



# Dim Sum Weekend

Can You Eat All?

Every Saturday & Sunday  
from 10:00 a.m. - 02:00 p.m.

## TUNG GARDEN

1<sup>st</sup> floor, Eastin Grand Hotel Saigon  
253 Nguyen Van Troi, Ward 10, Phu Nhuan District, Ho chi Minh City

Reservation: +84 933 768 080  
Tel: +84 28 3844 9222  
[www.tunggarden.com](http://www.tunggarden.com)



Chef  
**CHEN GAO ZHEN**

A PASSION FOR  
CREATIVITY AND FLAVORS OF CANTONESE CUISINE

Born and raised in Guangzhou, Chef Chen started his career at the very young age of 20 years.

His knowledge and skills come exclusively from hands-on experience and his love for food-especially Cantonese food. He spent 20 years working in Guangzhou and abroad in Singapore and China for renowned restaurants such as: Bei Yuan Restaurant, Bingsheng Mansion both in Guangzhou and Crystal Jade in HCMC, before he started working at Tung Garden as Head of Dim Sum.

As Chef Chen says: "My goal is to make the best fresh and tasty Dim Sum, those little hand-crafted dishes and make guests keep coming back again and again."

香港味道，脣齒留香。

Hãy Đến và Thưởng Thức Dim Sum Chuẩn Vị Hồng Kông

Bon Appétit



# Dim Sum Weekend

## Can You Eat All?

### 蒸點心 | Dim Sum Hấp | Steamed Dim Sum

- 南翔小籠包 | Bánh Bao Nam Tường  
Xiao Long Bao with Pork
- 蟹皇蒸燒賣 | Xíu Mại Trứng Cua  
Steamed Mince Pork with Mushroom
- 潮州粉粿 | Bánh Xếp Hấp Kiểu Tiểu Châu  
Steamed Assorted Meat Dumpling in TewZhou Style
- 上湯鮮竹卷 | Đậu Hủ Ky Chiên Cuộn Tôm Tươi  
Steamed Beancurd Sheet Roll
- 時菜牛肉球 | Thịt Bò Bằm Hấp với Cải Xanh  
Steamed Beef Ball
- 東家鮮蝦餃 | Há Cảo Tôm Tươi 🏆  
Steamed Prawn Dumpling
- 豉汁蒸鳳爪 | Chân Gà Hấp Tàu Xì  
Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce
- 豉汁蒸排骨 | Sườn Hấp Tàu Xì  
Steamed Spare Ribs with Black Bean
- 珍珠雞 | Xôi Gà Lá Sen  
Steamed Glutinous Rice Filled with Diced Chicken and Mushroom

### 蒸腸粉 | Bánh Cuốn Hấp | Steamed Rice Roll

- 鮮蝦蒸腸粉 | Bánh Cuốn Tôm Tươi  
Steamed Rice Rolls with Prawn
- 蜜汁叉燒蒸腸粉 | Bánh Cuốn Xá Xíu  
Steamed Rice Rolls with BBQ Pork
- 原味牛肉蒸腸粉 | Bánh Cuốn Thịt Bò  
Steamed Rice Rolls with Minced Beef

### 粵式包點 | Bánh Bao | Bun

- 蜜汁叉燒包 | Bánh Bao Xá Xíu  
Steamed BBQ Pork Bun
- 流沙奶皇包 | Bánh Bao Kim Sa  
Milky Bun with Egg Custard
- 刺猬奶黃包 | Bánh Bao Sứa Hình Con Nhím 🏆  
Hedgehog Bun with Egg Custard
- 懷舊馬拉糕 | Bánh Trứng Hấp  
Cantonese Sponge Cake
- 雪山叉燒包 | Bánh Bao Xá Xíu Tuyết Sơn Nướng 🏆  
Mount Fuji Crispy BBQ Bun

### 煎點心 | Dim Sum Chiên | Fried Dim Sum

- 芥末明蝦角 | Há Cảo Tôm Chiên Mù Tạt 🏆  
Deep-Fried Prawn Dumpling with Wasabi
- 蜂巢炸芋角 | Bánh Khoai Môn Chiên  
Deep-Fried Taro Dumpling
- 鮮蝦腐皮卷 | Đậu Hủ Ky Chiên Cuộn Tôm Tươi 🏆  
Pan-Fried Beancurd Sheet Roll
- 賽螃蟹春卷 | Chả Giò Thịt Cua  
SpringRoll with Crab Meat Stir-Fried with Egg White
- 香煎蘿蔔糕 | Bánh Củ Cải Chiên  
Pan-Fried Turnip Cake
- 蜜汁叉燒酥 | Bánh Xá Xíu nướng Mật Ong 🏆  
Baked BBQ Pork Pastry
- 家鄉鹹水角 | Bánh Cảo Chiên Quê Hương  
Deep-Fried Meat Dumpling

### 煎腸粉 | Bánh Cuốn Chiên | Fried Rice Roll

- XO醬煎腸粉 | Bánh Cuốn Chay Chiên Sốt XO  
Fried Steamed Rice Rolls with XO Sauce
- 豉油皇煎腸粉 | Bánh Cuốn Chiên Xi Dầu  
Fried Steamed Rice Rolls with Soya Sauce

### 煎茶 | Khai Vị | Starter

- 蜜汁叉燒 | Xá Xíu Mật Ong  
BBQ Pork with Honey
- 白雲鳳爪 | Chân Gà Bạch Vân  
Cold Spicy Chicken Feet
- 金牌脆皮燒鴨皇 | Vịt Quay Da Giòn  
Signature Roasted Crispy Duck
- 涼拌雜菌木耳 | Nấm Linh Tươi Trộn Chi Nấm Mèo  
Black Fungus with Mushroom
- 五香牛展 | Bắp Bò Ngũ Vị  
Spiced Beef Shin
- 滷水拼盤 | Phá Lấu Cánh và Chân Vịt  
Duck Webs and Wings in Soya Sauce
- 蒜泥青瓜 | Dưa Leo Trộn Tỏi Xay  
Cucumber served with Garlic

### 湯 | Súp | Soup

- 例湯 | Canh Hằng Ngày  
Soup of the Day

### 粥 | Cháo | Congee

- 皮蛋瘦肉粥 | Cháo Thịt Heo Trứng Bắc Thảo  
Congee with Century Egg and Pork
- 北菇雞球粥 | Cháo Gà Nấm Hương  
Congee with Chicken Fillet and Mushroom
- 生滾蝦粥 | Cháo Tôm Tươi  
Congee with Prawn
- 生滾肉丸粥 | Cháo Thịt Viên  
Congee with Meat Ball

### 麵類 | Mì, Hủ Tiếu | Noodle

- 鮮蝦雲吞麵 | Mì Hoàn Thánh Tôm Tươi  
Noodles in Soup with Prawn Dumpling
- 四川擔擔麵 | Mì Cay Tứ Xuyên  
Sichuan Spicy Noodles
- 港式牛腩麵 | Mì Bò Kho  
Noodles in Soup with Stewed Beef Brisket
- 京都炸醬麵 | Mì Trộn Kinh Đô  
Shredded Pork with Noodles
- 豉油皇炒麵 | Mì Xào Xi Dầu  
Stir-Fried Noodles with Soya Sauce
- 乾炒牛肉河粉 | Hủ Tiếu Xào Thịt Bò  
Stir-Fried Rice-Noodle with Beef Fillet

### 蔬菜類 | Rau cải | Vegetables

- 蒜蓉/蠔油菜心 | Cải Hồng Kông Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Choy Sum with Minced Garlic (Oyster Sauce)
- 蒜蓉/蠔油津白 | Cải Thảo Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Chinese Cabbage with Minced Garlic (Oyster Sauce)
- 蒜蓉/蠔油小棠菜 | Cải Thìa Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Green Brassica with Minced Garlic (Oyster Sauce)
- 蒜蓉/蠔油芥蘭 | Cải Rổ Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Kailan with Minced Garlic (Oyster Sauce)

### 炒飯 | CƠM CHIÊN | Fried Rice

- 揚州炒飯 | CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU  
Yangzhou Fried Rice
- 鹹魚雞粒炒飯 | CƠM CHIÊN THỊT GÀ & CÁ MẶN  
Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken

### 甜品 | Tráng Miệng | Dessert

- 蓮子紅豆沙 | Chè Hạt Sen Đậu Đỏ  
Lotus Seeds with Red Bean Paste
- 秘製龜苓膏 | Quy Linh Cao  
Tortoise Jelly
- 楊枝甘露 | Chè Dương Chi Cam Lộ  
Chilled Mango with Pomelo
- 生磨杏仁茶 | Chè Hạnh Nhân 🏆  
Almond Tea
- 香滑芝麻糊 | Chè Mè Đen  
Creamy Sesame Paste
- 酥皮蛋撻仔 | Bánh Trứng Nướng  
Egg Tart
- 蓮子合桃露 | Chè Sen Hạt Đào  
Walnut Sweet Soup with Lotus Seed
- 杞子桂花糕 | Bánh Quế Hoa Kỳ Tử 🏆  
Wolfberry and Osmanthus Jelly

# 粵式點心

## DIM SUM HẤP | STEAMED DIM SUM

### 南翔小籠包

Bánh Bao Nam Tường  
Xiao Long Bao with Pork



### 蟹皇蒸燒賣

Xíu Mại Trứng Cua  
Steamed Mince Pork with Mushroom



### 潮州粉粿

Bánh Xếp Hấp Kiểu Tiêu Châu  
Steamed Assorted Meat Dumpling  
in TewZhou Style



### 上湯鮮竹卷

Đậu Hủ Kỳ Cuộn Hấp  
Steamed Beancurd Sheet Roll



### 時菜牛肉球

Thịt Bò Bằm Hấp với Cải Xanh  
Steamed Beef Ball



### 東家鮮蝦餃

Há Cảo Tôm Tươi  
Steamed Prawn Dumpling



### 豉汁蒸鳳爪

Chân Gà Hấp Tàu Xì  
Steamed Chicken Feet with  
Black Bean Sauce



### 豉汁蒸排骨

Sườn Hấp Tàu Xì  
Steamed Spare Ribs with Black Bean



### 珍珠雞

Xôi Gà Lá Sen  
Steamed Glutinous Rice Filled with Diced Chicken and Mushroom

# 煎點心

## DIM SUM CHIÊN | FRIED DIM SUM

### 👑 芥末明蝦角

Há Cảo Tôm Chiên Mù Tạt  
Deep-Fried Prawn Dumpling  
with Wasabi



### 蜂巢炸芋角

Bánh Khoai Môn Chiên  
Deep-Fried Taro Dumpling



### 👑 鮮蝦腐皮卷

Đậu Hủ Ky Chiên Cuộn Tôm Tươi  
Pan-Fried Beancurd Sheet Roll



### 賽螃蟹春卷

Chả Giò Thịt Cua  
Spring Roll with Crab Meat  
Stir Fried with Egg White



### 香煎蘿蔔糕

Bánh Củ Cải Chiên  
Pan-Fried Turnip Cake



### 👑 蜜汁叉燒酥

Bánh Xá Xiu nướng Mật Ong  
Baked BBQ Pork Pastry



### 家鄉鹹水角

Bánh Cảo Chiên Quê Hương  
Deep-Fried Meat Dumpling



當有人幫你倒茶時，你可以用食指和中指輕敲桌面，表達對倒茶者的感謝，這動作稱之為「手指叩頭」。

Khi có người mời trà, bạn có thể gõ nhẹ lên bàn bằng hai ngón tay giữa và trỏ để tỏ ý cảm ơn. Đó được coi là "Khẩu đầu bằng ngón tay".

When someone pours you tea, you can tap the table twice with your index and middle fingers to show your compliment to the tea pourer. This is known as the "finger bow".

## 粵式包點

### BÁNH BAO | BUN



#### 流沙奶皇包

Bánh Bao Kim Sa  
Milky Bun with Egg Custard

#### 蜜汁叉燒包

Bánh Bao Xá Xíu  
Steamed BBQ Pork Bun

#### 👑 雪山叉燒包

Bánh Bao Xá Xíu Tuyết Sơn Nướng  
Mount Fuji Crispy BBQ Bun



#### 👑 刺猬奶黃包

Bánh Bao Sữa Hình Con Nhím  
Hedgehog Bun with Egg Custard

#### 懷售馬拉糕

Bánh Trứng Hấp  
Cantonese Sponge Cake



## 蒸腸粉

### BÁNH CUỐN HẤP | STEAMED RICE ROLL

#### 鮮蝦蒸腸粉

Bánh Cuốn Tôm Tươi  
Steamed Rice Rolls with Prawn

#### 蜜汁叉燒蒸腸粉

Bánh Cuốn Xá Xíu  
Steamed Rice Rolls with BBQ Pork

#### 原味牛肉蒸腸粉

Bánh Cuốn Thịt Bò  
Steamed Rice Rolls with Minced Beef



## 煎腸粉

### BÁNH CUỐN CHIÊN | FRIED RICE ROLL

#### XO醬煎腸粉

Bánh Cuốn Chay Chiên Sốt XO  
Fried Steamed Rice Rolls with XO Sauce

#### 豉油皇煎腸粉

Bánh Cuốn Chiên Xi Dầu  
Fried Steamed Rice Rolls with Soya Sauce

## 前菜

### MÓN KHAI VỊ | STARTER

#### 蜜汁叉燒

Xá Xíu Mật Ong  
BBQ Pork with Honey

#### 金牌脆皮燒鴨皇

Vịt Quay Da Giòn  
Signature Roasted Crispy Duck



#### 滷水拼盤

Phá Lấu Cánh và Chân Vịt  
Duck Webs and Wings  
in Soya Sauce

#### 涼拌雜菌木耳

Nấm Linh Chi tươi trộn Nấm Mèo  
Black Fungus with Mushroom

#### 白雲鳳爪

Chân Gà Bạch Vân  
Cold Spicy Chicken Feet

#### 五香牛展

Bắp Bò Ngũ Vị  
Spiced Beef Shin

#### 蒜泥青瓜

Dưa Leo Trộn Tỏi Xay  
Cucumber served with Garlic



## 湯

### SÚP | SOUP

#### 例湯

Canh Hằng Ngày  
Soup of the Day

#### 皮蛋瘦肉粥

Cháo Thịt Heo Trứng Bắc Thảo  
Congee with Century Egg and Pork

#### 北菇雞球粥

Cháo Gà Nấm Hương  
Congee with Chicken and Mushroom

## 炒飯

### CƠM CHIÊN | FRIED RICE

#### 揚州炒飯

Cơm Chiên Dương Châu  
Yangzhou Fried Rice

#### 鹹魚雞粒炒飯

Cơm Chiên Thịt Gà & Cá Mặn  
Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken



## 粥

### CHÁO | CONGEE

#### 生滾蝦粥

Cháo Tôm Tươi  
Congee with Prawn

#### 生滾肉丸粥

Cháo Thịt Viên  
Congee with Meat Ball

## 麵類

### MÌ, HỦ TIẾU | NOODLE

#### 鮮蝦雲吞麵

Mì Hoàn Thánh Tôm Tươi  
Noodles in Soup  
with Prawn Dumpling



#### 四川擔擔麵

Mì Cay Tứ Xuyên  
Sichuan Spicy Noodles

#### 豉油皇炒麵

Mì Xào Xi Dầu  
Stir-Fried Noodles with Soya Sauce

#### 港式牛腩麵

Mì Bò Kho  
Noodles in Soup  
with Stewed Beef Brisket



#### 京都炸醬麵

Mì Trộn Kinh Đô  
Shredded Pork with Noodles



#### 乾炒牛肉河粉

Hủ Tiếu Xào Thịt Bò  
Stir-Fried Rice-Noodle with Beef Fillet

## 蔬菜類

### RAU CẢI | VEGETABLES

#### 蒜蓉/蠔油小棠菜

Cải Thìa Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Green Brassica with  
Minced Garlic (Oyster Sauce)

蒜蓉/蠔油芥蘭  
Cải Rổ Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Kailan  
with Minced Garlic (Oyster Sauce)



#### 蒜蓉/蠔油菜心

Cải Hồng Kông Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Choy Sum with  
Minced Garlic (Oyster Sauce)



#### 蒜蓉/蠔油津白

Cải Thảo Xào Tỏi (Dầu Hào)  
Sauteed Chinese Cabbage with  
Minced Garlic (Oyster Sauce)

# 甜品

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

### 楊枝甘露

Chè Dương Chi Cam Lộ  
Chilled Mango with Pomelo



### 秘製龜苓膏

Quy Linh Cao  
Tortoise Jelly



### 蓮子紅豆沙

Chè Hạt Sen Đậu Đỏ  
Lotus Seeds with Red Bean Paste



### 👑 杞子桂花糕

Bánh Quế Hoa Kỳ Tử  
Wolfberry and  
Osmanthus Jelly



### 👑 生磨杏仁茶

Chè Hạnh Nhân  
Almond Tea

### 香滑芝麻糊

Chè Mè Đen  
Creamy Sesame Paste

### 蓮子合桃露

Chè Sen Hạt Đào  
Walnut Sweet Soup with Lotus Seed

### 酥皮蛋撻仔

Bánh Trứng Nướng  
Egg Tart





香港味道，脣齒留香。

Hãy Đến và Thưởng Thức  
Dim Sum Chuẩn Vị Hồng Kông

Bon Appétit

