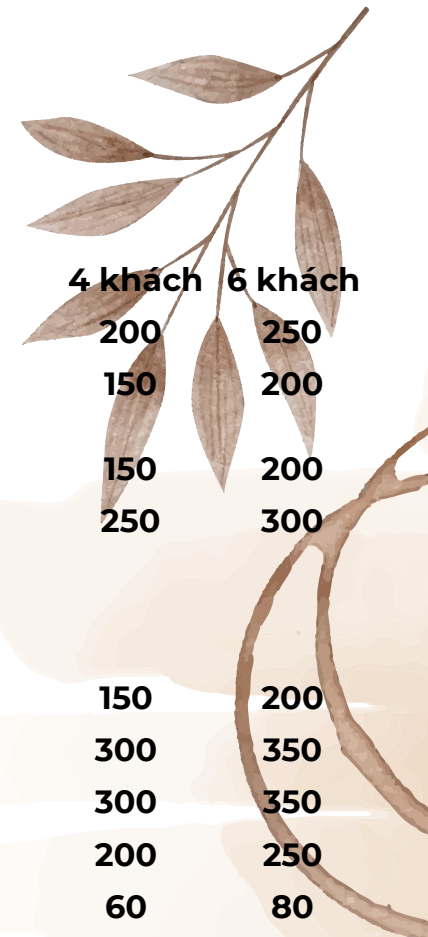




MENU

alacarte

RAU	4 khách	6 khách	BÒ/BÊ	4 khách	6 khách
Nộm rau rừng thập cẩm dân tộc Thái	40	50	Bê chao mộc châu	200	250
Rau cải mè xào tỏi	40	50	Bê sữa xào thập cẩm	150	200
Rau muống xào tỏi	40	50	Bò xào cần tỏi	150	200
Rau tầm bót xào tỏi	40	50	Bò nướng cuốn cải	250	300
Rau cải mè xào/ luộc	40	50			
Rau muống xào/ luộc	40	50	CÁ		
Rau tầm bót xào/ luộc	40	50	Gỏi cá dân tộc	150	200
Rau tạp tàng luộc	40	50	Gỏi cá hồi	300	350
Rau xào/luộc theo mùa	40	50	Cá hồi nướng	300	350
Salad rau xanh	70	80	Cá hồi chiên xù	200	250
			Da cá hồi chiên giòn	60	80
			Nem cá hồi	60	80
GÀ			Cá hồi sốt chanh leo	200	250
Gà đen/gà đồi hấp lá chanh	250	500	Cá tầm xào cần tỏi	300	350
Gà nướng mắc khén	180	350	Cá tầm hấp xì dầu	300	350
Gà chiên mắm	180	200	Cá nạng hấp xì dầu	250	300
Gà nướng lu (kèm xôi)	200	380	Gỏi cá dầm xanh	300	350
Cánh gà nướng	120	160	Cá dầm xanh chiên xù	200	250
Chân gà nướng	80	120	Cá hấp lá đu đủ	160	180
			Cá chép nướng	160	200
			Pỉnh Tộp		



MENU

alacarte

	4 khách	6 khách		4 khách	6 khách
LỢN			NƯỚNG		
Lợn bản hấp	200	250	Gà nướng mắc khén	180	180
Thịt lợn xiên lá mắc mật	120	160	Sườn sụn nướng	100	120
Lợn bản nấu rượu mật	150	180	Cá chép nướng	160	200
Thịt lợn băm gói lá nướng	160	180	Pỉnh Tộp		
Ba chỉ rang cháy cạnh	100	120	Sườn nướng mật ong	150	180
Thịt dãi nướng	120	150	Ba chỉ xiên nướng củ quả	120	150
			Bò nướng cuốn cải	250	300
TRÂU			Củ quả xiên nướng	50	70
Trâu nướng tảng	200	250	Thịt dãi nướng	120	150
Trâu xào măng	200	250	Cánh gà nướng	120	160
			Chân gà nướng	80	120
TRÁNG MIỆNG			CANH		
Sữa chua	40	50	Canh chua lá nồm	60	80
Hoa quả theo mùa	40	60	Canh đuôi bò lá nồm	40	50
			Canh chua thịt	60	80
VỊT			Canh chua đầu cá	40	40
Vịt bản hấp	250	500	Canh cải thịt băm	40	40
Vịt bản xào lăn	180	200			
Vịt rang muối	180	200	CƠM/XÔI		
Vịt bản om măng chua	100	120	Cơm tấm	50	50
			Xôi tím dân tộc	50	50

LƯU Ý: Giá chưa bao gồm thuế và phí phục vụ

