

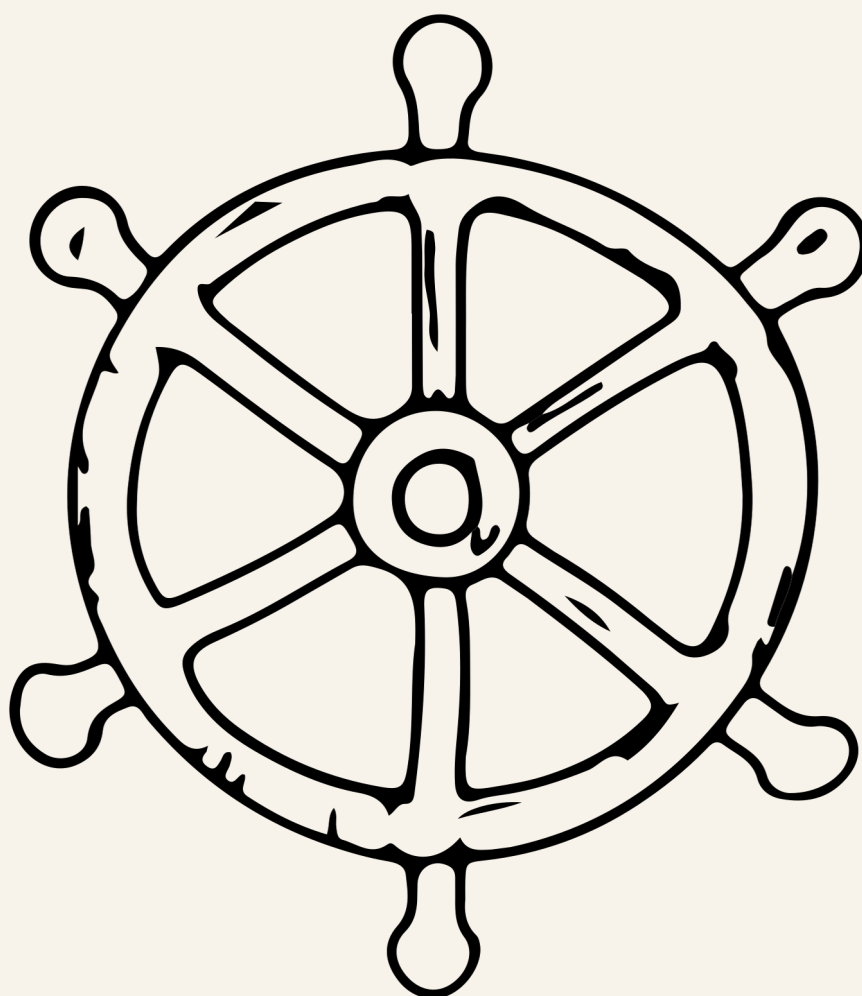


DU THUYỀN SÔNG HÀN

HOTLINE: 0935088394

MENU CƠM TÀU RỒNG SÔNG HÀN

- **Áp dụng cho đoàn từ 10 khách
/from 10 pax**
- **Giá bao gồm : Vé du ngoạn, bữa ăn,
bảo hiểm hành khách, biểu diễn
múa, karaoke, VAT**
- **Include: Ticket, meal, insurance,
dance show, karaoke, VAT**



Địa chỉ: Cảng Sông Hàn Đà Nẵng

Đối diện khách sạn Novotel - 36 Bạch Đằng - Đà Nẵng

Address: Han River Port

Opposite Novotel Hotel - No 36 Bach Dang Street Da Nang

MENU A1 : 250.000/Khách

1. Cá diêu hồng chiên xù

Deep fried lake fish

2. Heo luộc dưa giá

Steamed pork

3. Tôm rim

Simmered Shrimp

4. Cải thìa xào dầu hào

Stir fried Cabbage with oyster sauce

5. Nghêu hấp sả

Steamed clam

6. Đậu khuôn nhồi thịt

Soys bean cake stuffed meat

7. Xà lách cá ngừ

Garden vegetable salad in Tuna sauce

8. Hoàn thánh chua ngọt

Fried huntun with sweet and sour sauce

9. Canh rong biển

Broth seaweed with shrimp

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal Fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A2 : 270.000/Khách

1. Cá hấp xì dầu

Steamed lake fish with soya sauce

2. Thịt heo kho tiêu

Steamed red Meat with pepper

3. Tôm đất rang muối

Deep fried shrimp with salt flavour

4. Gà quay

Roasted chicken

5. Mực xào hành cần

Stir fried Squid with calery and onion

6. Mỳ quảng trộn tôm thịt

Mix Da nang noodles with shrimp and pork

7. Gỏi Hoa chuối

Banana flower salad

8. Rau cải xanh xào dầu hào

Sauted green mustard with oyster suace

9. Canh đậu khuôn thịt băm

Broth soya bean cake with blend pork

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A3 : 280.000/Khách

1. Mì quảng trộn tôm thịt

Mix Da nang noodles with shrimp and pork

2. Cá lóc chiên xù

Deep fried snack head fish

3. Heo nướng sả ớt

Grilled pork with chilli and lemon grass

4. Mực chiên giòn

Deep fried Squid

5. Vịt kho gừng

Sauted Duck with ginger

6. Sò nướng mỡ hành

Grilled clam with onion flavour

7. Trứng chiên cuộn nấm

Mushroom omelette

8. Cải thảo xào dầu hào

Stir fried cabbage with oyster sauce

9. Canh chua

Sweet and sour fish broth

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A4 : 280.000/Khách

1.Cá lóc hấp ngũ liệu

Steamed snack head fish with five flavour

2.Tôm chiên bột

shrimp with Tempura flour

3.Mực hấp hành gừng

Steamed Squid with ginger and onion

4. Hàu nướng mỡ hành

Grilled oyster with onion flavour

5.Chip chip hấp sả

Steamed river clam with lemongrass

6. Cải thìa xào nấm

Stir fried cabbage and mushroom

7.Xà lách trứng dầu giấm

Garden vegetable salad with egg

8.Canh chua chả viên

Fish ball sour soup

9.Mỳ xào hải sản

Sauted noodles with seafood

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A5 : 320.000/Khách

1.Mỳ xào thập cẩm

Sauted noodles with meat and vegetable

2.Cá diêu hồng chiên xù

Deep fried lake fish

3.Heo quay

Roasted Pork

4.Mực xào thơm cà

Stir fried Squid with Onion and tomatoes

5.Trứng đúc thịt băm

Omellet blended meats

6.Gà um nén nghệ

Simmered Chicken with shallots and turmenic

7.Bò trộn xà lách

Garden vegetable salad with Beef

8.Tôm sú rang me

Fried Tiger pramn with tamarind sauce

9.Canh cải nấu tôm

Broth green mustard and shrimp

10.Cơm trắng

Steamed rice

11.Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A6 : 320.000/Khách

1. Gỏi hải sản chua cay

Sea food salad Thailand

2. Cá lóc kho tộ

Simmered fish in clay-pot

3. Tôm rim mặn

Simmered shrimp

4. Mực ống chiên bơ

Deep fried Squid with butter

5. Nghêu hấp sả

Steamed clam with lemongrass

6. Bò xào hành cần

Stir fried Beef with celery

7. Đậu khuôn nhồi thịt

Stuffed meat in soya bean cake

8. Rau luộc thập cẩm

Mix boiled vegetable

9. Canh nấm hải sản

Broth mushroom anh sea food

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A7 : 350.000/Khách

1. Bò sốt chua cay

Saute Beef with sour and Sweet sauce

2. Cá thu chiên sốt cà

Deep fried Tuna and tomatoes sauce

3. Tôm hấp dừa

Steamed Tiger prawn with coconut

4. Mực chiên mắm

Fried Squid with fish sauce

5. Suôn nướng kim chi

Grilled Pork chops with kim chi

6. Gà kho sả ớt

Stir fried chicken with chilli and lemongrass

7. Đậu khuôn hấp trứng

Steamed soya bean cake with egg

8. Rau muống xào tỏi

Fried Spinach with Garlic

9. Canh khổ qua nhồi chả cá

Broth stuffed blend fish in bitter melon

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU A8 : 350.000/Khách

1.Mì quảng trộn tôm thịt

Mixed Quang noodles with pork and shrimp

2. Cá diêu hồng kho dưa cải

Simmered lake fish with salted green mustard

3.Tôm hấp bia

Steamed Tiger prawn with beer

4.Mực chiên bơ

Deep fried Squid with butter

5.Vịt quay bánh bao

Roasted Duck with dumpling

6.Nghêu hấp

Steamed clam with lemongrass

7.Sườn hun mè

Simmered pork chops

8.Cải thìa xào tỏi

Stir fried cabbage with garlic

9.Canh riêu cua mỏng tươi

Broth blended crab with indian spinach

10. Cơm trắng

Steamed rice

11. Tráng miệng

Seasonal fruits

12. Trà đá, khăn lạnh

Cold tea, wet tissue

MENU TIỆC

MENU B1 : 350.000/Khách

1.Súp rong biển Hải sản

Sea food soup with sea weed

2.Gỏi Hoa chuối búp bò

Banana flower salad with cow's muscle

3.Hàu nướng mỡ hành

Grilled Clam

4.Ngũ quả kho quẹt

Boiled five vegetables with fish sauce

5.Gà quay bánh bao

Roasted chicken with dumplings

6. Lẩu cá kèo

Suffed fish hot -pot with vegetable and noodles

7.Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU B2 : 350.000/Khách

1. Súp thập cẩm

Mixed sea food soup

2. Gỏi Thái chua cay

Salad Thailand style

3.Bông cải luộc kho quẹt

Boiled cauliflower with simmered fish sauce

4.Chip chip hong sả

Steamed clam

5. Vịt chiên giòn

Deep fried Duck

6.Lẩu cá Bớp

Sea fish hot -pot with vegetable and noodles

7.Tráng miệng trái cây

Season fruits

MENU B3 : 380.000/Khách

1. Súp bắp cua

Crab soup

2. Gỏi cá sông hàn

Song Han Fish salad

3. Bò sốt chua cay

Sauted beef with hot and sour sauce

4. Mực xông đá

Steamed Squid in hot rock

5. Tôm sú rang me

Fried Tiger prawn with tamarind sauce

6. Lẩu nấm gà

Chicken Hot-pot with mushroom and noodles

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU B4 : 380.000/Khách

1. Súp măng tây cua

Crab soup with asparagus

2. Rau càng cuabò

Green garden salad with beef

3. Hàu nướng mỡ hành

Grilled clam with onion and peanut sauce

4. Gà ta hấp cải bẹ xanh

Steamed chicken with cabbage

5. Mực hấp hành gừng

Steamed Squid with ginger and onion

6. Cá leo om chuối đậu , bún

Braised Catfish with green banana and turmeric

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU C3 : 450.000/Khách

1. Súp măng tây cua

Crab and Asparagus soup

2. Gỏi xoài cát cá trê

Mango and Dry catfish salad

3. Bò nhúng ớt

Douse Beef in the chilli sauce

4. Mực xông đá

Hot rock steamed squid

5. Tôm sú nướng xiên

Grilled Tiger prawn

6. Giò bát trân

Braised pork Leg chinese style

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU C4 : 450.000/Khách

1. Súp hải sản thập cẩm

Mixed sea food soup

2. Bò bóp thầu

Beef salad

3. Mực nhúng ớt

Douse Squid in Chilli sauce

4. Ê ch chui rơm

Deep fried frog with lemongrass

5. Tôm sú hấp dừa

Steamed tiger prawn with coconut

6. Lẩu cá leo

Catfish hot-pot

7. Tráng miệng trái cây

Seasonal fruits

MENU D1 : 500.000/Khách

1.Gỏi ngũ sắc cung đình

Vietnames King 's salad

2. Súp bào ngư

Abalone soup

3.Tôm sú hấp dừa

Steamed tiger prawn with coconut

4.Mực tươi xông đá

Steamed fresh squid in hot rock

5. Gà nướng lá chanh

Grilled chicken with lemon leaf

6. Lẩu cá mú nguyên con

Mackerel hot- pot with vegetables and noodles

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D2 : 500.000/Khách

1.Pín bò chua cay –kim chi

Ox'genitals hot and sour salad with kimchi

2.Súp gà nấu nấm

Chicken soup with mushroom

3.Cua rang me

Fried Wild crab with tamarind sauce

4.Sườn chĩa nướng kim chi

Grilled pork –chops with kim chi

5.Bò lửa hồng sốt tiêu xanh

Sauted Beef with green chilli pepper sauce

6.Lẩu cua đồng chả cua

*Wild crab hot –pot with vegetable and
noodles*

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D3 : 550.000/Khách

1. Gỏi ốc biển chua cay

Sea Snails salad

2.Súp bào ngư

Abalone Soup

3.Tôm sú sóc tỏi

Simered Tiger prawn with sauce and garlic

4.Mực lá hấp hành gừng

Steamed Fresh Squid with ginger and onion

5.Bò nhúng ớt

Doused Beef in the chilli sauce

6.Cháo cá cu

Rice soup with sea fish

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU D4 : 550.000/Khách

1.Vẹm nướng

Grilled green mussels

2.Súp hải sâm ba vị

Sea cucumber three flavour soup

3.Tôm nướng sốt bơ chanh

Grilled Shrimp with butter lemon sauce

4.Dê om nén nghệ

Braised goat with white onion & turmeric

5.Mực tươi nướng

Grilled squid

6.Cá chình om chuối, bún

Braised Eel with green banana

7.Tráng miệng

Seasonal fruits

MENU E1 : 600.000/Khách

1. Gỏi vịt

Duck salad

2. Súp rong biển hải sản

Seaweed soup with seafood

3. Ô c hương xào sả

Stir-fried snails with lemongrass

4. Cồi mai nướng mỡ hành

Grilled Atrina pectinata with onion oil

5. Cá bớp nướng nén nghệ

Grilled cobia with white onion & turmeric

6. Gà nướng lá chanh

Grilled chicken with lemon leaves

7. Bò nấu lagu + bánh mì

Beef cooked with vegetables + bread

8. Trái cây/ Seasonal fruits

MENU E2 : 600.000/Khách

1. Nem cua bể sông Hàn

Han River Crab spring rolls

2. Súp hải sản bắp non

Soup with seafood & baby corn

3. Mực hấp hành gừng

Steamed Squid with green onion

4. Hàu sashimi

Oyster sashimi

5. Dê om nén nghệ

Braised goat with white onion & turmeric

6. Cá mú hấp Hong Kong

Hong Kong steamed grouper

7. Cơm chiên hải sản

Seafood fried rice

8. Trái cây/ Seasonal fruits

MENU E3 : 650.000/Khách

1. Bò bóp thấu bánh đa

Beef salad

2. Súp bóng cá cua

Fish Maw Soup with Crab Meat

3. Dê tái chanh vừng

Rare goat with lemon and sesame

4. Vịt quay sốt cam

Roast duck with orange sauce

5. Cua rang muối

Salt-roasted crab

6. Tôm sú chiên bơ

Fried tiger prawns in butter

7. Cá Mú 2 món (sashimi/lẩu)

Grouper sashimi, Grouper hot pot/ porridge

8. Trái cây/Seasonal fruits

MENU E4 : 650 .000/Khách

1. Khai vị ngẫu pín chua ngọt

Ox'genitals hot and sour salad

2. Súp hải sản rong biển

Seaweed soup with seafood

3. Cua hấp bia

Steamed crab with beer

4. Tôm sú rang muối

Salt-roasted tiger prawns

5. Gà hấp cải

Steamed chicken with cabbage

6. Cá lóc nướng muối

Grilled snakehead fish with salt

7. Lẩu Cua đồng

Field crab hot pot

8. Trái cây/ Seasonal fruits