MENU

Ăn sáng | 7:00 – 9:00 AM

VAN LONG GARDEN BREAKFAST | 7:00 – 9:00 AM

Chọn 1 trong các món dưới đây | *Please choose one:*

A. TỪ BÁNH MỲ | SANWICH BREAKFAST
Vanlong Garden Sandwich
Bánh Mỳ Gối, Trứng Luộc, **Manone, Bơ /Táo, Mật Ong, Chanh Leo**
Sanwich, Boiled Egg, Avocado/Apple, Honey and Passion Fruit Juice

Classic Egg Sandwich
Bánh Mỳ Gối, Trứng Luộc/Tráng, **Bơ & Mứt**
Sanwich, Boiled /Fried Egg, Jam & Butter

Bánh chuối trứng yến mạch
Banana, egg and oat cake [for vegetarian]

Chuối, yến mạch, hạt chia, sữa chua chanh leo
Banana, oat, chia seeds, yogurt and passion fruit

B. MÓN ĂN BẢN ĐỊA | *LOCAL NOODLE BREAKFAST*

.Bún Mọc Kim Sơn | *Kim Son Rice Noodles Soup with Steamed Pork Balls*
.Phở Bò | *Rice noodle soup with beef*
.Phở Gà | *Rice noodle soup with chicken*
.*Cháo thịt băm hành phi | Rice Congee with minced pork*

Nước ép hoa quả theo mùa . Trà & cafe - tự phục vụ
Seasonal juice. Tea & coffee – self service

MENU

Khai vị | Starter

.Súp bí ngô — 80.000VND / set 2 người
Pumkin soup — 2 persons set

Bí ngô | Pumkin
Bơ | Butter
Gia vị tỏi ớt kem | Garlic, onion, cream

.Súp gà — 80.000VND / set 2 người
Chicken soup — 2 persons set

Gà | Chicken
Nấm | Mushroom
Ngô | Maize
Gia vị tỏi ớt tiêu | Garlic, onion, peper

VANLONG garden
Tìm về an nhiên

MENU

MÓN ĂN THEO SUẤT | PER PERSON DISH

Cơm bò xào khoai tây cần tỏi **200.000 vnd**
| Rice with beef stir-fried with potato, onion

Cơm rang thập cẩm **180.000 vnd**
| Mixed Fried Rice [shrimp, pork, egg, vegetable]

Mỳ xào bò rau cải **180.000 vnd**
| Noodles stir fried with beef and vegetable

Cơm bò sốt tiêu đen [bò, trứng, salad] **200.000 vnd**
| Rice and beef fried with pepper
[beef, omelet, salad]

Cơm gà sốt me, trứng ốp **200.000 vnd**
| Chicken fried with tamarind sauce

Cơm thịt rang cháy cạnh **180.000 vnd**
| Rice with fried pork [Rice, fried pork, salad]

MÓN PHỤ | Side dishes

Bò kho cơm cháy **180.000 vnd**
| Beef soup with crispy rice cake

Nem rán | Spring rolls **180.000 vnd**

Khoai tây chiên | Fried potato **80.000 vnd**

Phồng tôm Cà Mau | Prawn Crackers **80.000 vnd**

Đậu phụ sốt chanh leo **100.000 vnd**
|Fried tofu with passion fruit

MENU

MÓN ĂN THEO BÀN | GROUP DISH

Đơn giá MÂM CƠM QUÊ 6 người | Mã MCQ01
Từ 1.500.000vnd

1.Thịt rang mắm tép /Tép rang thịt / Thịt kho trứng/thịt rang cháy cạnh

2.Cá trắm / Gà hấp muối thảo dược / Gà rang gừng/Gà sốt me

3.Cá bống chiên cuốn lá lốt

4.Khoai tây/ngô chiên/bánh phồng tôm Cà Mau

5.Nộm bò / Gà / Tai heo / Salad theo mùa

6.Canh ngó khoai tôm / canh cua cà / canh tôm bí xanh/canh cải cá rô

7.Cơm trắng

8.Ràu xào theo mùa

9.Hoa quả tráng miệng theo mùa

10.Đồ uống: Rượu Mơ, Bia, nước ép [chưa bao gồm trong giá]

MENU

MÓN ĂN THEO BÀN | GROUP DISH

Đơn giá MÂM CƠM QUÊ 6 người | Mã MCQ02
Từ 1.650.000vnd

1.Thịt rang mắm tép /Tép rang thịt / Thịt kho trứng/thịt rang cháy cạnh

2.Dê hấp thảo dược / Dê xào xả ớt / Bò xào măng trúc / Bò xào cần tỏi tây/Bò sốt tiêu

3.Cá bống chiên cuốn lá lốt

4.Khoai tây/ngô chiên/phồng tôm

5.Nộm Bò / Gà / Tai heo / Salad theo mùa

6.Canh ngó khoai tôm / canh cua cà / canh tôm bí xanh/canh cải cá rô

7.Cơm trắng

8.Ràu xào theo mùa

9.Hoa quả tráng miệng theo mùa

10.Đồ uống: Rượu Mơ, Bia, nước ép [chưa bao gồm trong giá]

MENU

Món chính | Main course

.Lẩu riêu cua bắp bò
Fresh water crab hotpot with beef

600.000VND | 2 persons set
1.050.000VND | 6 persons set

Cua đồng | Fresh water crab
Bắp bò | Beef shank
Nấm | Mushroom; Cà chua | Tomato | Sụn | Mọc
Rau các loại | Vegetables; Đậu phụ | Tofu; Noodle | Mỳ
Gia vị hành tỏi ớt | Ginger, garlic, onion

.Lẩu dê
Goat hotpot

650.000VND / 2 persons set
1.200.000VND / 6 persons set

Thịt dê tươi | Fresh goat
Nấm | Mushroom; Cà chua | Tomato | Sụn | Mọc
Rau các loại | Vegetables; Đậu phụ | Tofu; Noodle | Mỳ
Gia vị hành tỏi ớt | Ginger, garlic, onion

.Lẩu gà
Chicken hotpot

600.000VND / 2 persons set
1.050.000VND / 6 persons set

Thịt gà thả vườn | Garden raised chicken
Nấm | Mushroom; Cà chua | Tomato | Sụn | Mọc
Rau các loại | Vegetables; Đậu hũ | Tofu; Noodle | Mỳ
Gia vị hành tỏi ớt | Ginger, garlic, onion

.Lẩu cá quả Vân Long
Snake head fish hotpot

400.000VND / 2 persons set
800.000VND / 6 persons set

Cá quả | Snake head fish
Rau cải | Mustard greens; Noodle | Mỳ
Gia vị hành tỏi ớt | Ginger, garlic, onion

MENU

Món chính | Main course

.Dê các loại

Goat dishes of all kinds

Dê hấp thảo dược | Herbs steamed goat	320.000
Dê xào xả ớt | Stir fried goat with chilli and lemongrass	320.000
Dê tái cuốn thảo dược | Medium steamed goat with herbs	320.000
Dê nướng tảng | Grilled goat	350.000

.Gà các loại

Chicken dishes of all kinds

Gà hấp muối, thảo dược | Chicken steamed with herbs and salt [đĩa/dish]	280.000
Gà rang gừng / [đĩa/dish] | Chicken stir fried with ginger	220.000
Gà luộc | Boiled chicken / [đĩa/dish]	220.000
Gà chiên mắm chanh leo Chicken fried with passion fruit sauce	220.000

.Các món nộm, cuốn

Salad of all kinds

Nộp tai heo [đĩa/dish] | Pork ear salad	180.000
Thịt ba chỉ trộn thính cuốn lá tía tô / [đĩa/dish] Pork and rice powder mix	180.000
Nộm gà hành tây | Chicken and onion salad / [đĩa/dish]	180.000
Nộm bò rau muống Beef with water morning glory	180.000

MENU

Món chính | Main course

.Các món từ cá
Fish dishes

Cá hấp thảo dược và muối | Herb and salt steamed fish	280.000
Cá quả nấu chua | Sweet and sour snake head soup	180.000
Cá trắm nấu chua | Sweet and sour grass carp soup	180.000
Cá kho | Stewed fish **[phải đặt trước - order in advance]**	280.000

.Ốc, ếch, lươn, bống, tôm/tép đồng
Snail, frog, eels, goby fish, shrimp

Ốc om chuối đậu	220.000
| Snail stewed with fresh banana and tofu	
Ếch chiên sốt chanh leo	220.000
| Fried Frog with passion fruit juice	
Lươn om chuối đậu	220.000
| Snail stewed with fresh banana and tofu	
| Eel stewed with fresh banana and tofu	
Ốc hấp | Steamed snails	180.000
Bống chiên giòn | Fried fresh-water goby fish	180.000
Tôm đồng rang | Stir fried fresh water shrimp	180.000

.Các món từ thịt lợn
Pork based dishes

Nem rán | Spring rolls	180.000
Chả lá lốt | Grilled pork wrapped in betel leaves	180.000
Thịt rang mắm tép	220.000
| Pork stir fried with shrimp paste	
Thịt rang tép | Pork fried with fresh water shrimp	220.000
Thịt kho trứng | Pork stewed with eggs	180.000
Thịt rang cháy cạnh | Stir Fried Pork	200.000

MENU

Món chính | Main course

.Rau xào các loại
Stir fried seasonal vegetables

Rau Cải | Muống | Lang xào	80.000
Stir fried water spinach | Mustard | Sweat potato	
Bò xào măng trúc | Beef stir-fried with bamboo	120.000
Bò xào đậu đỗ | Beef stir-fried with green bean	120.000

.Các món canh, cơm
Soups of all kinds, rice

Canh cua mùng tơi | Crab and jute soup	160.000
Canh cua khoai sọ | Crab and taro soup	180.000
Canh tôm bí xanh | Shrimp and winter melon soup	180.000
Canh ngó khoai tôm | Shrimp taro root stem soup	160.000
Canh thịt nấu chua | Sour pork soup	180.000
Cá rô đồng nấu rau cải	150.000
Climbing fish cooked with mustard	
Canh sườn, bí đỏ, đậu xanh	180.000
Cơm trắng | Rice	80.000

.Các món khác | Others

Cà tím đậu thịt | Egg plants with pork	160.000
Đậu nhồi thịt | Fried tofu with pork	160.000

.Rau trộn các loại, chiên rán
Salad

Salad dưa chuột cà chua	80.000
| Cucumber tomato salad	80.000
Salad cải tím | Red cabbage salad	80.000
Khoai tây chiên | Potato chips	80.000
Bánh phồng tôm | Shrimp crispy fried cake	80.000

MENU

Món Nướng | BBQ

Nướng phổ thông — 380.000VND / Person
Standard BBQ

Thịt lợn | Pork
Thịt bò cuốn nấm | Beef rolled with mushroom
Bánh mỳ bơ tỏi | Bread with butter and garlic
Cà tím mỡ hành | Grilled plant eggs
Ngô, khoai | Maize and sweet potato
Salad, kim chi
Hoa quả theo mùa | Seasonal fruits

Nướng hải sản — 550.000VND / Person
Seafood BBQ

Tôm, mực | Shrimp and squid
Thịt lợn | Pork
Thịt bò cuốn nấm | Mushroom rolled beef
Bánh mỳ bơ tỏi | Bread with butter and garlic
Cà tím mỡ hành | Grilled plant eggs
Ngô, khoai | Maize and sweet potato
Salad, kim chi
Hoa quả theo mùa | Seasonal fruits

.Tráng miệng
Desserts

Sữa chua | Yogurt	15.000
Hồng Trà | Ancient Tea	40.000
Đĩa hoa quả theo mùa | Seasonal fruits	60.000

MENU

Món Ăn Chay | Vegetarian Dishes

Canh bí đỏ nấm hạt sen Pumkin soup with mushroom and lotus seeds	150.000VND / Portion
Miến / Bún rau củ Noodles stir fried with vegetable	150.000VND / Portion
Đậu phụ sốt cà chua Tofu with tomato	100.000VND / Portion
Canh ngũ sắc Vegetarian broth - 5 type of vegetables	150.000VND / Portion
Nấm chiên rong biển Enoki mushroom fried with seaweed	120.000VND / Portion
NEM CHAY | 6 pcs VEGETARIAN spring rolls	180.000VND / Portion
Chả nấm chay | 6 pcs Fried mushroom cake	180.000VND / Portion
Đậu phụ sốt chanh leo Tofu fried with passion fruit juice	100.000VND / Portion
Đậu phụ om nước dừa Tofu with coconut water	150.000VND / Portion
Cà tím sốt chanh leo Egg plant stir fried with passion fruit juice	80.000VND / Portion
Nấm hương xào cải chip Mushroom stir fried with bok choy	80.000VND / Portion
Lạc rang Roasted peanut	30.000VND / Portion

MENU

Đồ uống | Beverages

Đồ uống theo mùa
Seasonal drinks

Nước ép chanh leo | Passion fruit juice	60.000
Nước ép dứa | Pine apple juice	60.000
Nước chanh tươi | Fresh lemon juice	40.000
Nước ép ổi | Guava juice	60.000
Nước ép dưa hấu | Water lemon juice	45.000
Chanh tuyết | Lemon smoothie	40.000
Coca / soda	15.000
Pepsi	15.000
Lavie	15.000
Hanoi beer	25.000
Tiger beer	30.000
Cafe đen | Black coffee	40.000
Cafe nâu | Coffee with milk	45.000
Sinh tố cam | Orrange smoothie	60.000
Sinh tố chanh leo | Passion fruit smoothie	60.000
Nước dừa | Coconut	45.000
Hồng Trà Cổ | Ancient Tea	40.000
Rượu mơ | Apricot Wine	
Standard | 500 mil bottle	180.000
Premium | 750 mil bottle	850.000

MENU

Vietnamese-inspired Western Cuisine

Bò kho cơm cháy 200.000
Stewed beef with crispy rice cake

Bò áp chảo với sốt chanh leo 220.000
Ăn với khoai tây nghiền / ngô nướng
Pan fried beef with passion fruit sauce
Served with mashed potato / grilled maize

Ức gà sốt chanh leo 200.000
Ăn với khoai tây nghiền / ngô nướng
Chicken breast with passion fruit sauce
Served with mashed potato / grilled maize

Sườn nướng với sốt chanh leo 250.000
Ăn với khoai tây nghiền / ngô nướng
Baby ribs with passion fruit sauce
Served with mashed potato / grilled maize

Khoai tây nghiền bơ sữa 60.000
Mashed potato with butter and milk