



MENU

SEAFOOD RESTAURANT
ĐÀ NẴNG

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

Món GỎI

Salads



Gỏi đu đủ hải sản

Green papaya salad with seafood

99.000



Gỏi bưởi hải sản

Pomelo & seafood salad

99.000

Gỏi xoài hải sản

Green mango & seafood salad

99.000

Gỏi hoa chuối tôm thịt

Banana-blossom salad with shrimp & pork

99.000

Gỏi mực chua cay

Spicy & sour squid salad

99.000

Gỏi bò kiểu Thái

Thai-style beef salad

99.000

Gỏi gà chua cay

Spicy & sour chicken salad

99.000

Salad cá ngừ

Tuna salad

99.000



Món Cuốn · Chả Giò · Bánh Xèo

Rolls, Spring Rolls & Crepes

Cuốn / Fresh Rolls

Gỏi cuốn tôm thịt 99.000

Fresh rolls with shrimp & pork

Gỏi cuốn thịt nướng 99.000

Fresh rolls with grilled pork

Gỏi cuốn đặc biệt 139.000

Signature fresh rolls

Chả Giò | Fried Spring Rolls

Chả giò tôm thịt 109.000

Fried spring rolls with shrimp & pork

Chả giò hải sản 109.000

Seafood fried spring rolls

Chả giò đặc biệt 119.000 

Signature fried spring rolls

Bánh Xèo | Crispy Crepes

Bánh xèo tôm thịt 129.000

Crispy crepe with shrimp & pork

Bánh xèo bò 129.000

Crispy crepe with beef

Bánh xèo nấm 129.000 

Crispy crepe with mushroom

Bánh xèo hải sản 129.000

Crispy crepe with seafood

Bánh xèo thập cẩm 149.000 

Crispy crepe with mixed toppings

Nem Lụi / Skewers

Nem lụi Huế 109.000

Hue lemongrass pork skewers

Mẹt Cuốn 299.000 

Grand sharing rolls platter



Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định By the Portion

Hàu
Oysters

99.000



Cách chế biến: Nướng phô mai · Mỡ hành · Sa tế
Grilled with cheese · scallion oil · satay sauce

Nghêu
Clams

99.000

Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
Steamed with lemongrass · Thai steamed

Chíp chíp
Baby clams

120.000

Cách chế biến: Hấp sả · Hấp Thái
Steamed with lemongrass · Thai steamed

Sò điệp
Scallops

149.000

Cách chế biến: Nướng phô mai · Nướng mỡ hành
Grilled with cheese or scallion oil

Ốc hương
Sweet snails

360.000

Cách chế biến: Hấp · Sốt bơ tỏi · Rang muối
Steamed with lemongrass · Garlic Butter Sauce · Salted Roasted



Phụ thu 3% cho thanh toán bằng thẻ | Giá được tính theo đơn vị VND chưa bao gồm 8% VAT và 5% phí dịch vụ

3% surcharge for card payment | Prices are in VND, excluding 8% VAT and 5% service charge

Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood

Tính Theo Phần- Một Giá Cố Định
By the Portion



Gạch cua sốt bơ tỏi & bánh mì 199.000
Garlic Butter Baked Crab Roe, served with Bread



Mực lá 350.000
Whole squid



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



Tôm sú 259.000
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



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



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



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

Phụ thu 3% cho thanh toán bằng thẻ | Giá được tính theo đơn vị VND chưa bao gồm 8% VAT và 5% phí dịch vụ
3% surcharge for card payment | Prices are in VND, excluding 8% VAT and 5% service charge

Món HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Fresh Live Seafood



Tính Theo Trọng Lượng - Cân Tươi Tại Bàn

By Weight · per 100g

Tôm hùm Lobster

Từ **189.000đ** / 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

Cá mú | Grouper

79.000đ / 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

Cá chim | Pomfret

69.000đ / 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



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



Bánh Xèo Tôm Hùm

Lobster Sizzling Crepe

780.000

Một con tôm hùm tươi nguyên con cùng chiếc bánh xèo nóng giòn, đổ ngay tại bàn — nhân viên hướng dẫn Quý khách cuốn với rau vườn theo mùa. Một phần đủ cho 2–3 người.

One whole fresh lobster with a sizzling crepe, prepared tableside — our staff guide you through the traditional hand-rolling. Serves 2–3.



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

Món Bò | Beef

- Bò nướng cuốn cải

Grilled beef wrapped in mustard leaf

199.000
- Bò lúc lắc (kèm khoai tây chiên)

Shaking beef with fries

199.000
- Bò áp chảo tiêu xanh

Seared beef with green pepper

219.000



Món Heo | Pork

- Ba chỉ giòn da mắt tặc

Crispy pork belly, calamansi sauce

149.000
- Heo quay giòn bì

Crispy roast pork

149.000
- Ba chỉ rang cháy cạnh

Caramelised pork belly

149.000
- Thịt nướng Hội An

Hoi An grilled pork

159.000

Món Kho & Rim Ăn Với Cơm

- Trứng chiên

Fried egg

59.000
- Trứng chiên thịt băm

Pork omelette

79.000
- Cá theo 12 mùa kho tộ

Seasonal fish braised in clay pot

149.000
- Tôm thịt rim

Caramelised shrimp & pork

149.000



Món **Rau** Vegetables



Rau muống xào tỏi

Stir-fried morning glory with garlic



89.000



Nấm xào thập cẩm

Stir-Fried Mixed Mushrooms

99.000



Cải thìa xào nấm

Stir-fried bok choy with mushrooms

89.000



Mồng tơi xào tỏi

Stir-fried Malabar spinach with garlic

89.000



Súp lơ luộc chấm kho quẹt

Boiled cauliflower with dipping sauce

89.000



Rau chấm kho quẹt

Vegetables with kho quẹt dip

89.000

Món Canh Vietnamese Soups

Canh chua nấu nghêu Sour clam soup	99.000
Canh cải nấu tôm Mustard greens & shrimp soup	99.000
Canh mồng tơi nấu tôm Malabar spinach & shrimp soup	99.000
Canh rong biển nấu tôm Seaweed & shrimp soup	99.000



Món Lẩu | Hotpot

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

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

Cơm Chiên / Fried Rice

Cơm chiên trứng tỏi 99.000

Egg & garlic fried rice

Cơm chiên cá mặn 159.000

Salted-fish fried rice

Cơm chiên hải sản 199.000

Seafood fried rice

Cơm chiên trái thơm 199.000

Pineapple seafood fried rice

**Cơm chiên cua hạt sen &
Sốt tiêu gạch cua** 479.000

Fried Rice with Crab Meat,
Lotus Seeds & Crab Roe Pepper Sauce

Món **Mì** · **Bún** / Noodles

Mỳ Quảng tôm thịt trứng 129.000

Quang-style noodles with shrimp, pork & egg

Mì xào hải sản 159.000

Stir-fried noodles with seafood

Mì xào bò 159.000

Stir-fried noodles with beef

Mỳ cay hải sản kiểu Hàn Quốc 220.000

Korean-style spicy seafood noodles

Cháo / Congee

Cháo hải sản 99.000

Seafood congee

Cháo tôm 99.000

Shrimp congee

Cháo nghêu 99.000

Clam congee

Cháo hào 99.000

Oyster congee



Món **Chay** Vegetarian



Gỏi cuốn chay

99.000

Vegetarian fresh rolls



Nấm bào ngư chiên giòn

99.000

Crispy oyster mushroom



Đậu khuôn chiên giòn

59.000

Crispy fried tofu



Mì xào rau củ

129.000

Stir-fried noodles with vegetables



CH1 Gỏi hoa chuối chay

119.000

Banana-blossom salad



Nấm kho tộ

109.000

Braised mushroom in clay pot



Khoai tây chiên

69.000

French fries



Cháo nấm

89.000

Mushroom congee



Canh rong biển chay

95.000

Vegetarian seaweed soup

Món **Ăn Kèm**
Sides & Add-ons

Cơm trắng Steamed rice	20.000	Kim chi Kimchi	20.000
Bún Rice vermicelli	10.000	Phần rau sống Fresh herbs & greens	15.000
Mì tôm Instant noodles	10.000	Nấm Mushrooms	40.000
Bánh tráng Rice paper	20.000	Bò cuộn nấm Beef-wrapped mushroom	90.000
Bánh phồng tôm Prawn crackers	20.000	Trứng Egg	10.000
Bánh mì Bread	10.000		

Món **Tráng Miệng**
Dessert



Trái cây tráng miệng
99.000
Seasonal fruit platter

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

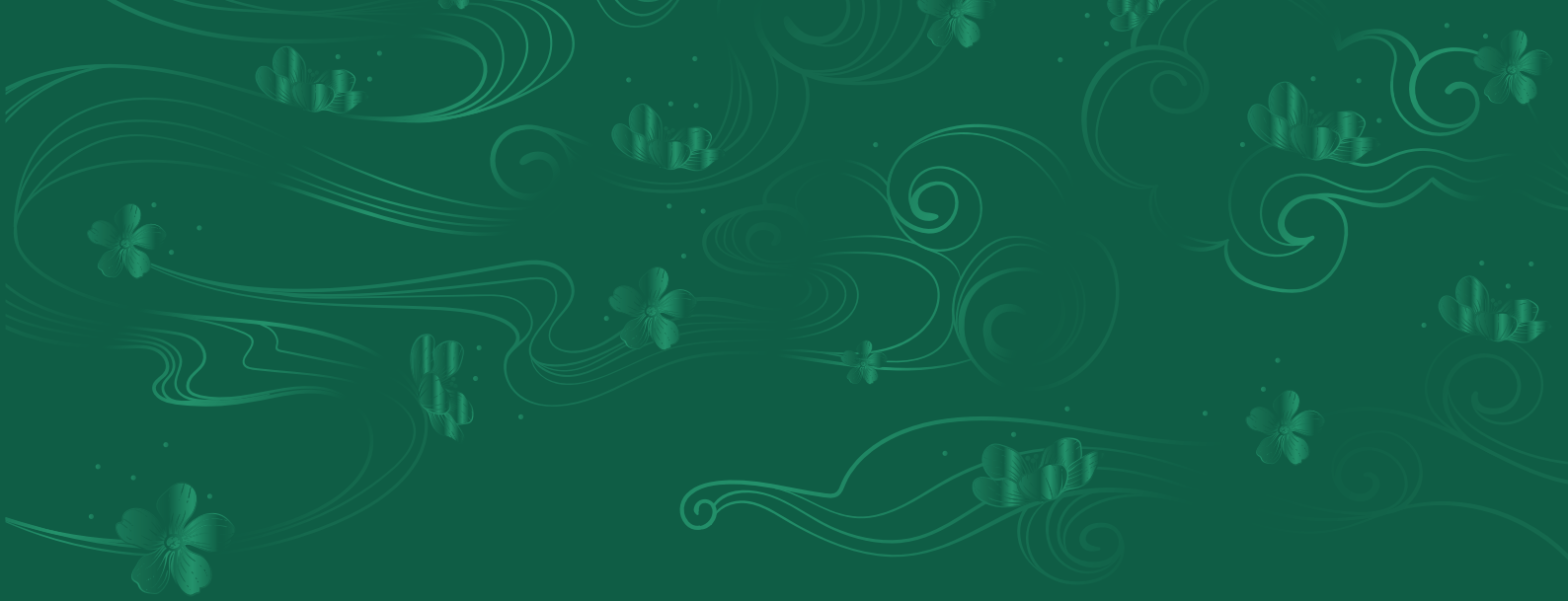
Coca-Cola 7Up Soda Water	35.000
Soda Chanh Lime Soda	40.000
Tiger / Heineken Saigon Beer	45.000
Hà Nội Craft Beer Selection	75.000

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