



MENU

SEAFOOD RESTAURANT
ĐÀ NẴNG

126/18 NGUYEN DUY HIEU ALLEY,
AN HAI WARD, DA NANG CITY, VIETNAM

Món GỎI

Salads



- | | | |
|----|--|--------|
| G1 | Gỏi hải sản kiểu Thái ★
Thai-style seafood salad | 89.000 |
| G2 | Gỏi bưởi hải sản
Pomelo & seafood salad | 89.000 |
| G3 | Gỏi xoài hải sản
Green mango & seafood salad | 89.000 |
| G4 | Gỏi hoa chuối tôm thịt
Banana-blossom salad with shrimp & pork | 89.000 |
| G5 | Gỏi mực chua cay
Spicy & sour squid salad | 89.000 |
| G6 | Gỏi bò kiểu Thái
Thai-style beef salad | 89.000 |
| G7 | Gỏi gà chua cay ★
Spicy & sour chicken salad | 89.000 |

Món Cuốn · Chả Giò · Bánh Xèo

Rolls, Spring Rolls & Crepes

Cuốn / Fresh Rolls

- | | | |
|-----|--------------------------------|---------|
| CB1 | Gỏi cuốn tôm thịt | 99.000 |
| | Fresh rolls with shrimp & pork | |
| CB2 | Gỏi cuốn thịt nướng | 99.000 |
| | Fresh rolls with grilled pork | |
| CB3 | Gỏi cuốn đặc biệt | 132.000 |
| | Signature fresh rolls | |

Chả Giò | Fried Spring Rolls

- | | | |
|-----|---------------------------------------|---------|
| CB4 | Chả giò tôm thịt | 109.000 |
| | Fried spring rolls with shrimp & pork | |
| CB5 | Chả giò hải sản | 109.000 |
| | Seafood fried spring rolls | |
| CB6 | Chả giò đặc biệt ★ | 119.000 |
| | Signature fried spring rolls | |

Bánh Xèo | Crispy Crepes

- | | | |
|------|----------------------------------|---------|
| CB7 | Bánh xèo tôm thịt | 109.000 |
| | Crispy crepe with shrimp & pork | |
| CB8 | Bánh xèo tôm nhảy | 109.000 |
| | Crispy crepe with live shrimp | |
| CB9 | Bánh xèo bò | 109.000 |
| | Crispy crepe with beef | |
| CB10 | Bánh xèo nấm | 109.000 |
| | Crispy crepe with mushroom | |
| CB11 | Bánh xèo hải sản | 109.000 |
| | Crispy crepe with seafood | |
| CB12 | Bánh xèo thập cẩm ★ | 109.000 |
| | Crispy crepe with mixed toppings | |

Nem Lụi / Skewers

- | | | |
|------|-----------------------------|---------|
| CB13 | Nem lụi Huế | 109.000 |
| | Hue lemongrass pork skewers | |
| MC1 | Mẹt Cuốn ★ | 295.000 |
| | Grand sharing rolls platter | |



Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định By the Portion

- | | | |
|-----|--|---------|
| HS1 | Hàu
Oysters
Cách chế biến: Nướng phô mai · Nướng mỡ hành
<i>Grilled with cheese or scallion oil</i> | 95.000 |
| HS2 | Nghêu
Clams
Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
<i>Steamed with lemongrass · Thai steamed</i> | 95.000 |
| HS3 | Chíp chíp
Baby clams
Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
<i>Steamed with lemongrass · Thai steamed</i> | 120.000 |
| HS4 | Sò điệp
Scallops
Cách chế biến: Nướng phô mai · Nướng mỡ hành
<i>Grilled with cheese or scallion oil</i> | 145.000 |
| HS5 | Ốc hương
Sweet snails
Cách chế biến: Hấp · Sốt bơ tỏi · Rang muối
<i>Steamed with lemongrass · Garlic Butter Sauce · Salted Roasted</i> | 360.000 |



Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định
By the Portion



HS6 Tôm sú ★ 255.000
Tiger prawn

Cách chế biến: Sashimi · Hấp sả · Nướng mọi
Sốt bơ tỏi · Sốt tiêu đen · Sốt chua ngọt
Sashimi · Steamed with lemongrass · Grilled · Garlic butter sauce ·
Black pepper sauce · Sweet and sour sauce



HS8 Mực lá 320.000
Whole squid

Cách chế biến: Nướng sa tế · Chiên xù
Grilled with satay sauce / deep fried



HS9 Cua lột 350.000
Soft-shell crab

Cách chế biến: Sốt bơ tỏi · Sốt tiêu đen · Sốt chua ngọt
Deep fried with · Garlic butter sauce · Black pepper sauce ·
Sweet and sour sauce



HS15 Mực Cơm chiên nước mắm ★ 199.000
Crispy Dwarf Cuttlefish in Fish Sauce Glaze



HS16 Cá lóc chiên giòn mắm xoài 199.000
Deep-Fried catfish served with Pickled Green Mango & Fish Sauce

Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood



Tính Theo Trọng Lượng - Cân Tươi Tại Bàn

By Weight · per 100g

HS7 Tôm hùm ★ Lobster

Từ 185.000đ / 100gr

Cỡ nhỏ (dưới 600gr): 185.000đ/100gr

Cỡ lớn (từ 600gr): 265.000đ/100gr

Under 600: 185,000đ · 600g | over 265,000đ — per 100g.

Cách chế biến: Hấp · Nướng mọi · Nướng phô mai · Sốt bơ tỏi · Sốt tiêu đen ·

Sốt chua ngọt ·

Grilled · Garlic butter sauce · Black pepper sauce · Sweet and sour sauce

HS11 Cá mú | Grouper ★

75.000đ / 100g

Cách chế biến: Sashimi · Nướng muối ớt · Chiên mắm xoài · Hấp xì dầu

Sashimi · Grilled with Salt & Chili · Crispy Fried with Green Mango Fish

Sauce-Steamed with Soy Sauce

HS10 Cá chim | Pomfret

65.000đ / 100gr

Cách chế biến: Nướng muối ớt · Chiên mắm xoài · Hấp xì dầu

Grilled with Salt & Chili · Crispy Fried with Green Mango Fish

Sauce-Steamed with Soy Sauce

Món SIGNATURE

Our Signature Dish



HS12 Tháp Hải Sản ★
Grand Seafood Tower

899.000

Tháp hải sản nướng & hấp phong phú, phục vụ như hình — đủ cho 3–4 người cùng chia sẻ.
A grand tower of grilled & steamed seafood, served as pictured — for 3–4 to share.

Gồm: Mực nướng sa tế · Hàu nướng mỡ hành · Hàu nướng phô mai · Sò điệp nướng phô mai
· Sò điệp nướng mỡ hành · Ốc hương bơ tỏi · Tôm sú hấp nướng phô mai · Tôm càng xanh
hấp · Ốc hương hấp · Nghêu & chíp chíp hấp sả

Includes: Grilled with satay sauce · Grilled oysters w/ scallion oil · Grilled oysters w/ cheese ·
Grilled scallops w/ cheese · Grilled scallops w/ scallion oil · Babylonia snails w/ garlic butter ·
Steamed tiger prawns w/ cheese · Steamed giant freshwater prawns · Steamed babylonia
snails · Clams steamed w/ lemongrass



HS13 Tháp Tôm Hùm ★
Lobster Seafood Tower

1.499.000

Trọn tháp hải sản, thêm nguyên con tôm hùm sốt tiêu đen làm tâm điểm — phục vụ như hình, đủ cho 3–4 người. The full seafood tower crowned with a whole black-pepper lobster — served as pictured, for 3–4 to share.

Gồm: Nguyên con tôm hùm sốt tiêu đen · Hàu nướng mỡ hành · Hàu nướng phô mai · Sò điệp nướng phô mai · Sò điệp nướng mỡ hành · Ốc hương bơ tỏi · Tôm sú hấp nướng phô mai · Tôm càng xanh hấp · Ốc hương hấp · Nghêu & chíp chíp hấp sả

Includes: Whole lobster w/ black pepper sauce · Grilled oysters w/ scallion oil · Grilled oysters w/ cheese · Grilled scallops w/ cheese · Grilled scallops w/ scallion oil · Babylonia snails w/ garlic butter · Steamed tiger prawns w/ cheese · Steamed giant freshwater prawns · Steamed babylonia snails · Clams steamed w/ lemongrass

Phụ thu 3% cho thanh toán bằng thẻ | Giá được tính theo đơn vị VNĐ chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ

3% surcharge for card payment | Prices are in VND, excluding VAT and 5% service charge

Món Bò | Beef

- T1

Bò nướng cuốn cải

★

Grilled beef wrapped in mustard leaf

149.000
- T2

Bò áp chảo tiêu xanh

Seared beef with green pepper

149.000
- T3

Bò lúc lắc

(kèm khoai tây chiên)

Shaking beef with fries

149.000



Món Heo | Pork

- T4

Thịt nướng Hội An

Hoi An grilled pork

149.000
- T5

Ba chỉ giòn da mắm tắc

★

Crispy pork belly, calamansi sauce

149.000
- T6

Heo quay giòn bì

Crispy roast pork

149.000
- T7

Ba chỉ rang cháy cạnh

Caramelised pork belly

149.000

Món Kho & Rim Ăn Với Cơm

- KR1

Trứng chiên

Fried egg

55.000
- KR2

Trứng chiên thịt băm

Pork omelette

69.000
- KR3

Cá theo 12 mùa kho tộ

★

Seasonal fish braised in clay pot

105.000
- KR4

Tôm thịt rim

Caramelised shrimp & pork

125.000



Phụ thu 3% cho thanh toán bằng thẻ | Giá được tính theo đơn vị VNĐ chưa bao gồm VAT và 5% phí dịch vụ
3% surcharge for card payment | Prices are in VND, excluding VAT and 5% service charge

Món **Rau** Vegetables



R2 Rau muống xào ốc móng tay 109.000
morning glory with razor clams



R1 Rau muống xào tỏi ★ 69.000
Stir-fried morning glory with garlic



R4 Cải thìa xào nấm 69.000 
Stir-fried bok choy with mushrooms



R3 Mồng tơi xào tỏi 69.000
Stir-fried Malabar spinach with garlic



R6 Súp lơ luộc chấm kho quẹt 69.000
Boiled cauliflower with dipping sauce



R7 Rau chấm kho quẹt 69.000
Vegetables with kho quẹt dip

Món Canh Vietnamese Soups

- | | | |
|-----|--|--------|
| CA1 | Canh chua nấu nghêu
Sour clam soup | 89.000 |
| CA2 | Canh cải nấu tôm
Mustard greens & shrimp soup | 89.000 |
| CA3 | Canh mồng tơi nấu tôm
Malabar spinach & shrimp soup | 89.000 |
| CA4 | Canh rong biển nấu tôm
Seaweed & shrimp soup | 89.000 |



Món Lẩu | Hotpot

- | | | |
|----|-------------------------|--------------------|
| L1 | Lẩu Bếp 12 ★ | 290.000đ / 350.000 |
| | Signature Bep 12 hotpot | (Nhỏ - Lớn) |

Món **Cơm** · **Mì** · **Cháo** Rice · Noodles · Congee

Cơm Chiên / Fried Rice

- CM1** **Cơm chiên hải sản** 129.000
Seafood fried rice
- CM2** **Cơm chiên trái thơm** ★ 129.000
Pineapple seafood fried rice
- CM3** **Cơm chiên cá mặn** 129.000
Salted-fish fried rice
- CM4** **Cơm chiên trứng tỏi** 109.000
Egg & garlic fried rice

Món **Mì** · **Bún** / Noodles

- CM5** **Mì xào hải sản** 129.000
Stir-fried noodles with seafood
- CM6** **Mì xào bò** 129.000
Stir-fried noodles with beef
- CM7** **Mỳ Quảng tôm thịt trứng** 129.000
Quang-style noodles with shrimp, pork & egg
- CM8** **Mỳ cay hải sản kiểu Hàn Quốc** ★ 220.000
Korean-style spicy seafood noodles

Cháo / Congee

- CM9** **Cháo hải sản** 89.000
Seafood congee
- CM10** **Cháo tôm** 89.000
Shrimp congee
- CM11** **Cháo nghêu** 89.000
Clam congee
- CM12** **Cháo hào** 89.000
Oyster congee



Món Chay Vegetarian



CH2 Gỏi cuốn chay
99.000
Vegetarian fresh rolls



CH3 Nấm bào ngư chiên giòn
65.000 | 109.000 | (nhỏ / lớn)
Crispy oyster mushroom



CH5 Đậu khuôn chiên giòn
59.000
Crispy fried tofu



CH7 Mì xào rau củ
125.000
Stir-fried noodles with vegetables



CH1 Gỏi hoa chuối chay
119.000
Banana-blossom salad



CH4 Nấm kho tộ ★
109.000
Braised mushroom in clay pot



CH6 Khoai tây chiên
69.000
French fries



CH8 Cháo nấm
89.000
Mushroom congee



CH9 Canh rong biển chay
95.000
Vegetarian seaweed soup

Món Ăn Kèm

Sides & Add-ons

AK1	Cơm trắng Steamed rice	20.000	AK7	Kim chi Kimchi	20.000
AK2	Bún Rice vermicelli	10.000	AK8	Phần rau sống Fresh herbs & greens	15.000
AK3	Mì tôm Instant noodles	10.000	AK9	Nấm Mushrooms	40.000
AK4	Bánh tráng Rice paper	20.000	AK10	Bò cuộn nấm Beef-wrapped mushroom	90.000
AK5	Bánh phồng tôm Prawn crackers	10.000	AK11	Trứng Egg	10.000
AK6	Bánh mì Bread	5.000			

Món Tráng Miệng

Dessert



TM1 Trái cây tráng miệng
89.000
Seasonal fruit platter

TM2 Kem các vị ★
39.000/ cup
Assorted ice cream

Nước - Drink list

CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê Sữa Đá Vietnamese Iced Coffee	50.000
Cà Phê Đen Black Coffee	50.000
Americano / Americano Coffee	50.000

NƯỚC ÉP | FRESH JUICE

Mía Sugarcane Juice	40.000
Nước Chanh Fresh Lime Juice	45.000
Chanh Dây Passion Fruit Juice	55.000
Mía Chanh Dây Sugarcane & Passion Fruit	55.000
Dưa Hấu Watermelon Juice	55.000
Ổi Ép Fresh Guava Juice	55.000
Cam Ép Fresh Orange Juice	55.000
Thơm Ép Fresh Pineapple Juice	60.000
Nước Dừa Fresh Coconut Water	55.000
Sinh Tố Xoài Mango Smoothie	60.000
Sinh Tố Dâu Strawberry Smoothie	60.000

NƯỚC NGỌT & BIA | SOFT DRINKS & BEER

Coca-Cola 7Up Soda Water	35.000
Soda Chanh Lime Soda	40.000
Tiger / Heineken Saigon Beer	45.000
Hà Nội Craft Beer Selection	75.000

TRÀ VIỆT | TRADITIONAL VIETNAMESE TEA

Trà Đá Iced Tea	10.000
Trà Thanh Nhiệt Iced Herbal Detox Tea	45.000
Trà Atisô Đỏ Iced Red Artichoke Tea	45.000

TRÀ ẤM	95.000
--------	--------

TEA POT (For 2 People)

- 1. TRÀ MẠN THÁI NGUYỄN / Thái Nguyên Green Tea Single-origin premium green tea from Tân Cương, Thái Nguyên — Vietnam's most celebrated tea region. Bright golden-green liquor, gently astringent with a lingering sweetness and a distinct young-rice fragrance.
- 2. TRÀ LÀI / Jasmine Tea Classic green tea scented with fresh jasmine blossoms. Clean, pleasantly floral aroma with a mild, soothing taste — perfect for a quiet evening.
- 3. TRÀ OOLONG / Oolong Tea A semi-oxidized tea that bridges the freshness of green tea and the depth of black tea. Smooth, naturally sweet with a light floral complexity — timeless and refined.



126/18 NGUYEN DUY HIEU ALLEY,
AN HAI WARD, DA NANG CITY, VIETNAM