



NHÀ HÀNG DỮNG QUÝCH SÂM SƠN

Dững Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sâm Sơn (cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dững Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN ĐẶT TIỆC THEO ĐOÀN 2024

(chưa bao gồm VAT 10%)

THỰC ĐƠN 180.000Đ/SUẤT	
<p><u>Menu 1:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Khoai lang chiên vừng (1 đĩa)2. Hàu nướng mỡ hành (0,7kg/ đĩa)3. Tôm rang muối lá chanh (0.6kg/ đĩa)4. Ốc om chuối đậu (1 bát tô)5. Cá biển kho tộ (0,6kg/đĩa)6. Măng xào lá chanh (1đĩa)7. Thịt rang cháy cạnh (0,6kg/đĩa)8. Canh chua thịt bằm (1 bát tô)9. Cơm tấm10. Cà pháo11. Tráng miệng	<p><u>Menu2:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Salad thiên đường xanh (1 đĩa)2. Sò xào dưa chua (1kg/1 đĩa)3. Ngao biển hấp thì là (1kg / bát)4. Mực tươi xào cần hành (0,6kg/đĩa)5. Chả cá sốt cà chua (0,5kg / đĩa)6. Rau mồng tơi xào tỏi (1 đĩa)7. Thịt chung mắm tép (1 đĩa)8. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)9. Cơm tấm10. Cà pháo11. Tráng miệng
<p><u>Menu3:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Nộm sứa tam vị (1 đĩa)2. Ngao xào măng lá chanh (0,5kg/đĩa)3. Mực trứng hấp hành gừng(0,6kg/đĩa)4. Hàu nướng mỡ hành (0.6 kg/ đĩa)5. Cá biển rim tiêu (0.6kg/đĩa)6. Sườn rang chua ngọt (0,6kg/ đĩa)7. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)8. Canh cua mồng tơi (1 bát tô)9. Cơm tấm10. Cà pháo11. Tráng miệng	<p><u>Menu4:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Khoai lang chiên vừng (1 đĩa)2. Nem hải sản (6 cái / đĩa)3. Mực trứng hấp hành gừng (0.6kg/ đĩa)4. Chả cá sốt cà chua (1đĩa)5. Tôm chiên muối lá chanh (0,6kg/ đĩa)6. Củ quả luộc chấm muối vừng7. Trứng đúc thịt (1 đĩa)8. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)9. Cơm tấm10. Cà pháo11. Tráng miệng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DỮNG QUÝCH SẦM SƠN

Dững Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sầm Sơn (cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dững Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 200.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Khoai lang chiên vừng (1 đĩa)
2. Nem hải sản (6 cái to)
3. Mực xào cần tỏi (0,6kg/đĩa)
4. Cá diêu hồng hấp xì dầu (1,2 kg/ đĩa)
5. Hàu nướng mỡ hành (12 con/đĩa)
6. Đậu hũ sốt hải sản (1 đĩa)
7. Củ quả luộc chấm muối vừng
8. Canh rau cải nấu thịt (1 bát tô)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

Menu2:

1. Salad thiên đường xanh (1 đĩa)
2. Tôm chiên muối lá chanh (0.5kg/đĩa)
3. Mực trứng hấp hành gừng (0,5kg/đĩa)
4. Móng tay xào me (0,8kg / đĩa)
5. Cá biển kho tiêu (0.6kg/đĩa)
6. Hàu nướng mỡ hành (12 con/đĩa)
7. Rau mồng tơi xào tỏi (1 đĩa)
8. Canh cua mồng tơi (1 bát tô to)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

Menu3:

1. Súp hải sản tam vị (1 bát tô)
2. Khoai lang chiên vừng (1 đĩa)
3. Mực xào cần mỳ (0.5kg/đĩa)
4. Chả tôm thái lan (6 cái/ đĩa)
5. Cá trình om chuối đậu (0,6kg / bát)
6. Thịt rang cháy cạnh (0,6kg/ đĩa)
7. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
8. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

Menu4:

1. Nộm xoài hải sản Thái Lan (1 đĩa)
2. Hàu nướng mỡ hành (12 con/ đĩa)
3. Bề bề rang muối (0,6kg/đĩa)
4. Móng tay xào răm húng (0,6kg)
5. Mực tươi xào cần mỳ (0,5kg/đĩa)
6. Củ quả luộc chấm muối vừng
7. Cá biển rim tiêu (0.6kg/ đĩa)
8. Canh chua thịt bằm (1 bát tô)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SẦM SƠN

Dũng Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sầm Sơn (cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dũng Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 250.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Súp sụn hào hải vị (1 bát tô to)
2. Chả tôm thái lan (6 cái /đĩa)
3. Mực xào ngũ sắc (0.6kg/ đĩa)
4. Cá sủ om dưa (1,2kg/ đĩa)
5. Bè bè hấp lá chanh (0,6kg/đĩa)
6. Ngao hấp mỏng toi (1kg/ bát)
7. Sườn rang chua ngọt (0,6kg/1 đĩa)
8. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh hàu nấu chua (1 bát)
10. Cơm tấm
11. Tráng miệng

Menu 2

1. Nộm sứa hải sản (1 bát tô to)
2. Nem hải sản (6 cái /đĩa)
3. Cá vược om dưa (1kg/ đĩa)
4. Mực trứng hấp hành gừng (0.6kg/ đĩa)
5. Hàu nướng mỡ hành(6 cái / đĩa)
6. Móng tay xào rau muống (1kg/ 1 đĩa)
7. Thịt rang cháy cạnh (0.6kg/ đĩa)
8. Củ quả luộc chấm muối vừng
9. Canh chua cá nấu măng (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Tráng miệng

Menu 3:

1. Súp tôm kiểu Thái (1 bát tô)
2. Nem cua nướng (6 cái /đĩa)
3. Bè bè rang muối (0,6kg/đĩa)
4. Ốc hương cháy tỏi (0,5kg/đĩa)
5. Mực ống xào cần hành (0,6kg/ đĩa)
6. Canh bí nấu tôm (1 bát tô to)
7. Củ quả luộc chấm vừng
8. Cá biển kho tộ (0,6kg/ đĩa)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

Menu 4:

1. Salad củ quả sốt chanh leo (1 đĩa)
2. Mực nháy tươi hấp lá lốt (0,6kg/đĩa)
3. Cá trình nướng giềng mẻ ăn kèm dưa chua (1kg/đĩa)
4. Bò hầm lagu ăn kèm bánh mì (0,6kg/đĩa)
5. Bè bè rang muối (0,6kg/ đĩa)
6. Rau cải chip xào nấm (1 đĩa)
7. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)
8. Trứng rán (1 đĩa)
9. Cơm tấm
10. Cà pháo
11. Tráng miệng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SẦM SƠN

NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SẦM SƠN

Dững Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sầm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dững Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 300.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Salad rau xanh sốt chanh leo (1 đĩa)
2. Cua thịt hấp bia (3 con/1kg/đĩa)
3. Mực chiên bơ tỏi (0.6kg/đĩa)
4. Cá trình om chuối đậu (0,6kg/bát)
5. Tôm chiên tổ yến (0,6kg/đĩa)
6. Ngao xào kiểu thái (1kg/bát)
7. Thịt rang cháy cạnh (0.5kg/ đĩa)
8. Rau cải thảo xào nấm (1 đĩa)
9. Canh ngao nấu chua(1 bát)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miệng

Menu 2:

1. Nộm cà pháo bò nướng (1 đĩa)
2. Chả tôm Thái lan (6 cái /đĩa)
3. Ghẹ sốt me (3con/0.8kg/ đĩa)
4. Hàu nướng mỡ hành (12 con/đĩa)
5. Mực tươi xào cần mỳ (0.6kg/ đĩa)
6. Móng tay um xả ớt (0,6kg/đĩa)
7. Đậu phụ sốt hải sản (1 đĩa)
8. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh ngao nấu bầu thì là (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miệng

Menu 3:

1. Nấm hải sản chiên giòn (1 đĩa)
2. Cá mú hấp xì dầu (1kg/ đĩa)
3. Bề bề rang muối (0.6kg/ đĩa)
4. Hàu nướng mỡ hành (12 con/ đĩa)
5. Nem cua biển nướng (6 cái / đĩa)
6. Ốc hương hấp xả ớt (0,4kg/đĩa)
7. Canh cá mú nấu chua (1 bát tô)
8. Rau mồng tơi xào tỏi (1 đĩa)
9. Gà rang chua ngọt lá chanh (0,7kg/1 đĩa)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miệng

Menu 4:

1. Súp hải sản đậm vị (1 bát tô)
2. Mực chiên một nắng thiết bản (0.6kg/ đĩa)
3. Cá mú hấp xì dầu (1kg/ đĩa)
4. ốc hương sốt bơ tỏi (0,4kg/đĩa)
5. Nem lụi tôm (6 cái/đĩa)
6. Hàu nướng phô mai (6 con/đĩa)
7. Bí xanh xào tôm (1 bát tô)
8. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
9. Sườn rang chua ngọt (0,4kg/đĩa)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miệng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SÂM SƠN

NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SÂM SƠN

Dũng Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sầm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dũng Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 350.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Súp tôm kiểu thái (1 bát)
2. Tu hài nướng mỡ hành (0,6kg/đĩa)
3. Chả mực Hạ Long (0.5kg/ đĩa)
4. Ốc hương cháy bơ tỏi (0.5kg/đĩa)
5. Cá vược om dưa chua (1kg/đĩa)
6. Móng tay xào rau muống (1kg/ bát)
7. Gà xáo gừng (0,7kg/đĩa)
8. Củ quả luộc chấm muối vừng (1 đĩa)
9. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
10. Cà pháo
11. Cơm tấm
12. Hoa quả tráng miệng

Menu 2:

1. Súp gà ngô nầm (1 bát)
2. Salad củ quả sốt chanh leo (1 đĩa)
3. Ghẹ hấp xả ớt (3con/0.8kg)
4. Cá vược om dưa chua (1kg/ đĩa)
5. Mực tươi xào cần hành (0,5kg/đĩa)
6. Nem hải sản (loại to 6 cái / đĩa)
7. Móng tay xào rau muống (1kg/ đĩa)
8. Thịt ba chỉ rang cháy cạnh (1 đĩa)
9. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Hoa quả tráng miệng

Menu 3:

1. Salad trứng cua rong biển (1 đĩa)
2. Tôm nướng mọi (0.5kg/đĩa)
3. Mực trứng tươi hấp hành gừng (0,6kg/đĩa)
4. Ốc hương cháy tỏi (0,5kg/đĩa)
5. Cá mú hấp xì dầu (1kg/đĩa)
6. Thịt rim tôm biển (0.5kg/ đĩa)
7. Hàu nướng phô mai (12 con / đĩa)
8. Rau cải chíp xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh cá nấu chua (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Hoa quả tráng miệng

Menu 4:

1. Nấm hải sản chiên giòn (1 đĩa)
2. Móng tay sốt me (1kg/ đĩa)
3. Cua biển hấp bia (3con/1kg)
4. Chả tôm thái lan (6 cái /đĩa)
5. Mực mai xào cần tỏi (0,6kg/đĩa)
6. Cá trình om chuối đậu (0,8kg /bát)
7. Trứng đúc thịt (1 đĩa)
8. Rau lang xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh bí xanh nấu tôm (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Hoa quả tráng miệng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SÂM SƠN

NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SÂM SƠN

Dũng Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sâm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dũng Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 400.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Súp tôm kiểu thái (1 bát tô to)
2. Cua sốt me (3con/1,2kg)
3. Bề bề rang muối (0,6 kg/đĩa)
4. Chả mực giã tay chiên (0,6kg/đĩa)
5. Móng tay um xả ớt (1kg/ bát)
6. Sò xào dưa chua (1kg/đĩa)
7. Củ quả luộc chấm muối vừng (1 đĩa)
8. Gà xáo gừng (0,7kg/1 đĩa)
9. Canh chua ngao (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miếng

Menu 2:

1. Nộm sứa tam vị (1 đĩa)
2. Ghẹ hấp bia sả (3con/ 1kg)
3. Cá trình nướng ăn kèm đồ cuốn (1 kg/đĩa)
4. Nem cua biển nướng (6 cái/đĩa)
5. Bề bề sốt me (0,6kg/đĩa)
6. Hàu nướng phô mai (12 con/đĩa)
7. Thịt rang cháy cạnh (0,6kg/đĩa)
8. Rau mồng tơi xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh chua cá nẫu măng (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miếng

Menu 3:

1. Nấm hải sản chiên giòn (1 đĩa)
2. Cua thịt hấp bia (3con/1,2kg)
3. Cá sù om dưa (1kg/đĩa)
4. Tôm chiên tổ yến (0,6kg/đĩa)
5. Mực trứng hấp hành gừng (0,5kg/đĩa)
6. Ốc hương cháy tỏi (0,5kg/ bàn)
7. Thịt rang cháy cạnh (0.6kg/ đĩa)
8. Lặc lặc luộc chấm muối vừng (1 đĩa)
9. Canh cua mùng tơi (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miếng

Menu 4:

1. Salad trứng cua rong biển (1 đĩa)
2. Mực 1 nắng chiên muối ớt (0,6kg/đĩa)
3. Ốc hương cháy tỏi (0,5kg / đĩa)
4. Bề bề sốt me (0,6kg/đĩa)
5. Cá mú hấp xì dầu (1kg / đĩa)
6. Nem cua biển nướng (6 cái /đĩa)
7. Gà rang chua ngọt lá chanh(0,7 kg / đĩa)
8. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh cá măng chua (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miếng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUỶCH SÂM SƠN

DŨNG QUỶCH 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sâm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

DŨNG QUỶCH 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 450.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Súp tôm kiểu thái (1 bát tô to)
2. Ghẹ hấp (3con/1kg)
3. Tôm biển to sốt me (0,4kg/đĩa)
4. Ốc hương hấp xả (0,5kg / đĩa)
5. Mực 1 nắng chiên muối ớt (0,6kg/đĩa)
6. Nem cua biển nướng (6 cái / đĩa)
7. Cá mú hấp xì dầu (0,8kg/đĩa)
8. Rau cải chíp xào nấm (1 đĩa)
9. Sườn rang chua ngọt (0,4kg/đĩa)
10. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miện

Menu 2:

1. Salad rau củ sốt chanh leo (1 đĩa)
2. Cua sốt me (3con/1,2kg)
3. Ốc hương cháy tỏi (0,5kg/đĩa)
4. Cá mú hấp xì dầu (0,8kg/đĩa)
5. Bề bề rang muối (0,6kg/đĩa)
6. Nem cua biển nướng (6 cái / đĩa)
7. Hàu nướng phô mai (12 con/đĩa)
8. Thịt rang cháy cạnh (1 đĩa)
9. Rau cải thảo xào nấm (1 đĩa)
10. Canh chua cá nấu măng (1 bát tô)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miện

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUỶCH SÂM SƠN

DŨNG QUỶCH 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sâm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

DŨNG QUỶCH 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 500.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Súp tôm kiểu thái (1 bát tô)
2. Nấm hải sản chiên giòn (1 đĩa)
3. Tu hài nướng mỡ hành (6 con / đĩa)
4. Nem cua biển nướng (6 cái/đĩa)
5. Ốc hương hấp xả ớt (0.6kg/ đĩa)
6. Mực một nắng thiết bản (0.6kg/đĩa)
7. Cá trình nướng giềng mẻ ăn kèm đồ cuốn
(1kg/đĩa)
8. Móng tay xào rau muống (1kg/đĩa)
9. Gà xáo gừng (0.7kg/ đĩa)
10. Củ quả luộc ăn kèm muối vừng (1 đĩa)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miếng

Menu 2:

1. Súp gà ngô non (1 bát tô)
2. Salad thiên đường xanh (1 đĩa)
3. Cua biển hấp xả (3 con /1,2kg)
4. Chả tôm thái lan (6 cái/đĩa)
5. Bề bề sốt me (0,6kg/đĩa)
6. Mực chiên 1 nắng muối ớt (0,6kg/đĩa)
7. Hàu nướng phô mai (12 con/đĩa)
8. Bò sốt cam ăn kèm bánh bao (0.6kg/ đĩa)
9. Canh cá nấu chua cay (1bát tô)
10. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miếng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŭNG QUŭCH SẦM SƠN

Dŭng Quŭch 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trưng Kỳ - Trưng Sơn – Sầm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dŭng Quŭch 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 550.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Salad trứng cua rong biển (1 đĩa)
2. Súp ngao vàng biển hấp gừng tươi (1kg/ bát tô)
3. Cua gạch hấp bia (3 con/ 1,2kg)
4. Bề bề rang muối (0,6 kg / đĩa)
5. Ốc hương chấy tỏi (0,5 kg/ đĩa)
6. Cá mú hấp xì dầu (1,2kg/ đĩa)
7. Hàu nướng mỡ hành (12 con/đĩa)
8. Rau cải chip xào nấm (1 đĩa)
9. Gà rang xả ớt (0,7kg/đĩa)
10. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miếng

Menu 2:

1. Súp hải sản tam vị (1 bát tô)
2. Salad rau củ sốt chanh leo (1 đĩa)
3. Tôm hùm hấp bia (3 con/ kg)
4. Hàu nướng phô mai (6 con/ đĩa)
5. Cá sủ om dưa chua (1kg/ bát)
6. Mực ống tươi xào cần tây (0,6kg/đĩa)
7. Trứng đúc thịt (1 đĩa)
8. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
9. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)
10. Cơm tấm
11. Cà pháo
12. Tráng miếng

*Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng*



NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH SÂM SƠN

Dũng Quých 1: Số 21 – Hai Bà Trưng – Trung Kỳ - Trung Sơn – Sâm Sơn
(cách KS Vũ Phong Prime khoảng 100m)

Dũng Quých 2: Đại lộ Nam sông Mã (đối diện FLC cách khoảng 300m công
đi bộ)

ĐT: Ms. Thủy: **0987.631.101/ 0967.491.329 (zalo)**

Email: nhdungquychsamson@gmail.com

THỰC ĐƠN 600.000Đ/SUẤT

Menu 1:

1. Nộm cổ hủ dứa mực khô (1 đĩa)
2. Ghẹ biển hấp bia (3 con/ 1,2kg)
3. Bê bê rang muối (0,6 kg / đĩa)
4. Ốc hương cháy tỏi (0,5 kg/ đĩa)
5. Cá mú hấp xì dầu (1,2kg/ đĩa)
6. Chả tôm thái lan chiên (6 cái /đĩa)
7. Ngao đại dương nướng mỡ hành (6 con/đĩa)
8. Rau cải chip xào nấm (1 đĩa)
9. Gà rang xả ớt (0,7kg/đĩa)
10. Canh cá nấu măng chua (1 bát tô)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Hoa quả tráng miệng

Menu 2:

1. Súp tôm kiểu thái (1 bát tô)
2. Nấm hải sản chiên giòn (1 đĩa)
3. Tôm hùm hấp bia (3 con/ kg)
4. Hàu nướng phô mai (12 con/ đĩa)
5. Cá trình om chuối đậu (0,6kg / bát)
6. Móng tay um xả ớt (0,8kg/ bát)
7. Mực 1 nắng chiên muối ớt (0,6kg/đĩa)
8. Rau muống xào tỏi (1 đĩa)
9. Sườn rang chua ngọt (0,4kg/đĩa)
10. Canh ngao nấu chua (1 bát tô)
11. Cơm tấm
12. Cà pháo
13. Tráng miệng

BẢO GIÁ ĐỒ UỐNG:

1. Nước khoáng: 10.000vnd
2. Nước ngọt các loại (coca, pepsi, nước cam): 15.000vnd
3. Bia HN, Thanh Hoa, Sài Gòn: 20.000vnd
4. Bia Ken, Tiger: 25.000vnd
5. Gala diner 2tr / Buổi (âm thanh , máy chiếu ,khung treo baner , sân khấu ,karoke)
6. Gala hội trường lớn :5tr/ tối (màn led 2,6m*5m , âm thanh công suất lớn , moving, led màu , máy khói , KTV điều khiển)

Chú ý:

- Thực đơn dành cho đoàn 6 khách trở lên – Mâm 6 người
- Thực đơn lễ hành áp dụng từ 2 mâm trở lên
- Giá không áp dụng cho ngày lễ 30/4 _ 1/5 và lễ tết

NHÀ HÀNG DŨNG QUÝCH
RẤT HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Thực đơn chưa bao gồm VAT
Chúc quý khách ngon miệng