Ngọt</i>	77. 鎮江骨 \$16
78. Clay Pot of Belly Pork with Taro \$16 <i>Thịt Ba Lợi Hấp Khoai Môn</i>	78. 芋頭扣肉煲 \$16
79. Braised Minced Pork & Eggplant with Sweet Chilli Sauce \$16 <i>Thịt Xây, Cà Tím Xào Sốt Cây Chua Ngọt</i>	79. 肉鬆魚香茄子煲 \$16
80. Braised Minced Pork & Eggplant with Salted Fish Sauce \$16 <i>Thịt Xây, Cà Tím Xào Cá Mặn</i>	80. 肉鬆鹹魚茄子煲 \$16

Vegetables and Tofu

蔬菜及豆腐

Rau Cải, Đậu Hủ

81. Wok Tossed Spinach with Fresh Garlic \$12 <i>Rau Bó Choy Xào Tỏi</i>	81. 蒜茸菠菜 \$12
82. Wok Tossed Chinese Broccoli with Fresh Ginger \$12 <i>Cải Rổ Xào Gừng</i>	82. 薑汁芥蘭 \$12
83. Wok Tossed Chinese Broccoli with Salted Cabbage \$15 <i>Cải Rổ Cải Mặn</i>	83. 梅菜芥蘭 \$15
84. Steamed Vegetables \$10 <i>Rau Cải Luộc</i>	84. 白灼雜菜 \$10
85. Stir Fried Green Bean with XO Chilli Sauce \$16 <i>Đậu Que Cá Khô Xào Sốt XO</i>	85. XO 江魚仔西季豆 \$16
86. Seafood Bean Curd Pancake \$16 <i>Đậu Hủ Đờ Biển Chiên Dòn</i>	86. 香煎窩貼豆腐 \$16
87. Deep Fried Pi Pa Tofu with Oyster Sauce \$16 <i>Đậu Hủ Pì Pà Chiên Dòn Sốt Dầu Hào</i>	87. 脆炸琵琶豆腐 \$16