



NGON *Garden*

Ngon Garden

Tổ hợp ẩm thực đa sắc màu

#VIETNAMESE CUISINE

MENU



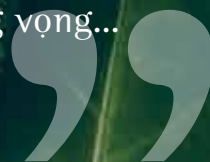
C15



Khau Vườn nhỏ

Một nơi cho mình được ăn thật chậm để cảm nhận vị
ngọt bùi của hạt gạo quê, cho mình đi chậm lại để kịp
thấy 2 hàng cây bên đường thay lá, cho mình sống
chậm lại để cảm nhận từng hơi thở của quê hương vẫn
chảy xiết trong những miền kí ức vang vọng...

Vườn trong phố!



Hello!



Cuốn tươi Ngon Garden

Fresh cabbage served with miced of pork/ beef and sauce

125.000vnd/ phần

Gỏi cuốn tôm thịt

Fresh spring rolls with shrimp, pork and herbs

20.000vnd/ cái

Nem cua bể

Fried spring rolls stuffed with crab meat, minced pork and served with fresh herbs

75.000vnd/ phần

Bánh tráng Trảng bàng cuốn rau rừng Tây Ninh

Trang Bang district rice paper served with boiled pork, Tay Ninh vegetables

158.000vnd/ phần



Nem cua bể bể

Fried spring rolls stuffed with mantis shrimps

105.000vnd/ phần



Nộm đu đủ chim câu nướng

Green papaya salad with grilled pegeon

125.000vnd/ đĩa



Gỏi rau má gà xé

Centella salad mixed shredded chicken

135.000vnd/ đĩa

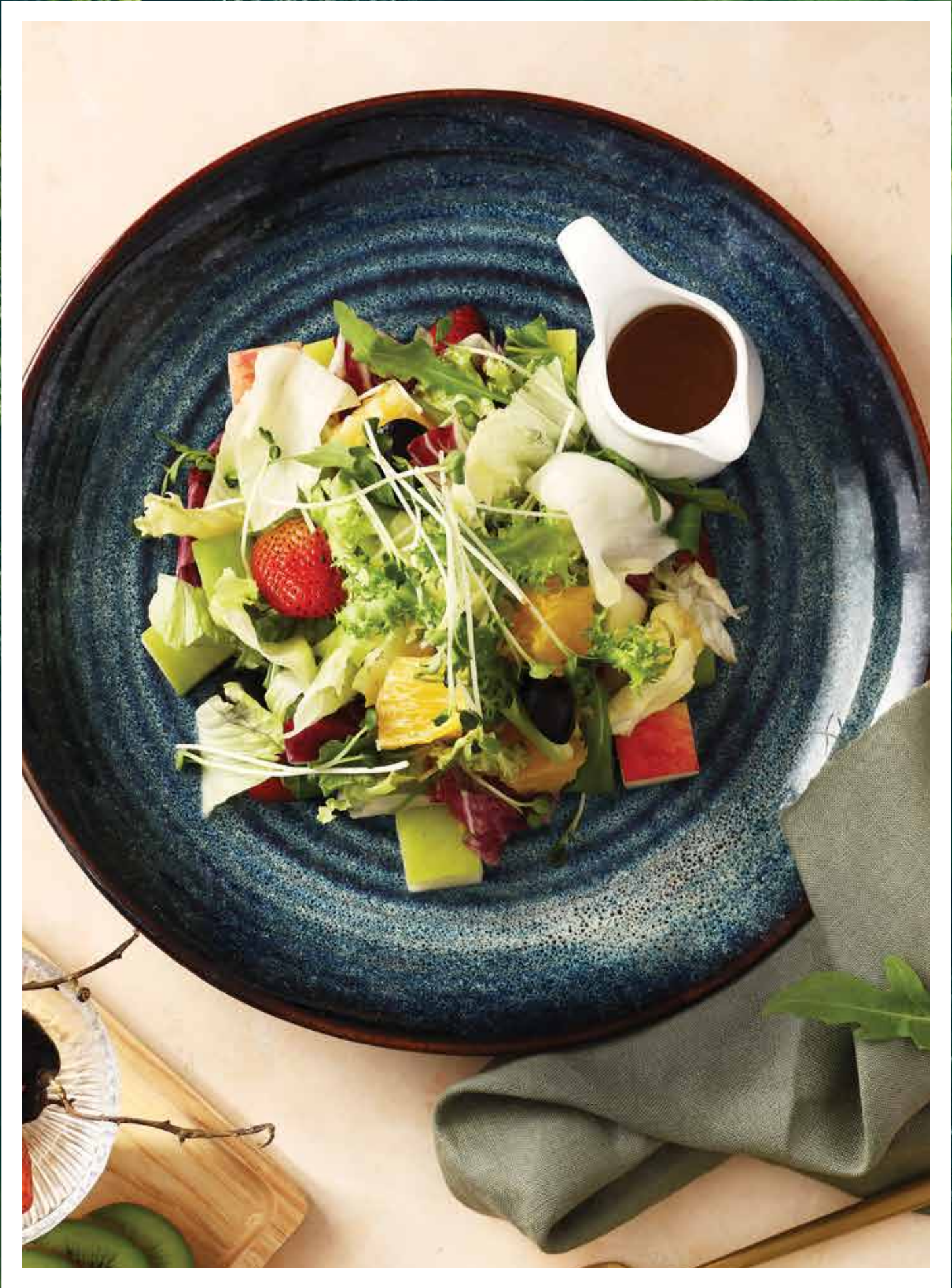


Nộm đu đủ với ruốc mực khô

Green papaya salad with salted shredded squids

135.000vnd/ đĩa

Bản giao hưởng sắc màu và hương vị của rau tươi
và trái ngọt gọn gàng trong chiếc đĩa nhỏ xinh
Quà quý của khu vườn trên bàn ăn của bạn.



Salad Ngon Garden (Ngon Garden salad)

125.000^{vnđ}/ đĩa

- Sốt chanh leo (Passion sauce)
- Sốt mù tạt (Mustard sauce)

Giá trên chưa bao gồm 10% VAT | The above price does not include 10% VAT



Gỏi rau càng cua với thịt bò áp chảo
Pepper elder salad with beef sautéed

145.000^{vnd}/ đĩa



Salad rau Đà Lạt với thịt bò nướng
Fresh Da Lat vegetables with grilled beef

145.000^{vnd}/ đĩa

Cuốn đập Đà Nẵng ăn với nem Phùng Hà Nội,
một sự “giao duyên” Bắc – Trung ngẫu hứng đầy thú vị.



Cuốn đập Đà Nẵng

Tay Ninh vegetables, boil pork leg, shrimps and sauce in Da Nang style

225.000vnd/ phần

Giá trên chưa bao gồm 10% VAT | The above price does not include 10% VAT

Nộm đu đủ với bò một nắng
Green papaya salad with half-dried beef

125.000vnđ/ đĩa

Nộm đu đủ thịt bò là món ăn khá quen thuộc với nhiều tên gọi khác nhau, nếu ở miền Bắc được gọi là nộm đu đủ thịt bò thì ở Đà Lạt người dân quen gọi với cái tên Xấp Xấp. Và ở đa số các tỉnh miền Nam lại thấy quen tai hơn với cái tên gỏi đu đủ. Ở những nơi khác người ta thường dùng bò khô xé sợi để làm nguyên liệu chính nhưng ở Ngon Garden lại chọn dùng thịt bò 1 nắng. Bởi lẽ bò 1 nắng không những được tẩm ướp công phu mà còn giữ lại được vị ngọt tươi của thịt bò, khiến món ăn thêm phần bổ dưỡng mà vẫn rất ngon miệng.



Gỏi xoài hàu sữa
Mango salad with oyster

165.000vnđ/ đĩa





Bò tơ Củ Chi cuốn bánh tráng

Rice paper rolls with Cu Chi veal and vegetables

220.000vnd/ phần

MÓN NGON PHONG VỊ NAM BỘ

Thịt bò tơ được chọn lọc kỹ lưỡng từ những con bò chỉ khoảng 5 tháng tuổi. Nhưng nếu chỉ có vậy thì hẳn nhiên thịt bò tơ ở đâu chẳng có. Điều đặc biệt của món ăn này chính là sự kì công của người đầu bếp từ khâu chọn nguyên liệu. Bởi những người đã từng ăn món bò tơ chính gốc Củ Chi sẽ chẳng thể nào quên

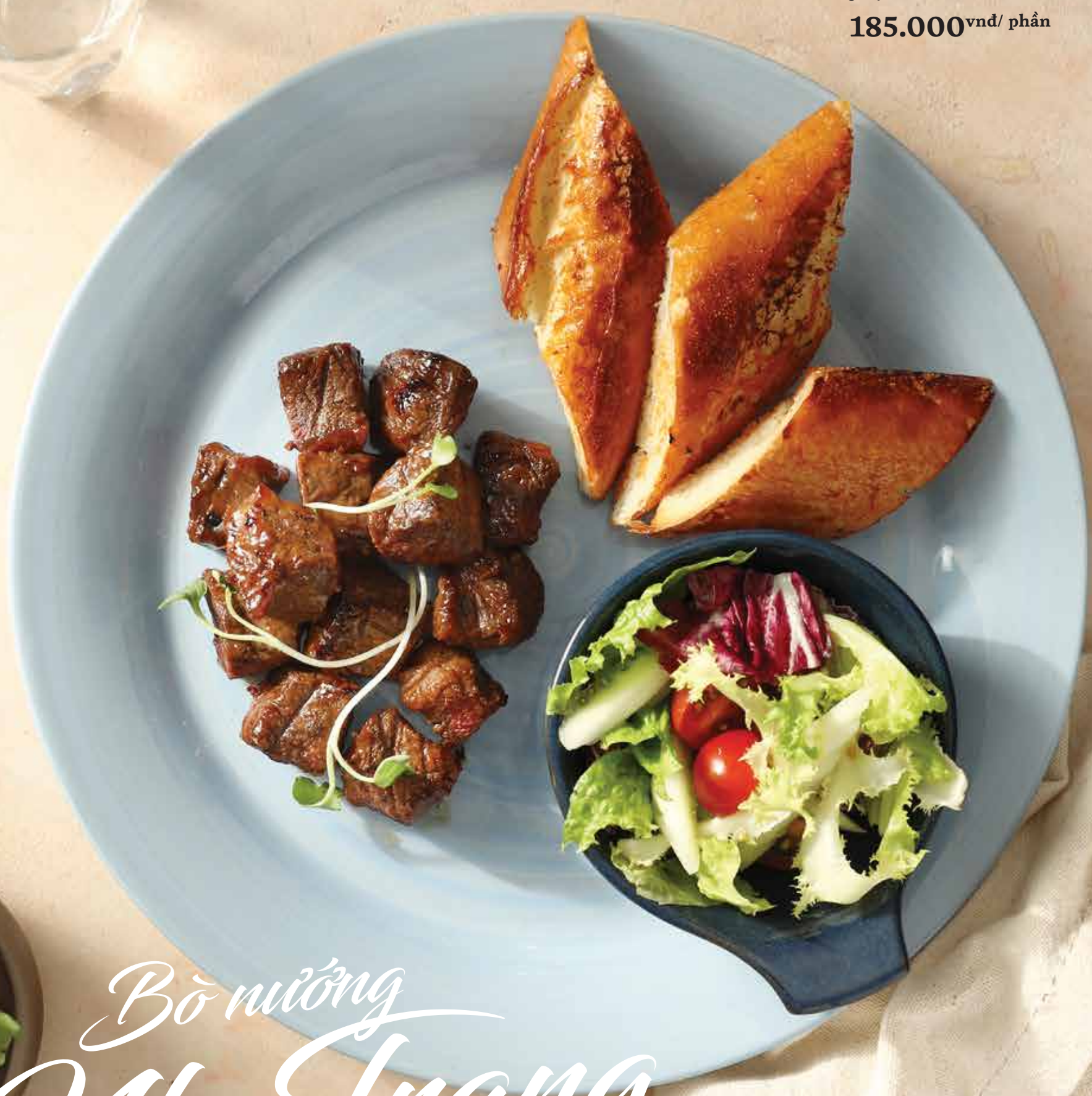
được độ ngọt mềm tươi mới và mùi thơm tự nhiên của những chú bò được chăn thả trên những cánh đồng trải rộng ngút tầm mắt – nơi đón thật nhiều nắng và mưa 2 mùa rõ rệt, đem lại nguồn cỏ tươi mới đặc trưng của miền khí hậu cận nhiệt đới.

Món Nướng ngày Nắng đẹp

Tùng thớ thịt tươi mềm thấm nhuần gia vị rồi chao qua lửa, màu vàng ruộm của thịt vừa chín tới, tiếng xèo xèo của mỡ hành reo vui trên than hồng, mùi hương ngào ngạt khiến cho cái bụng đói càng trở nên cồn cào.

”

Bò nướng Nha Trang
Grilled beef in Nha Trang style served with salad
185.000vnd/ phần



Bò nướng Nha Trang

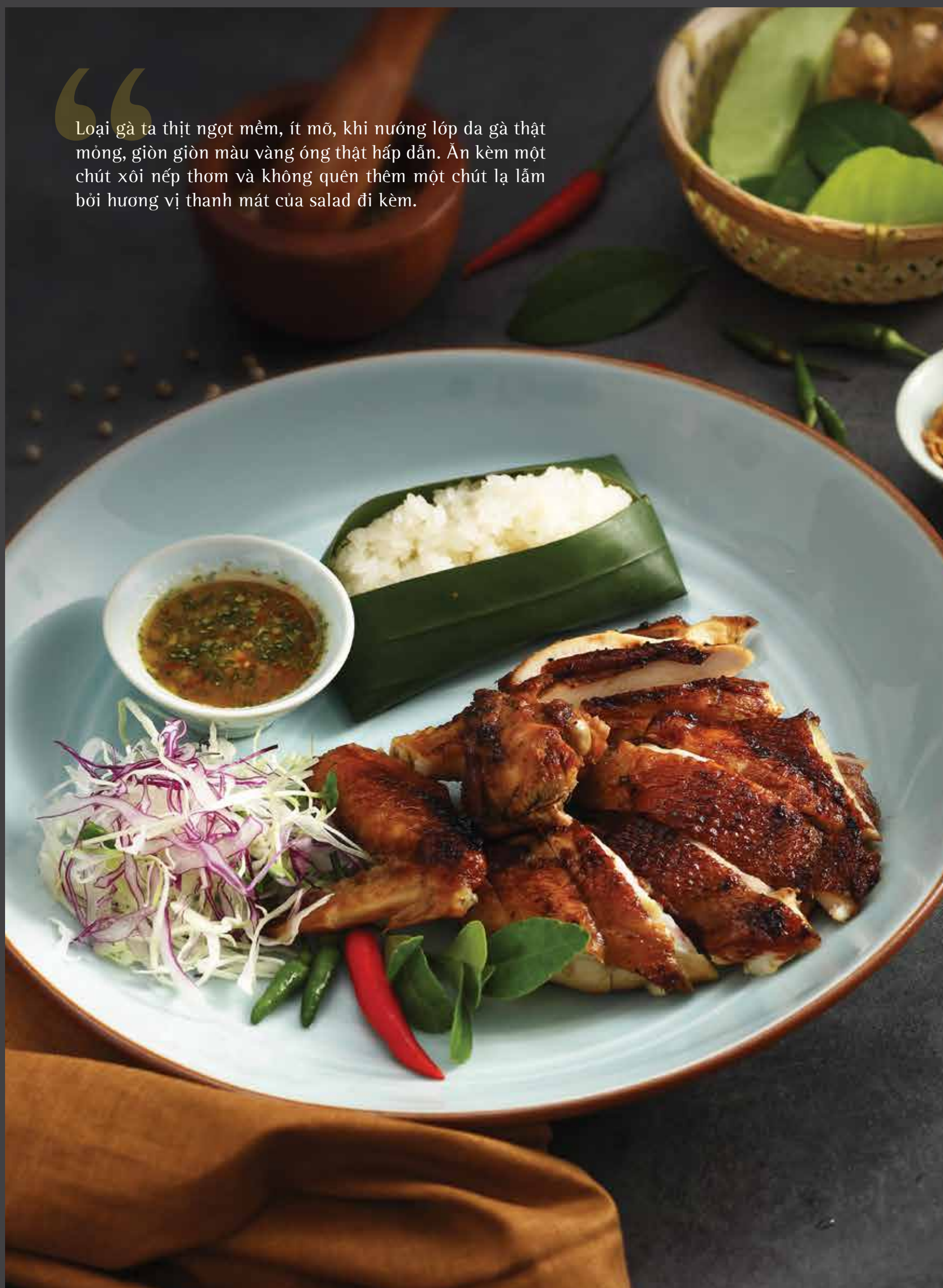
Lườn vịt nướng ăn kèm xôi salad
Grilled duck breast served with sticky rice & salad
245.000vnd/ phần

Chim câu nướng
Grilled pigeon
165.000vnd/ con

Thăn bò nướng sốt kem tiêu xanh
Grilled sirloin with creamy sauce and green pepper
215.000vnd/ đĩa

“

Loại gà ta thịt ngọt mềm, ít mỡ, khi nướng lớp da gà thật mỏng, giòn giòn màu vàng óng thật hấp dẫn. Ăn kèm một chút xôi nếp thơm và không quên thêm một chút lạ lẫm bởi hương vị thanh mát của salad đi kèm.



Gà nướng Hà Nội ăn kèm salad

Grilled chicken in Ha Noi style served with salad

320.000vnd/ phần



Bò bít tết kiểu Việt Nam (kèm bánh mì)

*Beef steak in Vietnam style served with
pan fried egg, bread & french fries*

105.000^{vnd}/ phần



Sườn heo non nướng mật ong

Grilled pork ribs with honey

195.000^{vnd}/ đĩa

Sườn có màu vàng ươm, chín đều, ngấm gia vị,
vị ngon đậm đà đặc trưng rất vừa vặn, dùng kèm
rau thơm, rau mùi sẽ tăng thêm phần độc đáo.



Mực một nắng nướng
Grilled half-dried cuttle-fish

435.000vnd/ con

Để làm mực một nắng, người ta phải đợi những ngày trời nắng to, những con mực tươi rói vừa cập bến liền được đem rửa sạch với nước biển và đem đi phơi trong chỉ trong một nắng.

Hàu nướng mỡ hành
Grilled oyster with spring onion & oil

145.000vnd/ đĩa

Sò huyết nướng
Grilled blood cockles

185.000vnd/ đĩa

Ngào vàng nướng mỡ hành
Steamed clams with spring onion & oil

185.000vnd/ đĩa

Tu hài nướng mỡ hành
*Grilled geoduck clams with
spring onion & oil*

(Theo thời giá)

Ốc hương nướng
Grilled sweet snails

(Theo thời giá)

Tôm càng xanh nướng mỡ hành
Grilled giant freshwater prawns

(Theo thời giá)

Tôm càng xanh nướng muối ớt
*Grilled giant freshwater prawns
with salt and chilli*

(Theo thời giá)

Tôm sú nướng mỡ hành
Grilled shrimps

205.000vnd/ phần

Tôm sú nướng muối ớt
Grilled shrimps with chilli & salt

205.000vnd/ phần



Cá lăng nướng riềng mẻ
Grilled green catfish served with galingale
335.000vnd/ phần

Cá lăng nướng muối ớt
Grilled green catfish with chilli & salt
335.000vnd/ phần

Cá hồi nướng sốt kem tiêu xanh
Grilled trout with creamy sauce and green pepper
375.000vnd/ phần

Cá chình nướng muối ớt
Grilled lamprey marinated with chilli & salt
575.000vnd/ phần

Cá chình nướng riềng mẻ
Grilled lamprey marinated with galingale
575.000vnd/ phần

Lẩu bốn mùa

Lẩu là món có thể ăn suốt cả bốn mùa trong năm bởi đặc tính về hương vị và các thành phần làm nên. Nước lẩu ngon phải có vị ngọt thanh tự nhiên từ chính nguyên liệu làm ra nó, nêm nếm thêm gia vị vừa đủ, nhúng vào đó tất thấy những thứ tươi ngon nhất mà bạn có rồi cùng nhau thưởng thức...



Lẩu tôm càng 5 Ri vừa dậy hương nồng nàn nơi đầu lưỡi lại được vị trong cuống họng và ngọt thơm lưng chừng bờ môi...thêm vị chua cay để thực khách phải xuýt xoa một chút chính là điểm nhấn thật đặc biệt.



Lẩu tôm càng 5 Ri (Theo thời giá)
5 Ri giant freshwater prawn hotpot





Lẩu cua bầu(2 con)

Crab hotpot in Ngon Garden style

899.000vnd/ nồi

Nếu nhận mình là người sành ăn thì chắc hẳn ai cũng ít nhất một lần ăn thử lẩu cua biển. Nhưng lẩu cua mà đem nấu với bông bí với bầu non thì nghe lại thật lạ. Đặc biệt ở ngoài Bắc, bông bí chỉ nở vào mùa hè nên việc dùng hoa bí để chế biến cũng là điều không phổ biến. Nhưng trong Nam bông bí nở quanh năm. Và cũng khác với bông bí ngoài Bắc, do đặc trưng khí hậu, Bông bí miền Nam vàng ruộm và cánh hoa bao giờ cũng khép chặt, đọt bí thuôn dài và mỏng nước. Và để có được món lẩu cua bông bí giữa lòng Hà Nội. Các loại rau này được đặc biệt hái lượm và chuyển ra ngoài Bắc theo đường chim bay mỗi ngày.

Canh nấm bổ dưỡng

Nourishing mushroom soup (4- 6 pax)

799.000vnd/ nồi



Lẩu cua đồng đặc biệt

Special freshwater crab hotpot

550.000vnd/ nồi

Lẩu cua đồng vốn chẳng có chuẩn mực nào về gia vị, bởi mỗi vùng miền lại có cách thưởng thức khác nhau tùy theo khẩu vị. Chính phục thực khách bởi nước lẩu sánh vàng màu vàng ruộm của gạch cua chung, ngọt vị ngọt dịu của cua đồng hòa quyện với thịt bò tươi tạo nên thứ mùi vị thanh thanh, đậm đà, khó quên. Và điều cuối cùng để món lẩu thực sự hoàn hảo và độc đáo chính là sự tổng hòa của các loại rau xanh, tươi mát.

Lẩu hải sản kiểu Thái

Sour & spicy seafood hotpot in Thai style

- Nồi nhỏ (small size) **525.000**vnd / nồi
- Nồi to (big size) **899.000**vnd / nồi

Chuyện của biển

Nhắc đến ẩm thực Việt thì không thể nào bỏ qua những món hải sản được. Bởi lẽ đó là một trong những đặc trưng của dải đất hình chữ S thân thương này. Đường bờ biển trải dài ban tặng cho nơi đây sự trù phú và giàu có của biển cả, những loại hải sản tươi ngon và quý giá của từng vùng miền được quy tụ tại đây. Để thực khách thập phương có thể trải nghiệm phong vị biển ngay trong lòng thủ đô





Hàu nướng mỡ hành
Grilled oysters with spring onions & oil
145.000^{vnd/ đĩa}

Hàu sống chấm mù tạt
Fresh oysters served with mustard
155.000^{vnd/ đĩa}

Hàu bỏ lò pho mai
Oysters baked with cheese
235.000^{vnd/ đĩa}

Mực tẩm bột chiên giòn
Crispy battered squids
165.000^{vnd/ đĩa}

Mực nướng muối ớt
Grilled cuttle-fish with chilli & salt
165.000^{vnd/ đĩa}

Mực ống xào cần tây
Stir-fried/Grilled calamary with local celery
165.000^{vnd/ đĩa}

Mực một nắng nướng
Grilled half-dried cuttle-fish
435.000^{vnd/ con}

Bào ngư nấm hương hồng xiu
Abalone with bean curd sauce
299.000^{vnd/ con}

Bào ngư bỏ lò pho mai
Baked abalone with cheese
299.000^{vnd/ con}

Tu hài bỏ lò pho mai / nướng mỡ hành
Geoduck clams baked with cheese/grilled with spring onions & oil
(Theo thời giá)

Cá lăng nướng riềng mẻ <i>Grilled green catfish served with galingale</i>	335.000 ^{vnd/ phần}
Cá lăng nướng muối ớt <i>Grilled green catfish served with chilli & salt</i>	335.000 ^{vnd/ phần}
Cá lăng nấu măng cay <i>Green cat fish with spicy bamboo shoot</i>	400.000 ^{vnd/ nồi}
Cá lăng om mùng <i>Green cat fish with raised</i>	400.000 ^{vnd/ nồi}

Cá hồi sốt kem tiêu xanh <i>Grilled salmon with creamy sauce and green pepper / grilled with lemon butter sauce</i>	375.000 ^{vnd/ phần}
Cá hồi sashimi <i>Salmon sashimi (1 pc)</i>	395.000 ^{vnd/ phần}
Cá hồi nướng pho mai <i>Grilled salmon with cheese</i>	395.000 ^{vnd/ phần}

Cá song đỏ sashimi hấp xì dầu chiên sốt me nướng muối ớt hấp gừng hành <i>Red garrupa sashimi / steamed with soy sauce / deep-fried with tamarint sauce / grilled with chilli & rock salt / steamed with spring onions & ginger</i>	(Theo thời giá)
---	------------------------

Cá song đen sashimi hấp xì dầu chiên sốt me nướng muối ớt <i>Black garrupa sashimi / steamed with soy sauce / deep-fried with tamarint sauce / grilled with chilli & rock salt</i>	(Theo thời giá)
--	------------------------

Cá bơn sashimi hấp xì dầu chấm sốt me hấp gừng hành <i>Sole sashimi / steamed with soy sauce / served with tamarint sauce / steamed with spring onions & ginger</i>	(Theo thời giá)
---	------------------------

Cá mặt quỷ nướng muối hấp gừng hành <i>Grilled stonefish with salt/steamed with spring onions & ginger</i>	(Theo thời giá)
--	------------------------

Cá chình trắng nướng giềng mẻ nướng muối ớt om mùng hấp Hồng Kông <i>Grilled lamprey marinated with galingale / grilled with chilli & rock salt / braised/steamed in Hong Kong style</i>	(Theo thời giá)
--	------------------------



Cá song đỏ hấp xì dầu

Deep-fried red garrupa with tamarint sauce

(Theo thời giá)

Cá song đỏ được mệnh danh là vua cá của các đảo san hô. Bình thường cá song có vẻ tĩnh lặng, thâm trầm nhưng khi phát hiện ra con mồi, dường như có một sức mạnh khủng khiếp giúp nó lao về phía trước, tấn công lập tức, kéo con mồi về phía trong của rạn. Rất khó để đánh bắt được cá song đỏ bằng các phương tiện hiện đại mà chỉ có thể săn được bằng cách câu truyền thống bởi chúng thường lẩn khuất trong các rặng san hô. Để có được một chú cá song đỏ tươi sống phải hết sức khéo léo, kiên trì và rất kỳ công.



Bê bê rang muối ớt

Pan-fried fried with chilli & rock salt

(Theo thời giá)

Bê bê còn có một tên gọi rất dễ thương là tôm tit. Để có thể làm được món ăn bê bê rang muối ngon, phải lựa chọn những chú bê bê to, bóng, mẩy và còn sống sao cho khi chế biến xong thì thịt còn nguyên, không vỡ và có hương vị đặc trưng.

Bê bê rang tỏi | rang me | hấp gừng hành

- *Pan-fried mantis shrimps with garlic*
- *Deep-fried with tamarint sauce*
- *Steamed with spring onions & ginger*

(Theo thời giá)



Tôm sú hấp trái dừa

Fried giant tiger shrimps with steamed in coconut juice

(Theo thời giá)

Tôm sú biển nhiều chất dinh dưỡng, rất ngon, thịt săn chắc, dễ chế biến và mang hương thơm đậm đà đặc trưng của biển, cung cấp cho cơ thể những chất dinh dưỡng cần thiết để cơ thể sinh trưởng và phát triển tốt.

Tôm sú rang trứng mặn | nướng mộc | ủ muối

Fried giant tiger shrimps with salted egg / grilled / salt brewed

(Theo thời giá)

Tôm hùm



Tôm hùm Alaska sashimi | bỏ lò pho mai | chiên bơ tỏi | hấp rượu vang trắng | lẩu

*Alaska lobster Sashimi / baked with cheese / stir-fried with butter & garlic
/ steamed with white wine / hotpot*

(Theo thời giá)

Tôm hùm bông | sashimi | bỏ lò pho mai | chiên bơ tỏi | hấp rượu vang | lẩu

*Spiny lobster Sashimi / baked with cheese / stir-fried with butter & garlic
/ steamed with wine / hotpot*

(Theo thời giá)



Cua hoàng đế

“Sở dĩ được gọi là cua hoàng đế không chỉ bởi vì giá thành cao mà còn bởi kích thước khổng lồ và nguồn dinh dưỡng mà cua hoàng đế mang lại so với các loại cua khác. Đặc biệt, để đánh bắt được chúng không hề đơn giản và không phải khi nào cũng có. Cua hoàng đế ngon nhất và nhiều nhất sẽ vào tầm tháng 10 trong năm và phải tới những vùng biển nước lạnh và rất sâu lên đến 300m mới đánh bắt được loại cua này.

CUA HOÀNG ĐẾ *(King Crab)* (Theo thời giá)

NẤU SÚP
Soup

BỎ LÒ PHO MAI
Baked with cheese

HẤP RƯỢU VANG TRẮNG
Steamed with white wine

RANG MUỐI
Ried with salt

NƯỚNG BƠ TỎI
Grilled with butter & garlic



Cua Biển

Có rất nhiều cách chế biến cua biển ngon như rang muối, rang me hay đơn giản là hấp lên và chấm nước sốt. Nhưng một trong những cách ăn độc đáo của món này phải kể đến cách sốt ớt kiểu Singapore. Miêu tả bằng lời quả thực khó để truyền tải cho hết vị ngon của nó, hãy cùng thưởng thức ngay thôi nào.

CUA GẠCH - CUA THỊT *(Crab full of fat - Crab full of meat)* **(Theo thời giá)**

HẤP
Steamed

SỐT CARI
Stewed with curry

RANG ME
Deep-fried with tamarint sauce

SỐT ỚT SINGAPORE
Singapore chilli crab

Cơm mẹ nấu

Hiếu được nỗi lòng của những người con xa quê, bữa cơm gia đình của Ngon Garden với thật nhiều hương vị của mỗi một vùng miền để bất cứ ai trong lúc mỏi chân, đói bụng lại có thể cảm nhận được hương vị quê nhà - “vị yêu thương” được “nêm nếm từ những điều giản dị vô giá, là tấm lòng của người đã kì công chuẩn bị. Đó là điều đặc biệt của hai tiếng cơm nhà.





3

4

5

1. Cơm trắng
Steamed rice

40.000^{vnd/ thố}

2. Cá lóc khô tộ
Vietnamese braised snakehead fish in claypot

95.000^{vnd/ tộ}

3. Bông bí xào tỏi
Stir-fried pumpkin flowers with garlic

80.000^{vnd/ đĩa}

4. Cà pháo muối
Salted egg-plant

40.000^{vnd/ bát}

5. Canh cua cà
River crabmeat and malabar spinach broth with egg-plant

95.000^{vnd/ bát}

Mâm cơm Bao Cấp

650.000 VNĐ/ mâm



“

Ngược về quá khứ với mâm cơm bao cấp cùng những món ăn quen thuộc, bao ký ức lại ùa về với những kỷ niệm tuổi thơ bên ông bà bố mẹ và những người thân yêu. Đây không phải mâm cơm của người nghèo, cũng chẳng phải của người giàu. Nó chẳng đủ quen nhưng cũng không quá lạ. Sự giao hoà cũ mới, vừa có tính kế thừa vừa mang đầy sức gọi. Tìm hiểu và trân trọng quá khứ, bởi ai rồi cũng thấy thấp thoáng "một phần" của mình.

MÓN GỢI THÊM / SIDE DISHES

Rau muống luộc chấm tương bần 45.000^{vnd}/ đĩa
Boiled morning glory with Bần soy sauce

Dưa chua xào tóp mỡ 65.000^{vnd}/ đĩa
Stir-fried salted vegetables with pork rind

Cơm gạo xát dổi 40.000^{vnd}/ thố
Steamed raw rice

Tép rang khế 85.000^{vnd}/ đĩa
Pan-fried small shrimps with star fruits

Lạc rang muối 30.000^{vnd}/ đĩa
Roasted peanuts with salt

Canh cua tập tàng 130.000^{vnd}/ đĩa
Crab soup with purslain, spinach and malabar spinach

Đậu phụ rán tẩm hành 50.000^{vnd}/ đĩa
Fried soya cheese with spring onion

Cá mắm khô rán 85.000^{vnd}/ đĩa
Fried dried fish

Rượu nếp 120.000^{vnd}/ phần
Fermented sticky rice

**** Nhà hàng chỉ phục vụ Mâm cơm và các Món ăn thêm.
Không bán các món lẻ.**

Cơm mẹ nấu / **CƠM**

Cơm chiên hải sản
Seafood stir-fried rice
125.000vnd/ đĩa



Cơm chiên trứng cua
Egg crab stir-fried rice
135.000vnd/ đĩa



Cơm đảo bò lặc
Stir-fried rice with diced beef
135.000vnd/ đĩa



Cơm chiên cua
Stir-fried rice with crab meat
169.000vnd/ đĩa



Món mặn

Đậu phụ chiên trứng mặn
Fried tempura tofu with salted egg

98.000vnd/ đĩa

Đậu phụ hải sản om nồi đất
Braised tofu with seafood sauce in claypot

165.000vnd/ nồi

Thịt ba chỉ rang cháy cạnh
Half-fat fried pork belly

125.000vnd/ đĩa

Bò sốt tiêu đen
Beef stewed with black pepper and sauce

195.000vnd/ đĩa

Tôm sú kho tộ
Vietnamese caramelized & braised giant tiger-prawns in clay pot

225.000vnd/ tộ

Gà rang gừng (1/2 con)
Fried chicken with galingale (half)

320.000vnd/ phần

Gà hấp lá chanh (1/2 con)
Steamed chicken with shredded lemon leaves (half)

320.000vnd/ phần

Gà rang muối (1/2 con)
Fried chicken with salt (half)

320.000vnd/ phần



Bê chao
Fried beef with lemongrass

220.000vnd/ đĩa

RAU ĂN KÈM

Cà pháo muối <i>Salted egg-plant</i>	40.000 ^{vnd} / bát
Dưa cải bẹ muối <i>Salted mustard green</i>	45.000 ^{vnd} / đĩa
Mồng tơi xào tỏi <i>Stir-fried malabar spinach with garlic</i>	65.000 ^{vnd} / đĩa
Mồng tơi luộc <i>Boiled malabar spinach</i>	65.000 ^{vnd} / đĩa
Rau muống xào tỏi <i>Stir-fried water morning-glory with garlic</i>	65.000 ^{vnd} / đĩa
Cải làn xào tỏi <i>Stir-fried gai lan with garlic</i>	75.000 ^{vnd} / đĩa
Cải làn luộc chấm trứng <i>Boiled gai lan with boiled egg and sauce</i>	75.000 ^{vnd} / đĩa
Bông bí xào tỏi <i>Stir-fried pumpkin flowers with garlic</i>	80.000 ^{vnd} / đĩa
Bầu luộc mắm quệt <i>Steamed gourd with caramelized fish sauce</i>	75.000 ^{vnd} / đĩa

CANH

Canh ngao chua <i>Sour soup with clams</i>	95.000 ^{vnd} / bát
Canh cá dộc mùng <i>Fish soup with super-sized elephant-ear</i>	115.000 ^{vnd} / bát
Canh cua cà <i>Fish soup with super-sized elephant-ear</i>	95.000 ^{vnd} / bát
Canh chua cá lóc <i>Sour soup with snakehead fish</i>	115.000 ^{vnd} / bát



Cải mầm xào tỏi
Stir-fried brussel sprouts with garlic
80.000vnd/ đĩa



Rau củ quả hấp kho quẹt
Boiled vegetables dip in stewed pork and shrimp
130.000vnd/ phần



Bông hẹ xào tỏi
Stir-fried garlic chieves with garlic
80.000vnd/ đĩa

Ẩm thực đường phố

Đa dạng, độc đáo cùng hương vị hấp dẫn, ẩm thực đường phố tạo nên nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của người Việt Nam. Nhiều món trong số đó đã được công nhận là những món ăn đường phố ngon nhất thế giới, ngày càng thu hút nhiều du khách ghé thăm.

1. Bánh bèo chén

Hanoian fried fish with dill & spring onions

60.000vnd/ phần

2. Bánh ít trần

Grilled red tilapia served with chilli & salt

68.000vnd/ phần

3. Bánh nậm

Steamed snakehead fish served with rice papers, vegetables & herbs

68.000vnd/ phần

4. Bánh bột lọc

Steamed snakehead fish served with rice papers, vegetables & herbs

68.000vnd/ phần



4



Bánh cuốn Phủ Lý
Special Phu Ly city steamed rice pancake
68.000vnd/ phần



Bánh gối
Deep fried crispy pillow shaped cake (3 pcs)
65.000vnd/ phần



Bánh tôm Hà Nội
Deep fried Hanoi's crispy shrimp pancake
65.000vnd/ phần



Bánh Huế đặc biệt
Traditional Hue cake mixed
135.000vnd/ phần

Bánh mì bơ tỏi 55.000vnd/ phần
Bread with cheese and garlic

Bánh mì bò nướng 59.000vnd/ cái
Bread with grilled beef

Bánh mì sốt vang 65.000vnd/ phần
Stewed beef vine sauce served with bread

Bánh xèo chay 60.000vnd/ phần
Vietnamese vegetarian fried pancake

Bánh xèo Nam Bộ 82.000vnd/ phần
Southern Vietnamese fried pancake with shrimp & pork

Bánh xèo bò 82.000vnd/ phần
Southern Vietnamese fried pancake with beef

Bánh cuốn Thanh Trì chả quế 55.000vnd/ phần
Steamed rice pancake served with Vietnamese cinnamon pork sausage



Ẩm thực đường phố / **BÚN, MIẾN, PHỞ, XÔI, MỠ, HỦ TIẾU, CHÁO, SÚP**



Mỳ gà
Fresh noodle with chicken
65.000 vnd/ bát



Hủ tiếu cá
Rice vermicelli soup with fish
65.000 vnd/ bát

“ Là nét đặc trưng của ẩm thực đường phố, các món nước là một trong những điểm nhấn độc đáo của ẩm thực Việt Nam trên bản đồ ẩm thực thế giới. Biết bao nhiêu du khách đã yêu Việt Nam vì phở bò, vì bún chả hay hủ tiếu tươi... và đã yêu luôn cả những con người tài hoa dung dị của mảnh đất này.

Bún ốc sườn non
Snail noodle soup served with pork chops

70.000vnd/ bát



Bún riêu cua
Fresh water crab with rice noodle soup

55.000vnd/ bát

Mỳ tươi



Mỳ tươi đặc biệt
Special fresh noodle

89.000vnd/ bát

Mặc dù có thể dễ dàng kiếm được mì ở bất cứ đâu, trong chợ hay siêu thị nhưng việc tự làm mì có cái thú vị riêng của nó. Không chất phụ gia, không chất bảo quản, sợi mì tươi đem lại cho bạn hương vị tự nhiên và an toàn cho sức khỏe

Mỳ xào bò (xào ướt) <i>Stir-fried noodles with beef & vegetables (soft)</i> 108.000vnd/ đĩa	Hủ tiếu xào hải sản <i>Stir-fried rice vermicelli with seafood</i> 165.000vnd/ đĩa	Miến xào hải sản <i>Stir-fried noodles with seafood</i> 165.000vnd/ đĩa
Mỳ tim cật <i>Fresh noodle with boiled pork's kidneys and heart</i> 75.000vnd/ bát	Hủ tiếu đặc biệt <i>Special rice vermicelli soup</i> 89.000vnd/ bát	Miến xào cua bể <i>Stir-fried noodles with crab</i> 125.000vnd/ đĩa
Mỳ gà <i>Fresh noodle with chicken</i> 65.000vnd/ bát	Hủ tiếu tim cật <i>Rice vermicelli soup with pork's kidneys and heart</i> 75.000vnd/ bát	

Bún tươi

Bún ốc

Snail noodle soup

55.000vnđ/ bát

Bún riêu cua bò

*Fresh water crab and beef with
rice noodle soup*

65.000vnđ/ bát

Bún bò Nam Bộ

*Southern style sautéed beef with
rice noodles*

70.000vnđ/ bát

Bún chả Hà Nội

*Hanoi traditional grilled pork served
with rice noodles and
fresh herbs in dipping sauce*

60.000vnđ/ phần

Bún chả Hà Nội có nem

*Hanoi traditional grilled pork served
with rice noodles and fresh herbs
in dipping sauce, spring rolls*

75.000vnđ/ phần



Bún bò Huế đặc biệt

*Beef noodle soup with pig leg in
Hue style (Special)*

65.000vnđ/ bát

Tại sao lại nói bún bò Huế đặc biệt? Bởi ít ai biết rằng người Huế gốc ăn bún bò Huế thì thứ nước lèo phải thật trong, vị ngọt là vị của thịt sạch, xương sạch ninh nấu nhiều giờ, hớt bọt liên tục và đặc biệt không dùng mì chính... không có tiết cũng chẳng có chân giò thanh tao chuẩn nét Huế



Chicken PHO noodle-soup served with immature egg & cruller

89.000vnd/ bát

Một món phở ngon, quan trọng nhất chính là nước dùng. Cầu kỳ và tỉ mỉ tới từng chi tiết, hớt bọt liên tục để nước dùng được trong, vị ngọt thanh của xương hầm thêm một chút gừng và sả đập dập vừa đủ để khử mùi hơi tanh của nguyên liệu tươi nhưng vẫn không làm lấn át mùi thơm tự nhiên của món ăn

Phở gà
Chicken PHO noodle-soup

65.000vnd/ bát

Phở bò chín nạm gầu
PHO noodle soup with well-done beef, flank & marble brisket
65.000vnd/ bát

Phở bò áp chảo
PHO noodle soup with with beef sautéed
75.000vnd/ bát

Súp măng tây cua
Crab meat soup and asparagus
89.000vnd/ bát

Súp hải sản với rong biển
Seafood soup with seaweed
89.000vnd/ bát

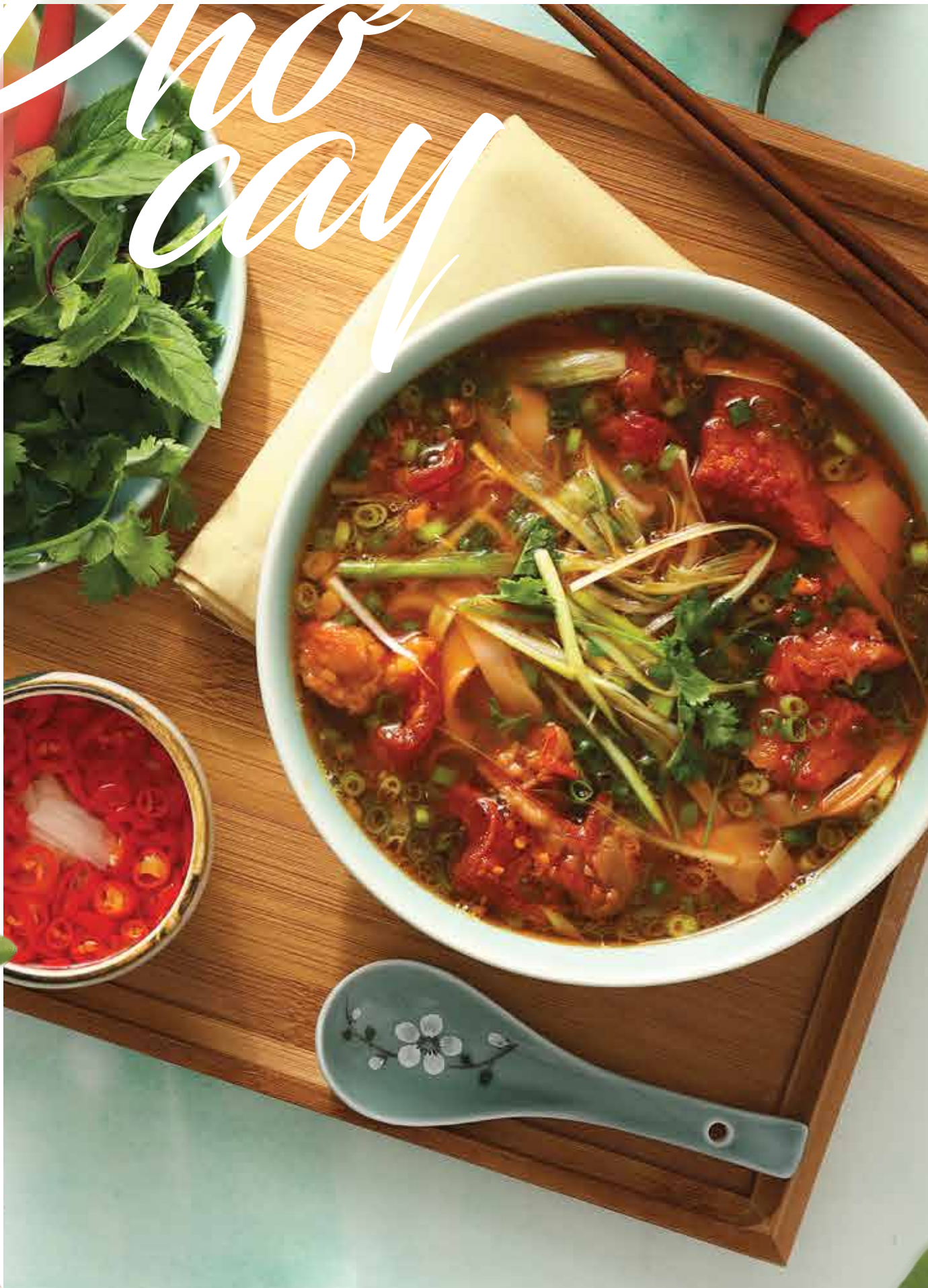
Súp tôm chua cay kiểu Thái
Sour & spicy shrimps meat soup in Thai style
79.000vnd/ bát

Cháo hải sản
Seafood rice porridge
75.000vnd/ bát

Xôi xéo
Hanoi original sticky rice coated with mung bean and fried shallot
28.000vnd/ bát

Xôi xéo gà
Hanoi original sticky rice coated with mung bean, fried shallot and chicken
65.000vnd/ bát

Phở³ cay



Phở bò cay
Spicy PHO noodle soup with beef

75.000vnd/ bát



Ngao hoa xào dừa
Stir-fried clams with coconut water
165.000^{vnd}/ đĩa

Vị cốt dừa béo ngậy, ngao hoa ngọt lại thanh, thêm chút xả thơm cùng với tỏi ớt băm nhỏ xanh đỏ trông thật hấp dẫn chỉ cần nhìn là đã muốn thưởng thức ngay. Đừng bỏ qua món ăn này trong thực đơn của bạn nhé!

Ngao hoa hấp gừng hành
Clams with springs onion & ginger
165.000^{vnd}/ đĩa

Ngao vàng nướng mỡ hành
Grilled yellow clams with spring onions & oil
185.000^{vnd}/ đĩa

Ngao vàng hấp sả
Steamed clams with lemongrass in Thailand style
185.000^{vnd}/ đĩa

Ngao vàng nướng phomai
Grilled clams with cheese
245.000^{vnd}/ đĩa

Ngao thương nướng mỡ hành
Grilled clams with spring onions & oil
190.000^{vnd}/ đĩa

Ngao thương hấp hành dứa
Steamed clams with spring onions & sliced pineapple
190.000^{vnd}/ đĩa

Sò huyết nướng
Grilled blood cockles
185.000^{vnd}/ đĩa

Ốc mít hấp sả
Steamed snails with lemongrass and lemon leaves
80.000^{vnd}/ đĩa

Ốc mít xào me
Stir-fried Mit snails in tamarind sauce
80.000^{vnd}/ đĩa

Ốc mít xào dừa
Stir-fried Mit snail with coconut
125.000^{vnd}/ đĩa

Ốc hương nướng
Grilled sweet snails
(Theo thời giá)

Ốc hương xào dừa
Stir-fried sweet snails with coconut
399.000^{vnd}/ đĩa

Ngao thường



Ngao thưng hấp kiểu Thái
Steamed clams in Thailand style

190.000vnd/ đĩa

Ngao trước khi luộc thì phải ngâm với nước vo gạo để ngao nhả bớt cát. Khi luộc phải canh lửa để khi vừa chín tới là bắc bếp ngay vì nếu luộc quá lâu sẽ làm mất chất ngọt tự nhiên của ngao.



Hến xúc bánh trắng

Baby clams with rice crackers
165.000vnđ/ phần

Miếng bánh trắng nướng giòn rụm kết hợp cùng vị ngọt của thịt hến, chút cay nồng của ớt, thơm thơm mùi sả vô cùng hấp dẫn

Quà vặt

Khoai tây chiên

French fries

55.000vnd/ phần

Ngô chiên bơ

Fried corn with butter

65.000vnd/ phần

Phồng tôm

Prawn Crackers

30.000vnd/ phần

Khoai lang chiên

Fried sweet potato

55.000vnd/ phần

Chân gà ngâm sả cóc

Soaked chicken legs mix with lemongrass and ambarella

79.000vnd/ phần

Cánh gà baby tẩm vị chiên

Fried chicken wings with five spices.

135.000vnd/ phần



Tráng miệng



Trong bức tranh rực rỡ của ẩm thực đường phố, có lẽ mảng màu tươi sáng và đa sắc màu nhất có lẽ là các loại chè. Không chỉ là những món ăn chơi ngọt ngào mà còn có tác dụng giải nhiệt rất tốt.



Tào phớ hương nhài

Soya custard

22.000vnđ/ bát

Chè bà ba

*Sweet potato, green beans,
flour in coconut milk sweet soup*

26.000vnđ/ bát

Chè khoai nẫu nếp

Sweet potato pudding

26.000vnđ/ bát

Chè hạt sen

Lotus seeds sweet soup

30.000vnđ/ ly

Chè sâm bổ dưỡng

Chef`s special sweet soup

35.000vnđ/ cốc

Chè Ngon Garden

*Jelly, water chestnut-tapioca pearls
& coconut milk*

30.000vnđ/ cốc

Chè bánh lọt sầu cái mơn

Durian sweet soup

35.000vnđ/ cốc

Chè thái sầu riêng

Durian sweet soup in Thai style

45.000vnđ/ cốc

Xôi xoài nước dừa

Mango sticky rice with coconut gruel

65.000vnđ/ đĩa

Xôi lá dứa nước dừa

*Pandan leaf sticky rice with with
coconut gruel*

30.000vnđ/ đĩa

Xôi lá cẩm nước dừa

*Magenta plant sticky rice with
coconut gruel*

30.000vnđ/ đĩa

Chè Ngon Garden sầu riêng

*Jelly, water chestnut-tapioca pearls
,coconut milk & durian*

45.000vnđ/ cốc

Menu Drink



Detox

- Detox hoa quả **89.000 VNĐ/ bình**
(Fruit detox)

Cafe Việt Nam

(Vietnamese coffee)

- Cà phê trứng **79.000 VNĐ/ cốc**
Egg coffee
- Cà phê nâu (nóng / đá) **49.000 VNĐ/ cốc**
Coffee with condensed milk (hot/ ice)
- Cà phê đen (nóng / đá) **49.000 VNĐ/ cốc**
Black coffee (hot/ đá)

Cafe Ý *(Italia coffee)*

- Macchiato **79.000 VNĐ/ cốc**
Macchiato
- Cappuccino **79.000 VNĐ/ cốc**
Cappuccino
- Latte **79.000 VNĐ/ cốc**
Latte
- Afogato **79.000 VNĐ/ cốc**
Afogato
- Espresso **59.000 VNĐ/ cốc**
Espresso
- Double Espresso **79.000 VNĐ/ cốc**
Double Espresso

Trà *(Tea)*

- Trà xanh **49.000 VNĐ/ ly**
Green tea
- Trà hoa nhài **49.000 VNĐ/ ly**
Jasmine tea
- Trà dâu **49.000 VNĐ/ ly**
Strawberry tea
- Trà bạc hà **49.000 VNĐ/ ly**
Mint tea
- Trà Anh **49.000 VNĐ/ ly**
English tea
- Trà bá tước **49.000 VNĐ/ ly**
Earl tea

Sinh tố *(Smoothies)*

- Sinh tố việt quất **79.000 VNĐ/ ly**
Blueberry smoothie
- Sinh tố xoài **79.000 VNĐ/ ly**
Mango smoothie
- Sinh tố dâu tây **79.000 VNĐ/ ly**
Strawberry smoothie
- Sinh tố bơ **79.000 VNĐ/ ly**
Avocado smoothie
- Sinh tố chanh leo **79.000 VNĐ/ ly**
Passion smoothie

Trà sáng tạo *(Creation Tea)*

- Trà gạo lứt **89.000 VNĐ/ ấm**
Hulled tea
- Trà hoa cúc **89.000 VNĐ/ ấm**
Daisy tea
- Trà hoa hồng **89.000 VNĐ/ ấm**
Rose tea
- Trà hoa nghệ thuật **89.000 VNĐ/ ấm**
Flower tea
- Trà chanh dây **79.000 VNĐ/ ly**
Passion tea
- Trà hoa quả **79.000 VNĐ/ ly**
Fruit tea
- Trà Ngon Garden **79.000 VNĐ/ ly**
Ngon Garden tea
- Trà táo **69.000 VNĐ/ ly**
Apple tea
- Trà đào sữa **69.000 VNĐ/ ly**
Peach mix with milk tea
- Trà xoài **69.000 VNĐ/ ly**
Mango tea
- Trà dâu **69.000 VNĐ/ ly**
Strawberry tea
- Trà cam **69.000 VNĐ/ ly**
Orange tea
- Trà đào cam sả **69.000 VNĐ/ ly**
Orange , peach mix with lemongrass tea
- Trà dưa hấu **69.000 VNĐ/ ly**
Watermelon tea
- Trà alisan **69.000 VNĐ/ ly**
Alisan tea
- Trà tắc xí muội **69.000 VNĐ/ ly**
Kumquat mix with fruit jam tea
- Trà hoa đậu biếc **69.000 VNĐ/ ly**
Butterfly pea tea
- Trà đại mạch **59.000 VNĐ/ ly**
Barley tea

Nước sáng tạo (Creation Juice)

- Rau má đậu xanh 89.000 VNĐ/ cốc
Centella mix mung bean smoothies
- Rau má nước dừa 89.000 VNĐ/ cốc
Centella mix with coconut smoothies
- Tắc ép bạc hà 89.000 VNĐ/ cốc
Kumquat mix with min leaves juice
- Nước gạo dừa hấu 89.000 VNĐ/ cốc
Water melon mix with rice milk
- Chanh sả 69.000 VNĐ/ cốc
Lemon mix with lemongrass juice
- Đậu nành lá dứa 59.000 VNĐ/ cốc
Soyabean mix with pandan flavour juice
- Sữa đậu nành 59.000 VNĐ/ cốc
Soya milk

Mocktail & Mojito

- Mojito kiwi 89.000 VNĐ/ ly
Kiwi mojito
- Mojito chanh leo 79.000 VNĐ/ ly
Passion mojito
- Mojito chanh 79.000 VNĐ/ ly
Lemon mojito
- Mojito dâu tây 79.000 VNĐ/ ly
Strawberry mojito
- Mojito măng cụt 79.000 VNĐ/ ly
Mangosteen mojito

Cocktails cổ điển

(Classic Cocktail)

- Margarita dưa hấu 159.000 VNĐ/ ly
Watermelon Margarita
- Margarita chanh leo 159.000 VNĐ/ ly
Passion margarita
- Cocktail Ngon Garden 159.000 VNĐ/ ly
Ngon Garden cocktail

Nước Hoa Quả tươi (Fresh Juice)

- Bưởi ép 95.000 VNĐ/ ly
Grapefruit juice
- Nước dừa tươi 89.000 VNĐ/ ly
Coconut water
- Xoài xay 79.000 VNĐ/ ly
Mango smoothie
- Cam ép 79.000 VNĐ/ ly
Orange juice
- Táo ép 79.000 VNĐ/ ly
Apple juice
- Nước ổi ép 69.000 VNĐ/ ly
Guava juice
- Nước cóc 69.000 VNĐ/ ly
Ambarella juice
- Dưa hấu ép 69.000 VNĐ/ ly
Watermelon juice
- Dứa ép 69.000 VNĐ/ ly
Pineapple juice
- Chanh leo 59.000 VNĐ/ ly
Passion juice
- Chanh tươi 59.000 VNĐ/ ly
Lemon juice

Đồ uống đá xay (Ice blended)

- Kem vani, sữa tươi 99.000 VNĐ/ cốc
Gelato snowball vanilla
- Hạt java cùng sốt socola 79.000 VNĐ/ cốc
Java chips
- Cốt dừa, các loại siro 79.000 VNĐ/ cốc
Coconut mint shake
- Sốt việt quất, sữa tươi 79.000 VNĐ/ cốc
Blueberry yogurt blended
- Coffee, kem tươi, siro đường 79.000 VNĐ/ cốc
Coffee in frapuchino blended - Coffee
- Sốt socola, sữa tươi 79.000 VNĐ/ cốc
Ice mocha - coffee
- Bánh oreo, sốt socola, các loại siro 79.000 VNĐ/ cốc
Chocolate cookies
- Bột matcha, đá, sữa tươi 79.000 VNĐ/ cốc
Matcha green tea blended
- Socola, sữa tươi, siro 79.000 VNĐ/ cốc
Chocolate milk shake and sirup

Nước khoáng có ga

(Sparkling water)

- San Pellegrino 750ml 159.000 VNĐ/ chai
- Perrier 330ml 89.000 VNĐ/ chai

Nước khoáng thiên nhiên

(Mineral water)

- Lavie 35.000 VNĐ/ chai

Nước ngọt (Soft drink)

- Coke 29.000 VNĐ/ lon
- Diet 29.000 VNĐ/ lon
- Soda 29.000 VNĐ/ lon
- Minute maid 29.000 VNĐ/ lon

BIA (Beer)

BIA TRONG NƯỚC (Local beer)

- Heineiken 59.000 VNĐ/ chai
Heineiken
- Tiger 49.000 VNĐ/ chai
Heineiken beer
- Hà Nội 49.000 VNĐ/ chai
Tiger
- Sài Gòn 49.000 VNĐ/ chai
Tiger beer

BIA QUỐC TẾ (International beer)

- Blue chimay 198.000 VNĐ/ chai
- Red chimay 168.000 VNĐ/ chai
- Corona 89.000 VNĐ/ chai

BIA TƯƠI (Fresh beer)

- Sapporo 55.000 VNĐ/ cốc
- Heineiken 55.000 VNĐ/ cốc
- Tiger 35.000 VNĐ/ cốc
- Calsberg 35.000 VNĐ/ cốc

RƯỢU (Wine)

RƯỢU VODKA (Vodka)

- Beluga Noble 2.900.000 VNĐ/ chai
- Absolut 900.000 VNĐ/ chai

RƯỢU COGNAC (Cognac)

- Hennessy V.S.O.P 2.500.000 VNĐ/ chai
- Remy Martin V.S.O.P 2.500.000 VNĐ/ chai

RƯỢU WHISKY SINGLE MALT

(Scotch Single Malt Whisky)

- Macallan 12 Year old 2.900.000 VNĐ/ chai
- Glenlivet 12 Year old 2.500.000 VNĐ/ chai

RƯỢU WHISKY BLENDED WHISKY

(Scotch Blended)

- Chivas 12 Year old 1.500.000 VNĐ/ chai
- Johnnie Walker Black Label 1.500.000 VNĐ/ chai





Thương mến

gửi lời chào...
cho đến khi
chúng ta
gặp lại nhau
lần nữa!



QUÁN ĂN NGON®

NGON

Garden

VIETNAMESE CUISINE