



# MENU

Menu 200.000 VNĐ/suất, mâm 06 người

## MENU I

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

## MENU II

1. Salad rau củ quả
2. Dê hấp tíu tô
3. Gà đồi quay mật ong
4. Cá chép om dưa/hấp xì dầu
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. Ngô chiên
2. Lợn rừng hấp thố
3. Dê xào lăn
4. Dê hấp tíu tô
5. Gà đồi nướng
6. Trứng tráng hành
7. Rau theo mùa
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 lá chanh
3. Dê tái chanh
4. Cá chép hấp xì dầu
5. Dê chao bản gang
6. Lợn rừng nướng tảng
7. Thịt rim mắm tép
8. Rau theo mùa
9. Canh cua cà
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

## MENU II

1. Salad rau củ quả
2. Vịt giò hấp + tiết canh
3. Dê nướng tảng
4. Dê hấp tíu tô
5. Bê xào măng trúc
6. Cua đồng rang muối
7. Thịt rang cháy cạnh
8. Rau theo mùa
9. Canh thịt chua
10. Cơm trắng
11. Hoa quả tươi

## MENU III

1. Khoai lang chiên
2. Gà đồi rang muối
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 - ĐD: 0915 872 886 - 0912 900 887

Email: sale@thungnham.com / Website: thungnham.com



# M E N U

Menu 300.000 vnd/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. Thịt rim mắm tép
7. Rau theo mùa
8. Canh xương măng
9. Cơm tấm
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 trầm
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. Soup ngải cá rô
2. Cá chép hấp xì dầu
3. Gà đồi nướng mật ong
4. Dê xào lăn
5. Dê hấp tía tô
6. Lợn đồng xào xả ớt
7. Thịt kho tàu
8. Rau rừng luộc
9. Cơm trắng
10. Hoa quả tươi

Menu 350.000 vnd/suất, mâm 06 người

## MENU I

1. Soup hải sản
2. Vịt giò hấp
3. Tiết canh vịt giò
4. Cá trắm cỏ nướng than trầm
5. Tôm chiên hoàng bào
6. Sốt dê cơm cháy
7. Thịt rim mắm tép
8. Rau theo mùa
9. Canh cải cua
10. Cơm tấm
11. Hoa quả tươi

## MENU II

1. Soup bí đỏ
2. Salad rau củ quả
3. Gà ri tiềm ớt hiểm
4. Cá trắm cỏ hấp Thung Nham
5. Tôm chiên hoàng bào
6. Cua đồng rang muối
7. Cá kho Thung Nham
8. rau theo mùa
9. Canh xương khoai môn
10. Cơm tấm
11. Hoa quả tươi

## MENU III

1. Soup ngải cá rô
2. Vịt giò om sấu
3. Cá trắm cỏ nướng than trầm
4. Dê tái chanh
5. Dê hấp tía tô
6. Bê xào măng trúc
7. Thịt rang cháy cạnh
8. Rau rừng luộc
9. Canh xương nấu măng
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 - ĐD: 0915 872 886 - 0912 900 887

Email: sale@thungnham.com / Website: thungnham.com



# THỰC ĐƠN ĐẶC BIỆT

## CHUYÊN NGỔNG

250.000đ/suát

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/suát

- 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/suát

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

- Soup gà ô kem
- Cháo đậu xanh
- Cơm rang
- Bò sốt vang
- Bánh mì
- Bún bò
- Phở bò
- Xôi
- Salat

- Salat trộn
- Salat Nga
- Trứng ốp
- Bánh cuốn
- Chả lụa
- Bánh bao chiên
- Nem chua rán
- Bánh ngọt
- Su kem
- Bánh rán

- Bánh dày đậu
- Bánh mỳ gối
- Bánh bông lan đậu
- Mỳ xào rau
- Chân giò hun khói
- Phồng tôm
- Xúc xích
- Khoai tây chiên
- Khoai/ sắn
- Ngô luộc
- Nem chay

## MÓN ĂN CHÍNH



## TRÁNG MIỆNG

- Dưa hấu
- Dứa
- Chuối/ ổi

## ĐỒ UỐNG

- Tào phớ
- Chè đỗ đen
- Thạch
- Nước đậu
- Nước cam
- Trà lipton
- Nước lọc
- 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