

THỰC ĐƠN KHÁCH ĐOÀN HÂM HỒ 2025

131.000 đồng/suất	142.000 đồng/suất	163.000 đồng/suất
THỰC ĐƠN 1	THỰC ĐƠN 1	THỰC ĐƠN 1
1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Thịt heo luộc chấm mắm nêm + RSBT 3.Cá thác lác chiên xù 4.Gà kho sả 5.Rau xào tỏi 6.Canh rau tập tàng riêu cua 7.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 8.Cơm trắng 9.Trái cây 10.Trà vối, Khăn lạnh	1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Mực xào chua ngọt 3. Cải thìa xào thịt nạc 4. Tôm thịt kho rim 5.Gà chiên mắm + Xôi áp chảo 6.Rau muống xào tỏi 7.Canh chua thịt nạc/ Canh chua cá thác lác 8.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 9.Cơm trắng 10.Trái cây 11.Trà vối - khăn lạnh	1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Nai xào lăn/ Bê xào lăn 3.Cá thác lác chiên xù sốt cà 4. Mực xào chua ngọt 5. Thịt kho trứng cút 6.Rau tập tàng luộc - Mắm cua 7.Canh khổ qua cá thác lác 8.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 9.Cơm trắng 10.Trái cây 11.Trà đá - khăn lạnh
THỰC ĐƠN 2	THỰC ĐƠN 2	THỰC ĐƠN 2
1.Chả ram tôm đất cuộn cải xanh 2.Muróp xào lòng gà 3.Cá sông chiên sốt mắm xoài 4.Gà kho sả / Gà chiên mắm 5.Rau luộc + mắm cua đồng 6.Canh bầu nấu tôm 7.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 8.Cơm trắng 9.Trái cây 10.Trà vối, khăn lạnh.	1.Chả ram tôm đất cuộn cải xanh 2.Nộm măng da bê 3.Cá sông hấp xì dầu 4.Mực xào chua ngọt 5.Gà kho sả / Gà chiên mắm 6.Rau xào tỏi 7.Canh khổ qua cá thác lác 8.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 9.Cơm trắng 10.Trái cây 11.Trà vối, Khăn lạnh	1.Chả ram tôm đất cuộn cải xanh 2.Nai xào lăn 3.Cà tím xào lòng gà 4.Cá sông chiên sốt cà 5.Gà chiên mắm + Xôi áp chảo 6.Rau luộc - mắm cua đồng 7.Canh chua cá thác lác 8.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 9.Cơm trắng 10.Trái cây 11.Trà vối - khăn lạnh
184.000 đồng/suất	215.000 đồng/suất	268.000 đồng/suất
1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Chim mía rotty 3.Cá điêu hồng hấp 4.Gà lên mâm (4 món) 5.Bê thui Tây Sơn 6.Tôm thịt kho 7.Rau tập tàng luộc - Mắm cua 8.Canh chua cá thác lác 9.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 10.Cơm trắng 11.Bánh ít lá gai 12.Trà vối, Khăn lạnh	1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Chim mía rô ty 3.Heo rừng xào lăn 4.Gà lên mâm (4 món) 5.Cá sông chiên sốt mắm xoài 6.Cá bóng kho tộ 7.Rau tập tàng luộc - Mắm cua 8.Canh chua cá thác lác 9.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 10.Cơm trắng 11.Bánh ít lá gai 12.Trà vối, Khăn lạnh	1.Cá mương chiên cuộn rau rừng 2.Tôm hấp / Tôm sốt bơ tỏi 3.Bê xào lăn 4.Cá bóp hấp 5.Cá thác lác chiên xù 6.Gà vườn kho sả ớt / Gà chiên mắm 7.Rau tập tàng luộc - Mắm cua 8.Canh chua cá thác lác 9.Dưa cà/ Rau sống + Mắm nêm (theo mùa) 10.Cơm trắng 11.Bánh ít lá gai 12.Trà vối, Khăn lạnh

<i>315.000 đồng/suất</i>	<i>367.000 đồng/suất</i>	<i>420.000 đồng/suất</i>
1.Cá mương chiên cuộn rau rừng	1.Cá thác lác chiên cuộn rau	1.Cá thác lác chiên + rau rừng
2.Cút rừng rôty	2.Chim cút rừng rôty	2.Cá niên nướng muối ớt + chim cút rừng roty
3.Tôm hấp nước dừa	3.Mực hấp hành cần	3.Chình um chuối
4.Bò xào bông bí	4.Bê thui Tây Sơn	4.Bê tái chanh
5.Cá bóp sốt cà	5.Cá bóp hấp	5.Gà lên mâm
6.Gà chiên mắm	6.Gà lên mâm	6.Cá bóp sốt cà
7.Rau luộc - Mắm cua	7.Rau luộc – Mắm cua / Rau xào tỏi	7.Rau xào tỏi
8.Canh sườn củ mì	8.Canh cá Sông rau đắng	8.Canh khổ qua cá thác lác
9.Dưa cà/Rau sống + Mắm nêm (theo mùa)	9.Dưa cà/Rau sống + Mắm nêm (theo mùa)	9.Dưa cà/Rau sống + Mắm nêm (theo mùa)
10.Cơm trắng	10.Cơm trắng	10.Cơm trắng
11.Bánh ít	11.Bánh ít	11.Bánh ít
12.Trà vối, Khăn lạnh	12.Trà vối, Khăn lạnh	12.Trà vối, Khăn lạnh

Mọi chi tiết vui lòng liên hệ:

- Hotline Nhà hàng: 0862.577.077 – Phòng KD – Chăm sóc khách hàng: 0984.221100

- Email đặt dịch vụ: hamhorosaalbatourist@gmail.com