THỰC ĐƠN KHÁCH VIỆT NAM

Menu 160.000 vnđ/suất, mâm 06 người

MENU I
1. Ngô chiên
2. Lợn rừng nướng tảng
3. Gà đồi rang muối
4. Dê tái chanh
5. Cá kho Thung Nham
6. Rau xào/luộc theo mùa
7. Canh cua cà
8. Cơm trắng
9. Hoa quả tươi

MENU II
1. Salad rau củ quả
2. Gà đồi hấp lá chanh
3. Cá quả nướng rơm
4. Sốt dê cơm cháy
5. Thịt rim mắm tép
6. Rau xào/luộc theo mùa
7. Canh thịt chua
8. Cơm trắng
9. Hoa quả tươi

MENU III
1. Khoai lang chiên
2. Bê hấp Thung Nham
3. Cá trắm cỏ hấp/nướng
4. Trứng đúc thịt
5. Thịt rang cháy cạnh
6. Rau theo mùa
7. Canh cải thịt
8. Cơm trắng
9. Hoa quả tươi

Menu 180.000 vnđ/suất, mâm 06 người

MENU I
1. Ngô chiên
2. Lợn rừng hấp thố
3. Sốt dê cơm cháy
4. Cá trắm cỏ hấp/nướng
5. Trứng tráng hành
6. Thịt rang cháy cạnh
7. Rau theo mùa
8. Canh thịt chua
9. Cơm trắng
10.Hoa quả tươi

MENU II
1. Salad rau củ quả
2. Xôi đốt Thung Nham
3. Dê hấp tía tô
4. Cá quả nướng
5. Cua đồng chiên lá lốt
6. Thịt rim mắm tép
7. Rau rừng luộc
8. Canh cua cà
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

MENU III
1. Khoai lang chiên
2. Lợn xào lăn
3. Dê tái chanh
4. Gà đồi rang muối
5. Bê hấp Thung Nham
6. Trứng đúc thịt
7. Rau theo mùa
8. Canh cải thịt
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

Menu 200.000 vnđ/suất, mâm 06 người

MENU I
1. Ngô chiên
2. Sốt dê cơm cháy
3. Cá trắm cỏ hấp/nướng
4. Gà đồi đồi hấp lá chanh
5. Cua đồng chiên lá lốt
6. Thịt rim mắm tép
7. Rau theo mùa
8. Canh thịt chua
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

MENU II
1. Salad rau củ quả
2. Dê hấp tía tô
3. Gà đồi rang muối
4. Cá quả nướng
5. Sốt dê cơm cháy
6. Thịt rang cháy cạnh
7. Rau theo mùa
8. Canh cua cà
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

MENU III
1. Khoai lang chiên
2. Lợn rừng hấp thố
3. Dê xào lăn
4. Gà đồi hấp lá chanh
5. Dê tái chanh
6. Thịt kho tàu
7. Rau rừng luộc
8. Canh cải thịt
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

Menu 250.000 vnđ/suất, mâm 06 người

MENU I
1. Ngô chiên
2. Gà đồi hấp/nướng
3. Dê tái chanh
4. Cá quả nướng rơm
5. Dê hấp thố
6. Lợn rừng nướng tảng
7. Thịt rim mắm tép
8. Canh tiến vua
9. Rau theo mùa
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

MENU II
1. Salad rau củ quả
2. Tôm chiên bơ
3. Cua đồng rang muối
4. Ốc om chuối đậu
5. Vịt giời hấp
6. Dê nướng tảng
7. Thịt rang cháy cạnh
8. Canh cua cà
9. Rau rừng luộc
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

MENU III
1. Khoai lang chiên
2. Gà đồi hấp/ nướng
3. Cá trắm cỏ hấp/nướng
4. Lợn nướng tảng
5. Sốt dê cơm cháy
6. Bê hấp Thung Nham
7. Thịt kho tàu
8. Canh cải thịt
9. Rau theo mùa
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

Menu 300.000 vnđ/suất, mâm 06 người

MENU I
1. Soup bí đỏ
2. Ngô chiên
3. Baba om chuối đậu
4. Gà đồi hấp/nướng
5. Cua chiên lá lốt
6. Rau rừng luộc
7. Thịt rim mắm tép
8. Canh xương măng
9. Cơm tám
10. Hoa quả tươi

(Áp dụng từ 3 mâm trở lên)

MENU II
1. Soup gà ngô kem
2. Khoai lang chiên
3. Gà đồi hấp lá chanh
4. Cá trắm cỏ nướng than tràm
5. Lẩu dê
6. Lợn nướng tảng
7. Rau theo mùa
8. Trứng đúc thịt
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

MENU III
1. Khoai lang chiên
2. Gà đồi hấp/ nướng
3. Cá trắm cỏ hấp/nướng
4. Lợn nướng tảng
5. Sốt dê cơm cháy
6. Bê hấp Thung Nham
7. Thịt kho tàu
8. Canh cải thịt
9. Rau theo mùa
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

KHU DU LỊCH SINH THÁI THUNG NHAM - Trụ sở: Xã Ninh Hải – huyện Hoa Lư – tỉnh Ninh Bình
Tel: 0303.50 68 68 - Fax: 0303.891.496 - DĐ: 0915 872 886 - 0912 900 887
Email: sale@thungnham.com / Website: thungnham.com

KHU DU LỊCH SINH THÁI
THUNG NHAM

THỰC ĐƠN ĐẶC BIỆT

CHUYÊN NGỖNG
250.000đ/suất

1. Tiết canh
2. Lòng xào
3. Ngỗng xào lăn
4. Ngỗng hấp
5. Ngỗng nướng
6. Ngỗng tái
7. Canh xương măng
8. Cơm trắng
9. Rau theo mùa
10. Hoa quả tươi

CHUYÊN DÊ
250.000đ/suất

Tiết canh - 1
Sốt dê cơm cháy - 2
Dê tái chanh - 3
Dê chao - 4
Dê xào lăn - 5
Dê hấp tía tô - 6
Cháo dê - 7
Rau rừng luộc - 8
Hoa quả tươi - 9

CHUYÊN LỢN
250.000đ/suất

1. Tiết canh
2. Lòng Lợn
3. Lợn hấp
4. Lợn nướng tảng
5. Lợn xào lăn
6. Rựa mận
7. Canh xương
8. Cơm trắng
9. Rau theo mùa
10. Hoa quả tươi

MÓN ĂN CHÍNH

1. Soup gà ngô kem
2. Cháo đậu xanh
3. Cơm rang
4. Bò sốt vang
5. Bánh mì
6. Bún bò
7. Phở bò
8. Xôi
9. Salat
10. Salat trộn
11. Salat Nga
12. Trứng ốp
13. Bánh cuốn
14. Chả lụa
15. Bánh bao chiên
16. Nem chua rán
17. Bánh ngọt
18. Su kem
19. Bánh rán
20. Bánh dày đậu
21. Bánh my gối
22. Bánh bông lan đậu
23. My xào rau
24. Chân giò hun khói
25. Phồng tôm
26. Xúc xích
27. Khoai tây chiên
28. Khoai/ sắn
29. Ngô luộc
30. Nem chay

KHU DU LỊCH SINH THÁI
THUNG NHAM

TRÁNG MIỆNG

1. Dưa hấu
2. Dứa
3. Chuối/ ổi

ĐỒ UỐNG

1. Tào phớ
2. Chè đỗ đen
3. Thạch
4. Nước đậu
5. Nước cam
6. Trà lipton
7. Nước lọc
8. Coffee

100k/suất ĂN SÁNG BUFFET

Chú ý:
- Giá trên đã bao gồm 10% VAT
- Đồ uống của khách mang vào tính theo chi phí phục vụ 20% giá bán của Khu du lịch.

THỰC ĐƠN CHẾ BIẾN NGUYÊN CON

STT	Thực đơn chuyên	Chế biến hấp/quay	ĐVT	Đơn giá
1	Nghé	1. Thân hấp/ Quay nguyên con (xả thịt tại bàn) 2. Tiết canh/ Tiết hấp lá ngải 3. Lòng hấp/ Lòng xào dứa /Lòng xào lá moi 4. Đầu chân nấu cháo đậu xanh	kg (cân)	300.000/kg
2	Ngỗng			300.000/kg
3	Lợn			300.000/kg
4	Dê			450.000/kg
5	Bê			280.000/kg