



# MENU

ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

Hotline: 0974 268 766

# GIỚI THIỆU ĐÌNH LÀNG

Bình Lăng được tạo nên từ mong muốn giữ lại vị ngon nguyên bản của ẩm thực Việt, bằng cách làm chậm, làm kỹ và làm có cơ sở. Mỗi món ăn tại đây không chỉ hướng tới ngon miệng, mà còn chú trọng sự cân bằng và lành mạnh, để người ăn cảm thấy nhẹ nhàng, dễ chịu sau bữa ăn.

Chúng tôi chủ động từ khâu lựa chọn nguyên liệu, nhiều nguồn được nuôi trồng và kiểm soát trực tiếp như cá muối bà tại làng hồ Mỏ Bình, gạo đồng núi ruộng lúa, rau trồng đất theo mùa. Từ trang trại đến bàn ăn, nguyên liệu được theo dõi xuyên suốt, giữ trọn độ tươi và hương vị tự nhiên.

Trong nhà bếp, Bình Lăng ưu tiên sử dụng những gia vị cơ bản của bếp Việt: như muối biển, nước mắm truyền thống, nước tương lên men tự nhiên, kết hợp thảo mộc và gia vị quen thuộc theo mùa. Chúng tôi hạn chế tối đa việc nêm nếm cầu kỳ, để món ăn giữ được vị thật của nguyên liệu, thanh, rõ và không gắt.

Ẩm thực tại Bình Lăng là sự kết hợp giữa kinh nghiệm nghề bếp lâu năm và sự thấu hiểu về dinh dưỡng, thể hương, mùa vụ. Các phương pháp nấu như hấp, om, ninh, nhúng được ưu tiên, để món ăn đậm đà mà không nặng nề.

Chúng tôi mong muốn quý khách dành thời gian thưởng thức chậm rãi, bắt đầu từ những món được chúng tôi ưu tiên gợi ý, để cảm nhận trọn vẹn tinh thần ẩm thực Việt nguyên bản mà Bình Lăng theo đuổi.



## CẢM HỨNG TỪ ĐÌNH LÀNG QUÊ

Tên gọi Đình Làng bắt nguồn từ hình ảnh ngôi đình trong văn hoá Việt cũng là nơi người dân tụ họp, sum vầy và gìn giữ nếp sống chung của làng quê. Đình không chỉ là một không gian kiến trúc, mà còn là trung tâm của đời sống tinh thần, nơi những bữa cỗ, lễ hội và câu chuyện được sẻ chia qua nhiều thế hệ.

Với chúng tôi, Đình Làng là biểu tượng của sự gắn kết, ấm áp và bền bỉ, cũng chính là tình thân mà mỗi bữa ăn tại đây mong muốn mang lại: một mâm cơm gần gũi, chín chu, nơi mọi người cùng ngồi lại, chậm rãi thưởng thức và cảm nhận trọn vẹn hương vị quen thuộc của ẩm thực Việt.





## CÁ LĂNG SÔNG ĐÀ

Cá lăng Bình Lăng được nuôi tại bè cá riêng trên lòng hồ Hòa Bình, trong môi trường tự nhiên, nước sâu, rộng và sạch. Cá sinh trưởng chậm, bơi nhiều, ăn nguồn thức ăn tự nhiên sẵn có trong hồ, đặc biệt là cá tạp nhỏ, nên thịt săn chắc, ngọt lành và béo như tự nhiên.

Chúng tôi chủ động nuôi, chăm và chọn cá ngay tại bè. Thu hoạch theo mẻ, không chày số lượng. Cá đạt độ ngon nhất mới được bắt và đưa thẳng về bếp Bình Lăng, kiểm soát trọn vẹn từ trang trại đến bàn ăn.

Nhờ nguồn cá chủ động và cách nuôi thuần tự nhiên, cá lăng luôn giữ được chất lượng ổn định, dễ ăn, hợp nhiều khẩu vị và mức giá hợp lý. Đây là món chúng tôi ưu tiên gợi ý tới thực khách khi muốn thưởng thức trọn vẹn tinh thần ẩm thực của Bình Lăng.

## GỢI MÓN

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Gỏi cá lăng trộn hành tím             | 290,000 đ/đĩa  |
| Cá lăng hấp gừng hành                 | 450,000 đ/đĩa  |
| Cá lăng nướng giềng mè trên than hoa  | 450,000 đ/đĩa  |
| Chả cá lăng Bình Lăng                 | 550,000 đ/chảo |
| Cá lăng om chuối đậu                  | 550,000 đ/nồi  |
| Cá lăng om măng treo Bình Lăng        | 550,000 đ/nồi  |
| Canh chua cá lăng nấu quả chày        | 290,000 đ/au   |
| Xôi ruốc cá lăng                      | 150,000 đ/đĩa  |
| Bống cá lăng chưng cà chua + rau sống | 150,000 đ/au   |



## COMBO - 690.000Đ/KG (3,5-4,5KG/CON)

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Gỏi cá lăng trộn hành tím             |  |
| Cá lăng hấp xì dầu                    |  |
| Cá lăng nướng giềng mè trên than hoa  |  |
| Nem cá lăng                           |  |
| Bống cá lăng chưng cà chua + rau sống |  |
| Chọn 1 trong 3 món sau                |  |
| Cá lăng om chuối đậu                  |  |
| Cá lăng om măng treo Bình Lăng        |  |
| Canh cá lăng nấu chua Bình Lăng       |  |
| Xôi trắng, ruốc cá lăng               |  |

(Giá chưa bao gồm VAT)

## GỢI MÓN

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Cá ngạnh nướng than hoa + đồ cuốn         | 750.000 đ/kg  |
| Cá ngạnh sông Đà nhúng mẻ                 | 750.000 đ/kg  |
| Cá ngạnh om chuối đậu                     | 750.000 đ/nồi |
| Cá ngạnh om măng tre                      | 750.000 đ/nồi |
| Cá ngạnh nấu bằng khoai và tỏi (theo mùa) | 450.000 đ/lẩu |

Cá ngạnh nướng than hoa



(Giá chưa bao gồm VAT)

## CÁ NGẠNH SÔNG ĐÀ

Cá ngạnh Sông Đà tại Bình Lãng là cá tự nhiên, thịt chắc, ít xương dăm, vị ngọt thanh đặc trưng của vùng nước sâu. Cá được đánh bắt bằng lưới và câu truyền thống ở khu vực sông Đà, sau đó gom và nuôi lại ở bể tại bãi cá lồng hồ Hòa Bình của Bình Lãng để đảm bảo phục vụ cá tươi mỗi ngày tại nhà hàng.

Thịt cá béo nhe, càng nấu càng đậm đà mà không ngấy, rất phù hợp với các món om, nhúng, nướng và hấp thơm cách nấu theo cách truyền thống của Bình Lãng Quê nhà. Cá tự nhiên nên kích cỡ không đều, loại cá này trọng lượng trung bình 0,6-0,9 kg/con.





## VỊT CỔ XANH LÒNG HỒ HÒA BÌNH

Vịt cổ xanh của Bình Lăng được nuôi tại lòng hồ Hòa Bình - nơi nguồn nước sạch từ thượng nguồn chảy về mỗi ngày. Không gian nước rộng, yên tĩnh và trong lành giúp con vịt bơi lội, vận động và lớn lên đúng nhịp sinh học. Chính môi trường ấy quyết định chất lượng thịt: mềm, ngọt, thơm, ít mỡ và không hôi - rất phù hợp cho lối chế biến nguyên bản của ẩm thực Việt.

## GỢI MÓN

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Vịt cổ xanh lòng hồ hấp xôi          | 500,000 đ/con |
| Vịt quay + xôi nếp                   | 500,000 đ/con |
| Lòng mỡ vịt xào muối giá             | 80,000 đ/dĩa  |
| Tiệt canh Vịt                        | 25,000 đ/bát  |
| Vịt om măng bần                      | 550,000 đ/nồi |
| Vịt nấu khoai sọ + rau muống/rau rút | 550,000 đ/nồi |
| Vịt nấu cháo                         | 550,000 đ/nồi |



## COMBO 650.000Đ/1 CON

1. Chọn một trong hai món chính  
Vịt hấp kèm xôi nếp trong âu đặc nền  
Vịt quay cả con kèm xôi nếp
2. Tiệt canh vịt (3 - 4 bát nhỏ hoặc 1 đĩa)
3. Lòng mỡ vịt xào muối giá
4. Canh khoai sọ (nấu phần đầu và có cánh)

NEM SU HẢO XÃ XỨ



SALAD RAU VƯỜN SỐT CHANH LEO



NEM CỎ HỦ DỪA TÔM THỊT



## MÓN KHAI VỊ

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Súp cua măng tây             | 45,000 đ/ bát  |
| Súp gà ngô non               | 30,000 đ/ bát  |
| Súp bí đỏ kem tươi           | 39,000 đ/ bát  |
| Đông khoai nấu tôm           | 45,000 đ/ bát  |
| Bánh đúc riêu cua            | 30,000 đ/ bát  |
| Khay cuốn khai vị Bình Lăng  | 250,000 đ/ set |
| Nem su hảo truyền thống      | 125,000 đ/ đĩa |
| Nem tếp hoa chuối ngó sen    | 150,000 đ/ đĩa |
| Nem củ hủ dừa thịt bò        | 150,000 đ/ đĩa |
| Nem bưởi tôm thịt            | 180,000 đ/ đĩa |
| Nem Hà Nội                   | 135,000 đ/ đĩa |
| Nem cua bể                   | 155,000 đ/ đĩa |
| Nem cá lăng sống Đà          | 145,000 đ/ đĩa |
| Salad rau vườn sốt chanh leo | 160,000 đ/ đĩa |
| Salad rong biển trứng cua    | 200,000 đ/ đĩa |

NEM TẾP NGÓ SEN HOA CHUỐI



## MÓN CHÍNH GÀ - CHIM

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| Gà ta hấp lá chanh             | 350,000 - 650,000 đ / đĩa |
| Gà quay với xôi nếp            | 350,000 - 650,000 đ / đĩa |
| Gà ta rang muối                | 330,000 đ / đĩa           |
| Gà xé phay                     | 350,000 đ / đĩa           |
| Gà đen hầm trong quả bí ngô    | 590,000đ/ quả             |
| Chim câu quay mật ong          | 250,000 đ / con           |
| Chim câu xào cà                | 350,000 đ / đĩa           |
| Chim câu hầm xúc bánh đa       | 350,000 đ / đĩa           |
| Chim câu hầm thuốc bắc hạt sen | 350,000 đ / đĩa           |



Chim câu quay



Chim câu hầm thuốc bắc hạt sen



Chim câu xào cà



Gà quay lủ



## CÁC MÓN CHÍNH - LỢN BÒ

|                                               |                        |
|-----------------------------------------------|------------------------|
| Thịt xiu húng lủi (đặc biệt)                  | 150,000 đ /đĩa         |
| Chả xương sông                                | 150,000 đ /đĩa         |
| Chả lá lốt                                    | 150,000 đ /đĩa         |
| Nóng heo tươi nướng riềng mẻ                  | 250,000 đ /đĩa         |
| Sườn trần nướng tảng - khoai tây bỏ lò        | 285,000 đ /đĩa         |
| Chân giò hầm kem tươi với bánh mì và dưa muối | 590,000 đ /đĩa         |
| Thân bò hầm bột bánh mì chiên                 | 195,000đ-250.000đ /đĩa |
| Chả bò lá lốt                                 | 195,000 đ /đĩa         |
| Bò lúc lắc khoai tây chiên                    | 220,000 đ /đĩa         |
| Đé sườn bò sốt vang - Bánh mì tươi tự làm     | 330,000 đ /đĩa         |



Chả thịt xương sông

Đình Làng lựa chọn thịt vai giòn hoặc ba chỉ ngon, ướp húng lủi kỹ theo công thức đặc trưng của một vùng quê Thái Bình.

Thịt được tẩm ướp vừa tay, chế biến chậm để thấm đều gia vị, giữ độ mềm ngọt tự nhiên. Món ăn đầy hương thơm sấm của húng lủi, đậm đà nhưng hài hòa, rất hợp với mâm cơm truyền thống.



Thịt xiu húng lủi

## MÓN CHÍNH - TÔM MỰC

|                                                                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Mực ống tươi hấp hành gừng                                                  | 450,000đ/dĩa  |
| Mực ống tươi chiên bơ                                                       | 400,000đ/dĩa  |
| Tôm sú hấp bia                                                              | 900,000đ/kg   |
| Tôm sú nướng muối                                                           | 900,000đ/kg   |
| Tôm sú sốt me - Bánh mì tươi                                                | 1,000,000đ/kg |
| Tôm sú sốt phomai - Bánh mì tươi                                            | 1,000,000đ/kg |
| Các món cua bể, ốc hương, ngao, hào và các hải sản cao cấp khác (đặc trước) |               |



Mực ống chiên bơ



Mực ống tươi hấp lá lốt



## RAU, MÓN ĂN NHẸ

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Rau muống luộc + nước chua quả chanh | 80,000 đ/dĩa  |
| Rau muống xào tỏi                    | 80,000 đ/dĩa  |
| Rau cải xào nấm                      | 80,000 đ/dĩa  |
| Rau ngồng cải luộc chấm trứng        | 90,000 đ/dĩa  |
| Ngon susu xào tỏi                    | 90,000 đ/dĩa  |
| Đông bì non xào tỏi                  | 90,000 đ/dĩa  |
| Lở xanh baby xào tỏi (theo mùa)      | 90,000 đ/dĩa  |
| Rau hấp ngò sắc kho quẹt + muối vừng | 110,000 đ/dĩa |

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Khoai tây chiên   | 80,000 đ/dĩa  |
| Khoai lang chiên  | 80,000 đ/dĩa  |
| Ngô mỹ chiên bơ   | 80,000 đ/dĩa  |
| Bầu phụ chiên     | 60,000 đ/dĩa  |
| Bầu phụ tẩm hành  | 60,000 đ/dĩa  |
| Rau chiên Tempura | 110,000 đ/dĩa |

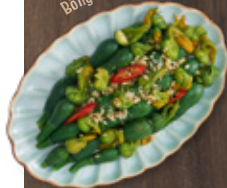
Ngon susu xào tỏi



## RAU TRỒNG ĐẤT TẠI BÌNH LẠNG

Bình Lăng quan niệm rằng rau chỉ thật sự ngon khi được trồng trên đất, tại những vùng hợp với thổ nhưỡng và canh tác an toàn. Nhờ ánh trường theo mùa, hấp thụ khoáng chất tự nhiên từ đất và được kiểm soát nguồn trồng, rau trồng đất giữ được vị ngọt thanh, đủ giòn và hương thơm mộc mạc. Đây là nền tảng để món ăn đặc sự hài hòa về hương vị, nhẹ nhàng cho cơ thể và an tâm khi thưởng thức.

Đông bì non xào tỏi



Bầu xào tôm non





## MÓN MẶN

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| Trứng rán                  | 60,000 đ /đĩa          |
| Trứng đúc thịt             | 90,000 đ /đĩa          |
| Bầu phụ sốt cà chua        | 60,000 đ /đĩa          |
| Tôm đồng rang khế chua     | 180,000 đ /đĩa         |
| Thịt rang cháy cạnh        | 150,000 đ /đĩa         |
| Thịt chưng mắm tép         | 150,000 đ /niều nhỏ    |
| Sườn xào chua ngọt         | 250,000 đ /đĩa         |
| Cà xào gừng nghệ           | 300,000 đ /nửa con/đĩa |
| Cá lăng kho niêu Bình Lăng | 180,000 đ /niêu        |
| Cá ngạnh sốt cà kho niêu   | 250,000 đ /niêu        |

Thịt rang cháy cạnh



Thịt chưng mắm tép



Cá lăng kho niêu



(Giá chưa bao gồm VAT)

## CANH

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| Canh cua móng toei                     | 150,000 đ /bát |
| Canh cá lăng nấu chua                  | 250,000 đ /bát |
| Canh rau cải nấu thịt                  | 110,000 đ /bát |
| Canh bầu nấu tôm                       | 180,000 đ /bát |
| Canh sườn khoai sọ + rau rút/rau muống | 150,000 đ /bát |
| Canh bông khoai nấu cá ngạnh           | 350,000 đ /bát |
| Canh bông khoai nấu tôm                | 350,000 đ /bát |

Canh cua móng toei



Canh cá lăng nấu chua



Canh bầu nấu tôm



Tôm đồng rang khế chua



## CƠM - XÔI - CHÁO

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Cơm niêu gạo tẻ         | 30,000 đ - 60,000đ/niêu  |
| Cơm niêu có cháy        | 45,000đ - 75,000 đ /niêu |
| Cơm rang thập cẩm       | 180,000 đ/dĩa            |
| Cơm rang hải sản        | 210,000 đ/dĩa            |
| Cơm rang cá mận         | 180,000 đ/dĩa            |
| Cơm rang cà muối        | 150,000 đ /dĩa           |
| Xôi chim                | 190,000 đ/dĩa            |
| Xôi trắng + nước cá lóc | 150,000 đ/dĩa            |
| Xôi trắng               | 60,000 đ /dĩa            |
| Cháo đậu xanh           | 60,000 đ /bát            |
| Cháo trắng              | 50,000 đ /bát            |

Cơm niêu



Cơm rang thập cẩm



Cơm rang hải sản



CƠM RANG CÁ MẬN



(Giá chưa bao gồm VAT)

Xôi chim



### BÁT ĐÁ GỖM MEN HÒA BIỂN

Bát đá sử dụng tại Đình Làng được chế tác theo kỹ thuật men hòa biển, nung ở nhiệt độ cao, đảm bảo độ bền và an toàn khi sử dụng trong ẩm thực. Lớp men cổ truyền với sắc xanh ngọc biển ào tự nhiên mang lại cảm giác mộc mà sang, mỗi sản phẩm có nét riêng không trùng lặp. Đây là những sản phẩm đến từ Bát Tràng – làng nghề gốm lâu đời, nơi tinh hoa thủ công Việt được gìn giữ và tiếp nối qua nhiều thế hệ.

## CÁC MÓN LẨU

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Lẩu riêu cua Đình Lãng đầy đủ | 750,000 đ/nồi  |
| Lẩu cá lăng nấu bông riêu     | 700,000 đ /nồi |
| Cá lăng om chuối đậu/om măng  | 550,000 đ/nồi  |
| Cá lăng om măng tre           | 550,000 đ/nồi  |
| Lẩu gà ngải cứu               | 750,000 đ /nồi |
| Đặc om chuối đậu              | 500,000 đ /nồi |
| Lươn cuộn thịt om hoa chuối   | 550,000 đ /nồi |
| Cá ngạnh om chuối đậu         | 750,000 đ/nồi  |
| Cá ngạnh om măng              | 750,000 đ/nồi  |
| Cá ngạnh nhúng mỡ             | 750,000đ/kg    |
| Lẩu bò nhúng dấm              | 550,000 đ/nồi  |



CÁ LĂNG OM CHUỐI ĐẬU



Cá ngạnh sông Đà nhúng mỡ



## CUA ĐỒNG RƯỢNG LỬA

Cua đồng Đình Lãng được chọn tại các ruộng lúa khu vực vùng núi đá Ninh Bình, nơi thổ nhưỡng giàu khoáng chất và nguồn nước tự nhiên (trong lành). Cua sinh trưởng chậm, thuần tự nhiên nên thịt chắc, gạch thơm và vị ngọt đậm đặc trưng.

Nhờ đó con cua giữ được hương vị mộc mạc, thanh sạch, rất phù hợp với những món canh và món ăn mang tính thanh ẩm thực mà Đình Lãng theo đuổi.

Lẩu riêu cua Đình Lãng



## Lẩu riêu cua Đình Lãng

|                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                  | 550,000 đ/nồi |
| (Bánh đúc Rau muống chít, hoa chuối và các loại rau gia vị khác) |               |
| Bắp bò                                                           | 150,000 đ/đĩa |
| Sườn lợn                                                         | 110,000 đ/đĩa |
| Bánh đúc / bún                                                   | 25,000đ/đĩa   |
| Rau lẩu                                                          | 60,000đ/nó    |

# HẢI SẢN CAO CẤP

Quý khách vui lòng chờ hoặc đặt trước để đảm bảo  
nguyên liệu tươi ngon nhất theo yêu cầu.

(Tinh theo thời giá)

## TÔM HÙM

Tiết canh tôm hùm

Cải tôm hùm sashimi

Tôm hùm bỏ lò sốt phomai - bánh mì

Tôm hùm rang me

Cháo tôm hùm



## CUA HOÀNG ĐẾ

Súp gạch cua hoàng đế

Chân cua hoàng đế sốt me

Chân cua hoàng đế rang muối

Cua hoàng đế bỏ lò sốt phomai (mai cua) - bánh mì bơ tỏi

Cháo cua hoàng đế



## CÁ SONG

Sashimi cá song

Cá song hấp xì dầu

Cá song nấu canh chua

Cháo cá song

(Giá chưa bao gồm VAT)

# CÁC MÓN ĐẶC BIỆT KHÁC

Để đảm bảo chất lượng trọn vẹn cho các món đặc sản đặc trưng, Bình Lăng luôn trân trọng đề nghị quý khách vui lòng đặc món tối thiểu trước 1 ngày. Khoảng thời gian chuẩn bị này giúp chúng tôi chủ động lựa chọn những nguyên liệu tươi ngon nhất và sắp xếp đội ngũ đầu bếp phù hợp. Nhờ đó, mỗi món ăn khi phục vụ đều đạt độ tinh tế và trọn vị như mong muốn. Tinh theo thời giá

## CÂY HƯƠNG

Cây hương thui rơm hấp cá con

Lòng dôi cây hương

Cây hương xào lăn

Cây hương rửa mặn

Canh xương nấu rau đắng

## DÊ

Đê núi quay củ con

Đê tái chanh

Đê xào lăn/chảo tái

Đê hấp tảng

Đê hầm củ sen

Tiệt canh dê

Lòng dôi dê

Cháo dê

## ĐON, DÚI, NHÍM

Đon/dúi thui rơm hấp lá nếp

Lòng don nấu rau đắng

Don xào lăn

Đon/nhím nướng thơm hoa

Đon/dúi/nhím nấu rau mặn

Canh xương nấu khoai sọ

## LỢN MẮN

Lợn mán hấp

Lợn mán nướng

Lợn mán xào

Lợn mán nấu rửa mặn

Lòng dúi

Canh xương khoai sọ

## TRÁNG MIỆNG NHÀ LÀM

|                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| Kem caramel cốc sứ                                             | 25,000 đ /cốc   |
| Kem chảy - Crème Brûlée                                        | 30,000 đ /cốc   |
| Pudding chanh leo                                              | 30,000 đ /cốc   |
| Bánh cuộn xoài tươi - Mango Roulade                            | 55,000 đ /miếng |
| Hoa quả theo mùa (vải,nhãn,xoài,dứa, thanh long, dứa vàng,...) | 120,000 đ /đĩa  |



## TRÀ, NƯỚC HOA QUẢ

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Trà sen ướp lạnh - Hương Hà Nội | 15,000 đ /cốc |
| Củe-táo đỏ-kỳ tử                | 25,000 đ /cốc |
| Cam sả lạnh                     | 50,000 đ /cốc |
| Nước vối nếp-Cam thảo           | 15,000 đ /cốc |
| Gạo lứt rang-gừng               | 25,000 đ /cốc |
| Nước đậu đen rang               | 25,000 đ /cốc |
| Táo-Cà rốt-Cam sành             | 55,000 đ /cốc |
| Dứa hủu-Bạc hà                  | 55,000 đ /cốc |
| Dứa-Táo-Chanh vàng              | 55,000 đ /cốc |



(Giá chưa bao gồm VAT)

## ĐỒ UỐNG

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Nước ngọt (Lon 330ml)         | 20,000 đ/lon   |
| Nước suối                     | 10,000 đ /chai |
| Bia Heineken (Chai 330ml)     | 35,000 đ/chai  |
| Bia Sài Gòn xanh (Chai 330ml) | 30,000đ/chai   |
| Bia Hà Nội (Chai 330ml)       | 30,000đ/chai   |
| Bia Tiger bạc (Chai 330ml)    | 35,000đ/chai   |
| Bia Tiger xanh (Chai 330ml)   | 35,000đ/chai   |
| Bia Trúc Bạch (Chai 330ml)    | 35,000đ/chai   |



|                                                  |                       |
|--------------------------------------------------|-----------------------|
| Rượu đếnh tăng men thuốc bắc                     | 150,000 đ /chai 500ml |
| Rượu sâm cau men thuốc bắc                       | 180,000 đ /chai 500ml |
| Rượu men lá                                      | 120,000 đ /chai 500ml |
| Rượu Vodka cá sấu Nga liên doanh (Xanh 30% vol.) | 180,000 đ /chai 500ml |
| Rượu Vodka cá sấu Nga nhập khẩu (Đen 31% vol.)   | 350,000 đ /chai 500ml |

# RƯỢU VANG

Quầy rượu vang Đình Lăng được tuyển chọn kỹ lưỡng với các dòng vang đến từ những vùng trũng nho danh tiếng, đa dạng phong cách từ thanh nhẹ, tươi sáng đến đậm đà, tròn vị. Mỗi chai vang được lựa chọn để hài hòa cùng mâm cỗ Việt, tôn vị món ăn mà không lấn át hương vị nguyên bản. Đây là điểm chạm tinh tế dành cho những thực khách muốn nâng tầm trải nghiệm ẩm thực tại Đình Lăng.

## Alberello 6

Vang đỏ Ý 14%

Loại rượu Primitivo đậm đà từ Salento mang đến hương vị tròn đầy của mận chín, mứt đen, vani và ca cao, kết thúc bằng tannin mượt mà.

1.150.000 VNĐ



## Nier Riesling

Vang trắng ngọt Đức 8,5%

Vang màu vàng nhạt tươi sáng, tỏa hương thơm rõ nét của trái cây nhiệt đới như xoài, dứa, cân bằng giữa vị ngọt và độ chua, kết thúc bằng hậu vị hương hoa cỏ và mật ong.

750.000 VNĐ



## Felice

Vang đỏ Ý 14,5%

Mang hương thơm mãnh liệt của mận chín, anh đào, ca cao và vani, cùng cấu trúc tròn đầy, cân bằng hoàn hảo nhờ quá trình ủ thùng gỗ sồi Mỹ.

850.000 VNĐ

## Legado Munoz

Vang đỏ Tây Ban Nha 13,5%

Vang đỏ anh đào mang hương thơm của trái cây đỏ chín mọng hòa quyện cùng nốt hương đinh hương, tiêu và cà phê, sở hữu cấu trúc đậm đà với tannin mượt mà cùng hậu vị ấm áp.

690.000 VNĐ



## Onda Bianca

Vang trắng chua Ý 13,5%

Chai Chardonnay vàng đậm được ủ gỗ sồi, mang đến hương vị tròn đầy, êm ái của dứa và gia vị, đồng thời giữ được sự tươi mát, tạo nên một hậu vị cân bằng và thanh lịch.

800.000 VNĐ

# MÂM CƠM ĐÌNH LÀNG

## 550.000 Đ/MÂM 2-3 NGƯỜI

Mâm Cơm Đình Làng được xây dựng từ tinh thần bữa cơm Việt truyền thống - nơi mọi người cùng ngồi lại, sẻ chia và thưởng thức trong sự chậm rãi, đủ đầy. Dựa trên triết lý Ngũ Hành của ẩm thực Á Đông, mỗi mâm cơm là sự sắp xếp hài hòa giữa món mặn - món canh - rau - tinh bột, trong đó mỗi vị và mỗi màu sắc tương ứng với một hành, tạo nên tổng thể tròn vị và cân bằng. Không chỉ hướng tới ngon miệng, mâm cơm Đình Làng còn mang lại cảm giác nhẹ nhàng, dễ chịu và an yên - đúng với tinh thần ẩm thực Việt nguyên bản mà nhà hàng theo đuổi.

### CƠM KIM TINH HOA

1. Salad rau Bà Lạt sốt chanh leo
2. Thịt xá xíu hồng liu
3. Cá lăng kho tộ
4. Canh cua mồng tơi
5. Ngỗng cải luộc / Rau theo mùa
6. Cơm niêu
7. Tráng miệng/Hoa quả theo mùa

### CƠM MỘC HƯƠNG

1. Nộm rau muống tếp khô
2. Gà ta xáo nghệ
3. Tôm đồng rim chua cay
4. Rau cải xào nấm
5. Canh cá lăng dọc mùng nấu chua
6. Cơm niêu
7. Tráng miệng/Hoa quả theo mùa

### CƠM THỦY AN

1. Nem cua bể Đình Làng
2. Cá diêu hồng rán giòn
3. Thịt rang cháy cạnh
4. Rau theo mùa/ Dưa muối
5. Canh sườn khoai sọ
6. Cơm niêu
7. Tráng miệng/Hoa quả theo mùa

### CƠM HỎA NHIỆT

1. Salad rau Bà Lạt
2. Sườn tẩm gừng liu/ Sườn bò lỏ
3. Canh nước dùng trong với hải sản
4. Canh rang gà lá sen
5. Tráng miệng/Hoa quả theo mùa

### CƠM THỎ MẠCH

1. Chả lá lốt
2. Bò xào cần tỏi
3. Sủi hào/ Cù cải / Bò đỏ xanh xào
4. Cá lăng nấu bằng khoai và tôm
5. Cơm niêu
6. Tráng miệng/Hoa quả theo mùa

## MENU TIỆC

Tiệc Bình Lăng được xây dựng trên nền tảng hơn 20 năm kinh nghiệm tổ chức tiệc của Nguyễn Bình, với sự chuẩn bị chín chu từ nguyên liệu đến thực đơn và phục vụ, giúp thực khách an tâm khi thưởng thức. Bên cạnh các menu gợi ý, nhà hàng mang đến nhiều lựa chọn linh hoạt, dễ dàng điều chỉnh theo quy mô, tính chất buổi tiệc và khẩu vị riêng, để mỗi dịp sum vầy hay đãi khách đều trang nhã và trọn vẹn.

## MENU HỘI NGỘ - 400.000Đ/NGƯỜI

1. Súp cua măng tây
  2. Salad rau cải trắng chua
  3. Tôm sú sốt pho mai bò ló
  4. Cá song hấp gừng hành xi dầu (đĩa cá sừ đốt nướn)
  5. Vịt cổ xanh lòng hồ hấp xì (cá con, ấu cốn đốt nướn)
  6. Bò bẻ sườn hầm nấm kiểu Pháp, bánh mì tươi tự làm
  7. Nộm hải sản sốt Mayonaise
  8. Bông bí baby xào tỏi phi
  9. Canh cá lăng nấu chua với quả chay
  10. Cơm trắng
  11. Pudding chanh leo
- ĐỒ UỐNG** (Khách chọn riêng)

## MENU ĐỦ ĐẦY - 450.000Đ/NGƯỜI

1. Súp Hải sản nấu tứ vị
  2. Nộm cá hủ dĩa, thịt bò sốt chua ngọt
  3. Cá Hồi Nấu áp chảo sốt chanh leo
  4. Tôm sú chiên hạt hạnh nhân
  5. Cá đồng tảo luộc rút xương
  6. Bò quay cá con (quay chín mang đến lọc phục vụ nóng tại chỗ kèm rau gia vị)
  7. Rau hấp ngũ sắc muối gừng
  8. Canh mọc tôm cua
  9. Cơm trắng
  10. Xôi ruốc cá Lăng
  11. Caramel Hoa quả tươi
- ĐỒ UỐNG** (Khách chọn riêng)

## MENU THỊNH SOẠN - 500.000Đ/NGƯỜI

1. Súp cá ngừ non hoặc Súp gà nấm hương
  2. Salad rau Bò Lát sốt salad chanh leo
  3. Cua tươi Cá mau nhồi thịt hấp nấm
  4. Mực tươi chiên bơ tỏi
  5. Cà tra quay tộ
  6. Xôi nếp Hoàng Phố
  7. Cá ngạnh tự nhiên sông Đà nướng mè (cá ngạnh tự nhiên chiu hoặc đánh lưới thu gom tại bờ cá sạch Nguyễn Bình size từ 0.6 -0.9 kg/ con, ĐL 1.5kg/ nải)
  8. Rau gia vị
  9. Bún / cơm trắng
  10. Hoa quả tươi
- ĐỒ UỐNG** (khách chọn riêng)

