

# Tinh Hoa Âm Thực Thung Nham



Thank you



📍 Ninh Hải, Hoa Lư, Ninh Bình  
📞 0912 900 887

 [thungnham.com](http://thungnham.com)

Menu 250.000 vnd/suất, mâm 06 người & 10 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 dầu
6. Thịt rim mắm tếp
7. Rau theo mùa
8. Canh cua cà
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Lợn nướng tảng

MENU II

1. Salad rau củ quả
2. Cá trắm cỏ nướng than trầm
3. Gà đồi hấp lá chanh
4. Dê hấp tia tô
5. Sốt dê cơm cháy
6. Trứng tráng hành
7. Rau theo mùa
8. Canh thịt chua
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Dê chao dầu

MENU III

1. Khoai lang chiên
2. Cá trắm cỏ hấp/nướng
3. Gà đồi rang muối
4. Lợn nướng tảng
5. Bê xào măng trúc
6. Trứng đúc thịt
7. Canh cải thịt
8. Rau theo mùa
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Dê hấp tia tô

Menu 300.000 vnd/suất, mâm 06 người & 10 người

MENU I

1. Soup bí đỏ
2. Ngô chiên
3. Vịt giò hấp xôi
4. Cá trắm cỏ nướng than trầm
5. Dê hấp tia tô
6. Thịt ba dọi rang cháy cạnh
7. Rau theo mùa
8. Canh cua cà
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Dê om mẻ

MENU II

1. Soup gà ngô kem
2. Khoai lang chiên
3. Gà đồi nướng
4. Cá trắm cỏ hấp Thung Nham
5. Dùi dê hầm thuốc bắc
6. Thịt kho tàu
7. Rau theo mùa
8. Canh xương củ quả
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Tôm chiên Hoàng Bào

MENU III

1. Củ sen chiên
2. Dê nhúng mẻ
3. Vịt giò hấp xôi
4. Lợn nướng tảng
5. Dê hấp tia tô
6. Thịt rim mắm tếp
7. Rau rừng luộc
8. Canh cải thịt
9. Cơm tấm
10. Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 01 món:
11. Dùi dê hầm



Menu 350.000 VND/suất, mâm 06 người & 10 người

**MENU I**

- 1.Khoai lang chiên
  - 2.Ba ba om chuối đậu + bún
  - 3.Gà đồi hấp lá chanh
  - 4.Dê nướng tảng
  - 5.Xôi dốt Thung Nham
  - 6.Thịt rim mắm tép
  - 7.Rau theo mùa
  - 8.Canh xương măng
  - 9.Cơm tấm
  - 10.Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 02 món:
11. Dùi dê hầm
  12. Bê xào măng trúc

**MENU II**

- 1.Soup gà ngô kem
  - 2.Vịt giò hấp +tiết canh
  - 3.Dê nướng mọi
  - 4.Lợn rừng hấp thỏ
  - 5.Cá trắm cỏ hấp/ nướng
  - 6.Bò sốt tiêu đen
  - 7.Rau theo mùa
  - 8.Canh cải thịt/ tiên vua
  - 9.Cơm tấm
  - 10.Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 02 món:
11. Tôm chiên Hoàng Bào
  12. Cua đồng chiên lá lốt

**MENU III**

- 1.Soup bí đỏ
  - 2.Cá trắm cỏ nướng than trầm
  - 3.Vịt giò hấp xôi
  - 4.Dê chao dầu
  - 5.Dê hấp tia tô
  - 6.Cá kho Thung Nham
  - 7.Rau rừng luộc
  - 8.Canh xương củ quả
  - 9.Cơm tấm
  - 10.Hoa quả tươi
- \* Mâm bàn 10 thêm 02 món:
11. Dê nhúng mẻ
  12. Sốt thịt dê cơm cháy

## Thực đơn đặc biệt

**Chuyên Ngỗng (300.000d/suất)**

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

**Chuyên Lợn (300.000d/suất)**

- 1.Khoai lang chiên
- 2.Lợn chao dầu
- 3.Lợn hấp thỏ
- 4.Lợn nướng tảng
- 5.Lợn xào lăn
- 6.Rựa mặn + bún tươi
- 7.Xôi nếp nướng
- 8.Canh xương
- 9.Cơm tấm
- 10.Rau theo mùa
- 11.Hoa quả tươi

**Chuyên Dê (300.000d/suất)**

- 1.Tiết canh
- 2.Sốt dê cơm cháy
- 3.Dê tái chanh
- 4.Dê chao
- 5.Dê nướng tảng
- 6.Dê xào lăn
- 7.Dê hấp tia tô
- 8.Xôi dốt Thung Nham
- 9.Cháo dê
- 10.Rau rừng luộc
- 11.Hoa quả tươi



Stt	Thực đơn nguyên con	Tên món	Đvt	Đơn giá
1	Nghé quay nguyên con	1.Tiết nghé nấu rau cần 2.Lòng nghé xào hành răm 3.Thân quay nóng xả thịt tại bàn 4.Đầu chân nấu cháo đậu xanh	Kg	350.000vnd/Kg
2	Lợn rừng quay nguyên con	1.Lợn quay nguyên con xả thịt tại bàn 2.Lòng lợn hấp 3.Đầu chân nấu cháo đậu xanh	Kg	350.000vnd/Kg
3	Lợn rừng nguyên con chế biến món	1.Tiết nấu lá ngải/ lòng lợn hấp 2.Lợn hấp thố 3.Lợn nướng tảng 4.Lợn xào lăn/ chao dầu 5.Rựa mặn Canh xương cây chuối/ măng	Kg	350.000vnd/Kg
3	Dê núi quay nguyên con	1.Tiết canh dê (phụ phí nhân tiết canh) 2.Lòng dê xào dưa/ lá moi 3.Thân quay nóng xả thịt tại bàn 4.Đầu chân nấu cháo đậu xanh	Kg	450.000vnd/Kg
4	Ngỗng	1.Tiết canh 2.Dồi cổ ngỗng 3.Ngỗng xào lăn 4.Ngỗng hấp 5.Ngỗng nướng 6.Ngỗng tái 7.Lòng xào rau theo mùa Canh xương măng/ khoai	Kg	350.000vnd/Kg



Stt	Thực đơn nguyên con	Tên món	Đvt	Đơn giá
5	Cá trắm ốC (trắm đen)	1.Cá trắm ốC hấp nguyên con 2.Cá trắm ốC nướng nguyên con 3.Cá trắm ốC cắt khúc chế biến: -Cá cắt khúc hấp -Cá cắt khúc nướng -Đầu đuôi cá om mẻ (Tùy chọn 1 trong 3 cách chế biến)	Kg	360.000vnd/Kg
6	Vịt giò	1.Vịt giò hấp nguyên con + tiết canh 2.Vịt giò om măng/ om sấu 3.Vịt giò hấp xôi/ cốt dừa	Kg	500.000vnd/Kg Kg 600.000vnd/Kg
7	Ba ba	1.Ba ba nấu rượu vang 2.Ba ba om chuối đậu (Chân ba ba rang muối)	Kg	1.200.000vnd/Kg





**2 khách**

**Set 1:**

1. Lợn hấp
- 2.Ếch xào măng trúc
- 3.Rau theo mùa
- 4.Cơm rang thập cẩm
- 5.Hoa quả tươi

**Set 2:**

- 1.Lườn ngỗng áp chảo
- 2.Sốt dê cơm cháy
- 3.Rau theo mùa
- 4.Mỳ xào bò &rau
- 5.Hoa quả tươi

**3 khách**

**Set 1:**

- 1.Dê hấp tia tô
- 2.Sốt dê cơm cháy
3. Bò bit tết
- 4.Rau theo mùa
- 5.Canh cua cà
- 6.Cơm tám
7. Trứng tráng
- 8.Hoa quả tươi

**Set 2:**

- 1.Gà hấp
- 2.Nem cuốn
- 3.Ếch xào măng
- 4.Rau theo mùa
- 5.Cơm
- 6.Canh cải thịt
- 7.Trứng tráng
- 8.Hoa quả tươi



**4 khách**

**Set 1:**

- 1.Khoai lang chiên
2. Lườn ngỗng sốt tiêu
3. Bê xào măng trúc
4. Dê hấp tia tô
- 5.Rau theo mùa
- 6.Canh cải thịt
- 7.Cơm tám
8. Thịt rim mắm tép
9. Hoa quả tươi

**Set 2:**

- 1.Sa lát rau vườn
- 2.Ếch chiên lá lốt
- 3.Dê xào lăn
- 4.Gà nướng
- 5.Rau theo mùa
- 6.Cơm
- 7.Canh cua cà
- 8.Thịt rang cháy cạnh
- 9.Hoa quả tươi

**5 khách**

**Set 1:**

- 1.Sa lát rau vườn
- 2.Lợn xào lăn
- 3.Sốt dê cơm cháy
- 4.Cá chép chiên giòn
- 5.Gà quay mật ong
- 6.Rau theo mùa
- 8.Cơm tám
9. Canh cải cua
9. Thịt rang cháy cạnh
- 10.Hoa quả tươi

**Set 2:**

- 1.Ngô chiên
- 2.Lợn hấp
- 3.Dê hấp tia tô
- 4.Cá chép hấp xì dầu
- 5.Ếch xào măng
- 6.Rau theo mùa
- 7.Cơm
- 8.Canh cải thịt
- 9.Trứng tráng
- 10.Hoa quả tươi



Ghi chú:

Đồ uống của khách mang vào khu ẩm thực sẽ tính phí phục vụ cụ thể như sau:

Bàn 6 (bàn vuông) đơn giá 200.000d/ mâm/ bữa; Bàn tròn đơn giá: 300.000d/ mâm/ bữa.

Menu: 300.000 VNĐ/ 1PAX. (Applicable from 2 guests)

MENU I

- 1.Sa lát rau vườn  
(Vegetables Salad)
- 2.Lườn ngỗng áp chảo  
(Pan-fried goose breast)
- 3.Nem cuốn  
(Spring roll)
- 4.Cơm rang thập cẩm  
(Mixed fried rice)
5. Cocacola
- 6.Chuối  
(Dessert: Banana)

MENU II

- 1.Khoai tây chiên  
(Fried sweet potato)
2. Bò sốt tiêu  
(Beef with pepper sauce)
3. Gà quay mật ong  
(Fried chicken)
- 4.Mỳ xào bò & rau  
(Fried noodle with beef & vegetables)
5. Chanh leo lon  
Passion(can)
- 6.Đứa hấu  
(Dessert: Water melon)

Menu: 350.000VNĐ/ 1PAX. (Applicable from 2 guests)

MENU I

- 1.Khoai lang chiên  
(Fried sweet potato)
- 2.Lợn nướng xiên  
(Grilled pork)
- 3.Sốt thịt dê cơm cháy  
(Crispy rice served with goat meat sauce)
- 4.Bò sốt tiêu  
(Beef with pepper sauce)
- 5.Rau theo mùa  
(Seasonal vegetables)
- 6.Nước cam lon  
Orange (can)
- 7.Thanh long  
(Dessert: Drangon fruit)

MENU II

- 1.Súp gà ngô kem  
(Creamy corn chicken soup)
- 2.Ếch xào măng trúc  
(Fried frog with bamboo shoots)
- 3.Lườn ngỗng sốt tiêu  
(Goose breast with pepper sauce)
- 4.Bánh bao chiên  
(Fried dumplings)
- 5.Rau theo mùa  
(Seasonal vegetables)
- 6.Sprite/ Cocacola
- 7.Chuối  
(Dessert: Banana)

