



## **MENU 150.000 VNĐ/SUẤT**

**(CHƯA BAO GỒM VAT)**

### **MENU 1:**

1. Ba chỉ luộc + mắm nêm + rau sống
2. Cá kho tộ
3. Chả cá chiên tiêu
4. Trứng chiên hành
5. Đậu hủ sốt mắm
6. Rau muống xào tỏi
7. Canh cua rau đay + cà pháo
8. CƠM -trà - tráng miệng

### **MENU 2:**

1. Cá biển chiên mắm + xoài băm
2. Thịt kho cải chua
3. Gà kho sả
4. Trứng chiên hành
5. Đậu hủ chiên sả ớt
6. Cải xào tỏi
7. Canh bầu /bí nấu tôm
8. CƠM -trà - tráng miệng

### **MENU 3:**

1. Ba chỉ cháy cạnh
2. Tôm thẻ ram mặn
3. Cá chiên sốt cà
4. Khổ qua xào trứng
5. Đậu hủ chiên giòn + mắm tôm
6. Rau luộc thập cẩm + kho quẹt
7. Canh cải nấu tôm
8. CƠM -trà - tráng miệng

*Bếp Bờ Biển Vàng Nơi Gửi Trọn Hương Vị Việt*



## MENU 150.000 VNĐ/SUẤT - CƠM NIÊU (CHƯA BAO GỒM VAT)

### MENU 4 : CƠM NIÊU

1. Cơm niêu
2. Cá kho tộ
3. Thịt ba chỉ luộc + rau sống + mắm nêm
4. Gà kho sả
5. Rau xào tỏi
6. Đậu chiên giòn + mắm tôm
7. Canh cua + cà pháo
8. Mắm cà
9. Trà đá - tráng miệng

### MENU 5 : CƠM NIÊU

1. Cơm niêu
2. Tôm thẻ cháy tỏi
3. Ba chỉ cháy cạnh
4. Cá kho tộ
5. Rau muống xào tỏi
6. Đậu chiên sả ớt
7. Canh chua nghêu
8. Mắm cà
9. Trà đá - tráng miệng

### MENU 6 : CƠM NIÊU

1. Cơm niêu
2. Tôm thẻ ram mặn
3. Cá biển chiên mắm + xoài băm
4. Thịt heo kho cải chua
5. Chả giò bờ biển vàng
6. Rau luộc thập cẩm + kho quẹt
7. Canh rau tập tàng nấu thịt
8. Mắm cà
9. Trà đá - tráng miệng

*Bếp Bờ Biển Vàng Nơi Gửi Trọn Hương Vị Việt*



**MENU 160.000 VNĐ/SUẤT**  
(CHƯA BAO GỒM VAT)

**MENU ĐẶC SẢN NHA TRANG :**

1. Bánh xèo tôm thịt ( người 1 cái)
2. Bún cá Nha Trang / Bún thịt nướng) ( 1 tô /người)
3. Nem Nướng đặc sản Nha Trang (2 cuốn/người)
4. Trà đá + tráng miệng

*Bếp Bờ Biển Vàng Nơi Gửi Trọn Hương Vị Việt*



## MENU 170.000 VNĐ/SUẤT

(CHƯA BAO GỒM VAT)

### MENU 1:

1. Gỏi sứa hoa chuối + bánh tráng mè
2. Gà chiên mắm tỏi
3. Cá kho tộ
4. Ba chỉ cháy cạnh
5. Chả giò bờ biển vàng
6. Rau muống xào tỏi
7. Canh cải nấu tôm
8. Cơm - trà - tráng miệng

### MENU 2:

1. Salad dầu giấm trứng
2. Mực cơm chiên mắm
3. Gà gam gừng
4. Thịt luộc + mắm nêm + rau sống
5. Đậu chiên giòn + mắm tôm
6. Cải thìa xào tỏi 3
7. Canh cua rau đay + cà pháo
8. Cơm -trà-tráng miệng

### MENU 3:

1. Cá diêu hồng um cải chua
2. Tôm thẻ cháy tỏi
3. Thịt heo kho tộ
4. Khổ qua xào trứng
5. Đậu hủ chiên sả ớt
6. Rau luộc thập cẩm + kho quẹt
7. Canh rau nấu thịt
8. Cơm - trà- tráng miệng

*Bếp Bờ Biển Vàng Nơi Gửi Trọn Hương Vị Việt*