

# Bring more, save more !!!

From now until 31 December 2019, bring more your friends to Tung Garden and enjoy huge discount on exclusive set menu

Từ hôm nay đến 31/12/2019, CÀNG ĐÔNG CÀNG VUI với chương trình ưu đãi mới của nhà hàng Tung Garden

**Bring 10 pay 8 | Bring 20 pay 16 | Bring 30 pay 24**

Đi 10 tính tiền 8 | Đi 20 tính tiền 16 | Đi 30 tính tiền 24

\*Group above 30 guests will get complimentary for 06

Miễn phí 6 khách cho nhóm trên 30 khách

Apply for set menu only

Chỉ áp dụng cho thực đơn chọn sẵn

**東家**  
TUNG GARDEN

**SET 1: 4.520.000 ++/Table/10 pax**

- Ba Món Khai Vị**  
BBQ cut platter (3 Varieties)  
燒味三拼
- Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua**  
Fish maw with crab meat thick soup  
蟹肉魚肚羹
- Cá File Hấp Kiểu Hồng Kông**  
Steamed fillet fish in Hong Kong styles  
清蒸班球
- Đậu Hũ Hồng Xiu**  
Braised beancurd with mushroom & vegetable  
紅燒豆腐
- Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh**  
Fried rice with scallop and vegetable puree  
菜汁帶子炒飯
- Chè Mè Đen**  
Creamy sesame paste  
香滑芝麻糊

**SET 2: 5.105.000++/Table/10 pax**

- Vịt Quay Bắc Kinh**  
Roasted peking duck  
北京片皮鴨
- Súp Sò Điệp Gạch Cua**  
Scallop & crab roe thick soup  
龍皇帶子羹
- Tôm Sú Chiên Xi Dầu**  
Deep - fried fresh shrimp with soya sauce  
豉油皇煎生蝦
- Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**  
Steamed garoupa in Hong Kong styles  
清蒸花尾躉
- Cải Rổ Xào Tỏi**  
Stir fired kalan with garlic  
蒜茸芥蘭
- Thịt Vịt Chiên Cơm**  
Fried rice from duck  
鴨粒炒飯
- Chè Dương Chi Cam Lộ**  
Chilled mango and pomelo  
楊枝甘露

**SET 3: 5.160.000 ++/Table/10 pax**

- Gà Chiên Giòn**  
Signature crispy roasted chicken  
脆皮炸子雞
- Canh Gà Nấm Đông Cải Thảo Tiềm**  
Double - boiled flower mushroom with cabbage soup  
菜膽冬菇燉雞
- Tôm Chiên Giòn Sốt Mayonaise**  
Deep - fried prawn with mayonnaise sauce  
生汁明蝦球
- Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông/Chiên Giòn**  
Steamed garoupa in Hong Kong styles/ Deep - fried  
清蒸花尾躉/油浸
- Nấm Bào Ngư, Bông Cải Xanh Xào Với Dầu Hào**  
Braise mushroom with broccoli in oyster sauce  
鮑魚菇西蘭花蠔油
- Mì Xào Xi Dầu Kiểu Hồng Kông**  
Stir - fried noodle with soya sauce in Hong Kong styles  
豉油皇炒麵
- Đậu Hũ Hạnh Nhân Long Nhãn**  
Almond beancurd with longan  
龍眼杏仁豆腐

**SET 4: 7.880.000 ++/Table/10 pax**

1. Heo Sữa Thập Cẩm  
Suckling pig platter  
乳豬拼盆
2. Súp Bông Bông Cá Thịt Cua  
Fish maw with crab meat thick soup  
蟹肉魚肚羹
3. Tôm Sú Chiên Giòn Kiểu Hồng Kông  
Deep-fried fresh shrimp with minced garlic in Hong Kong styles  
金銀蒜爆生蝦
4. Sườn Chiên Giòn Cháy Tỏi  
Deep - fried pork rib with garlic  
蒜香排骨
5. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong  
Steamed live marble goby in Hong Kong styles  
清蒸筍殼魚
6. Cải Rổ Xào Tỏi  
Stir - fried kalan with garlic  
蒜茸芥蘭
7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng  
Fried rice with conpoy and white egg  
瑤柱蛋白炒飯
8. Chè Dương Chi Cam Lộ  
Chilled mango and pomelo  
楊枝甘露

**SET 5: 8.980.000 ++/Table/10 pax**

1. Gà Quý Phi Với Sứa Biển  
Steamed empress chicken with jelly fish  
海蜇貴妃雞
2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá  
Shedded abalone with dried seafood thick soup  
鮑參翅肚羹
3. Tôm Sú Đút Lò Trứng Muối Hoàng Kim  
Baked fresh shrimp with salted egg yolk  
黃金焗生蝦
4. Sườn Kinh Đô  
Baked pork rib with sweet and sour sauce  
京都焗排骨
5. Nấm Linh Chi, Trúc Xanh, Bông Cải Xanh Xào Dầu Hào  
Stir-Fired ganoderma, bamboo pith and broccoli with oyster sauce  
竹筴北菇西蘭花
6. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong  
Steamed live marble goby in Hong Kong styles  
清蒸筍殼魚
7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh  
Fried rice with scallop and vegetable puree  
菜汁帶子炒飯
8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen  
Lotus seeds with reb bean pasted  
蓮子紅豆沙

**SET 6: 9.780.000 ++/Table/10 pax**

1. Vịt Quay Giòn  
Signature roasted crispy duck  
脆皮燒鴨
2. Súp Bí Hải Sản  
Double - boiled whole melon soup  
八寶節瓜盅
3. Sò Điệp Xào Bông Cải Xanh  
Stir - fried scallop with broccoli  
西蘭花炒帶子
4. Tôm sú Chiên Giòn Cháy Tỏi  
Deep - fried prawn with minced garlic  
金銀蒜爆生蝦
5. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hong Kong  
Steamed garoupa in Hong Kong styles  
清蒸花尾躉
6. Bào Ngư Hải Sâm Dầu hào  
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce  
海參扣10頭鮑魚
7. Mì Xào Xi Dầu Kiểu Hồng Kông  
Stir - fried noodle with soya sauce in Hong Kong styles  
豉油皇炒麵
8. Pudding Xoài  
Mango pudding  
香芒布丁

**SET 7: 5.680.000++/Table/10 pax**

1. Ba Món Khai Vị  
BBQ combination  
燒味三拼
2. Súp Đậu Hủ Hải Sản  
Sea food beancurd thick soup  
海鮮豆腐羹
3. Mực Xào Hạt Macadamia  
Sautéed cuttlefish with macadamia  
美果醬皇炒枝片
4. Tôm Sú Cháy Tỏi  
Deep - fried Prawn with Minced Garlic  
金銀蒜爆生蝦
5. Nấm Đông Cô, Bó Xôi Xào Dầu Hào  
Braised spinach with mushroom in oyster sauce  
冬菇扒菠菜
6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông  
Steamed garoupa in Hong Kong styles  
清蒸花尾躉
7. Cơm Chiên Dương Châu  
Yang Chou fried rice  
揚州炒飯
8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen  
Red bean cream with lotus seeds  
蓮子紅豆沙

**SET 8: 6.380.000++/Table/10 pax**

1. Vịt Quay Quảng Đông  
Signature roasted crispy duck  
脆皮燒鴨
2. Nấm Đông Cô Cải Thảo Tiềm Gà  
Double - Boiled cabbage with chicken & mushroom  
菜膽北菇燉雞湯
3. Sò Điệp Xào Rau Cải  
Sautéed scallop with vegetables  
碧祿炒帶子
4. Sườn Kinh Đô  
Baked pork rib with sweet & sour sauce  
京都焗排骨
5. Tôm Chiên Bơ Sốt Chanh  
Deep - fried prawn with butter & lemon  
奶檸蝦球
6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông  
Steamed garoupa in Hong Kong styles  
清蒸花尾躉
7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng  
Fried rice with dry conpoy and white egg  
瑤柱蛋白炒飯
8. Chè Đậu Đỏ Trôi Nước  
Red bean cream with black sesame dumpling  
紅豆沙湯丸

**SET 9: 6.680.000++/Table/10 pax**

1. Vịt Quay Quảng Đông  
Signature roasted crispy duck  
脆皮燒鴨
2. Súp Sò Điệp Gạch Cua  
Scallop with crab roe thick soup  
龍皇帶子羹
3. Gà Xào Nấm Thập Cẩm với Rau Củ  
Sautéed chicken with mushrooms & vegetables  
碧祿什菌炒雞球
4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư  
Braised tendons with mushrooms in abalone sauce  
冬菇蹄根鮑魚汁
5. Tôm Sú Chiên Xì Dầu  
Deep - fried live prawns with soya sauce  
豉油皇煎生蝦
6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông  
Steamed garoupa in Hong Kong styles  
清蒸花尾躉
7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng  
Fried rice with dry conpoy and white egg  
瑤柱蛋白炒飯
8. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhân  
Chilled almond beancurd with longan  
杏仁豆腐

**SET 10: 8.380.000++/Table/10 pax**

**SET 11: 10.118.000++/Table/10 pax**

**SET 12: 12.800.000++/Table/10 pax**

**1. Ba Món Khai Vị**

BBQ combination

燒味三拼

**2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá**

Shredded abalone with dried seafood thick soup

鮑參翅肚羹

**3. Tôm Sú Rang Muối Tiêu**

Deep - Fried live prawns with pepper & salter

椒鹽生蝦

**4. Ốc Biển Và Rau Củ Xào Với Dầu Hào**

Braised sea whelk with vegetables in oyster sauce

響螺片碧綠蠔油

**5. Gà Chiên Da Giòn**

Signature crispy roasted chicken

脆皮炸子雞

**6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**

Steamed garoupa in Hong Kong styles

清蒸花尾躉

**7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden**

Tung garden special sea food fried rice

蟹皇海鮮炒飯

**8. Pudding Xoài**

Mango pudding

香芒布丁

**1. Heo Sữa Quay (Nguyên Con)**

Crispy suckling pig

鴻運乳豬全體

**2. Canh Kỷ Tử Sò Điệp Khô Tiềm Gà**

Double boiled chicken with wolfberry

杞子燉雞湯

**3. Sò Điệp và Bông Cải Xanh xào với Tương XO**

Sautéed scallops with broccoli & XO sauce

X.O醬帶子炒西蘭花

**4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư**

Braised tendons with mushrooms in abalone sauce

冬菇蹄根鮑魚汁

**5. Tôm Trứng Muối Hoàng Kim**

Baked fresh shrimp with salted egg yolk

黃金焗生蝦

**6. Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hồng Kông**

Steamed live marble goby in Hong Kong styles

清蒸筍殼魚

**7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden**

Fried rice with sea food & abalone sauce wrapped | lotus leaf

東家海鮮炒飯

**8. Chè Dương Chi Cam Lộ**

Chilled mango with pomelo

楊枝甘露

**1. Heo Sữa Quay Thập Cẩm**

Suckling pig combination

乳豬拼盆

**2. Súp Vi Cá Gà Xé và Bong Bóng Cá**

Braised shark's fin with chicken & fish maw soup

紅燒花膠雞絲翅

**3. Chân Ngỗng, Nấm Đông Cô sốt Bào Ngư**

Braised goose wed with mushroom in abalone sauce

餓掌冬菇鮑魚汁

**4. Càng Cua Bách Hoa**

Deep - fried crab claw stuffed with minced shrimp

百花炸讓蟹鉗

**5. Tôm Xào Hạt Điều**

Sautéed prawns with cashew nut

腰果炒蝦仁

**6. Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hồng Kông**

Steamed live marble goby in Hong Kong styles

清蒸筍殼魚

**7. Cơm Chiên Hải Sản**

Fried rice with sea food

海鮮炒飯

**8. Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ**

Sweetened snow frog with lotus seeds

紅蓮燉雪蛤