

# DINH LƯƠNG

MỘT  
BỮA ĐÚNG  
MỘT  
NGÀY LÀNH

ORIGINAL  
VIETNAMESE CUISINE

BT1.3 Nguyễn Xuân Khoát, khu Ngoại Giao Đoàn  
Xuân Đình, Hà Nội  
[dinhluangcuisine.com](http://dinhluangcuisine.com)

## GIỚI THIỆU ĐÌNH LÀNG

Bình Làng 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 chú trọng từ khâu lựa chọn nguyên liệu, nhiều nguồn được nuôi trồng và kiểm soát trực tiếp như cá muối bả trại lòng hồ Hòa Bình, cua đồng nuôi 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 Làng ưu tiên sử dụng những gia vị có 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 thực của nguyên liệu, thanh, rõ và không gắt.

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

Chúng tôi mong muốn quý khách dành thời gian thưởng thức chậm rãi, bắt đầu từ những món được chúng tôi ưu tiên giới ý, để cảm nhận trọn vẹn tinh thần ẩm thực Việt nguyên bản mà Bình Làng 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 tinh thần mà mỗi bữa ăn tại đây mong muốn mang lại: một mâm cơm gần gũi, chín chu, nơi mọi người cùng ngồi lại, chạm rai thưởng thức và cảm nhận trọn vẹn hương vị quen thuộc của ẩm thực Việt.





## CÁ LĂNG SÔNG ĐÀ

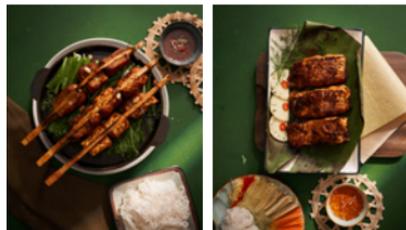
Cá lăng Bình Lăng được nuôi tại bè cá riêng trên lòng hồ Hòa Bình, trong môi trường tự nhiên, nước sâu, rộng và sạch. Cá sinh trưởng chậm, bơi nhiều, ăn nguồn thức ăn tự nhiên sẵn có trong hồ, đặc biệt là cá tép đầu, nên thịt săn chắc, ngọt lành và béo như tự nhiên.

Chúng tôi chỉ dùng muối, gừng và chanh có 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/rau
Xôi ruốc Cá lăng	150,000 đ/đĩa
Bông cá lăng chung cá chua + rau sống	150,000 đ/rau



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

- Gỏi cá lăng trộn hành tím
- Cá lăng hấp xi đầu
- Cá lăng nướng giềng mè trên than hoa
- Nem cá lăng
- Bông cá lăng chung cá 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 mè	750.000 đ/kg
Cá ngạnh om chuối đậu	750.000 đ/mồi
Cá ngạnh om măng tre	750.000 đ/mồi
Cá ngạnh nấu bằng khoai và tỏi (theo mùa)	450.000 đ/đầu

Cá ngạnh nướng than hoa



(Giá chưa bao gồm VAT)

## CÁ NGẠNH SÔNG ĐÀ

Cá ngạnh Sông Đà tại Bình Lăng 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 gọt và nuôi loại bẻ tại bãi cá lồng hồ Hòa Bình của Bình Lăng để đảm bảo phục vụ cá tươi mỗi ngày tại nhà hàng.

Thịt cá béo thịt, càng nấu càng thơm và mềm không ngấy, rất phù hợp với các món om, nhúng, nướng, và hấp. Cá có thịt rất chắc và thơm ngon như cá ngạnh ở Bình Lăng Quận 10. Cá tự nhiên nên kích cỡ không đều, loại cá này trọng lượng trung bình 0,8-0,9 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 xì	500,000 đ/con
Vịt quay + xôi nếp	500,000 đ/con
Lòng mè vịt xào muối giá	80,000 đ/đĩa
Tiệt canh vịt	25,000 đ/bát
Vịt om măng bần	550,000 đ/nồi
Vịt nấu khoai sọ + rau muống/rau rứt	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 đất nền  
Vịt quay củ con kèm xôi nếp
2. Tiệt canh vịt (3 - 4 bát nhỏ hoặc 1 đĩa)
3. Lòng mè vịt xào muối giá
4. Canh khoai sọ (nửa phần đầu và cổ cánh)

NEM SU HÀO XÁ XÍU



SALAD RAU VƯỜN SỐT CHANH LEO



NEM CỔ 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
Bông 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 hào truyền thống	125,000 đ /đĩa
Nem tếp hoa chuối ngô sen	150,000 đ /đĩa
Nem củ hủ dừa thịt bò	150,000 đ /đĩa
Nem bưởi tôm thịt	180,000 đ /đĩa
Salad rau vườn sốt chanh leo	160,000 đ /đĩa
Salad rong biển trứng cua	200,000 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
Ốc tặc tá bưởi	220,000 đ /bát

NEM TẾP NGÔ SEN HOA CHUỐI



## MÓN CHÍNH GÀ - CHIM

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



Chim cầu quay



Chim cầu hầm thuốc bắc hạt sen



Chim cầu xào cà



Gà quay lủ



## CÁC MÓN CHÍNH - LỢN BÒ

Thịt xiu húng liu (đặc biệt)	150,000 đ /đĩa
Chả xương sông	150,000 đ /đĩa
Chả lá lốt	150,000 đ /đĩa
Nọng heo tươi nướng riềng mẻ	250,000 đ /đĩa
Sườn chân nướng tảng - khoai tây bò 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



Đinh Lăng lựa chọn thịt vai giòn hoặc bì chỉ ngon, ướp húng liu 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 sím của húng liu, đậm đà nhưng hài hòa, rất hợp với mâm cơm truyền thống.



Thịt xiu húng liu

## MÓN CHÍNH - TÔM MỰC

Mực ống tươi hấp hành gừng	450,000đ/đĩa
Mực ống tươi chiên bơ	400,000đ/đĩa
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 (đọc trước)



Mực ống chiên bơ



Mực ống tươi hấp lá lốt



## RAU, MÓN ĂN NHỆ

Rau muống luộc + nước chua quí chay	80,000 đ/đĩa
Rau muống xào tỏi	80,000 đ/đĩa
Rau cải xào nấm	80,000 đ/đĩa
Rau ngồng cải luộc chấm trứng	90,000 đ/đĩa
Ngon susu xào tỏi	90,000 đ/đĩa
Đông bì non xào tỏi	90,000 đ/đĩa
Lớ xanh baby xào tỏi (theo mùa)	90,000 đ/đĩa
Rau hấp ngũ sắc kho quẹt + muối vừng	110,000 đ/đĩa
Khoai tây chiên	80,000 đ/đĩa
Khoai lang chiên	80,000 đ/đĩa
Ngô mỹ chiên bơ	80,000 đ/đĩa
Bầu phụ chiên	60,000 đ/đĩa
Bầu phụ tẩm hành	60,000 đ/đĩa
Rau chiên Tempura	110,000 đ/đĩa

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 sinh trưởng 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 đạt 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





## CANH

Canh cua mồng tơi	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

## MÓN MẶN

Trứng rán	60,000 đ /đĩa
Trứng đặc 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 tếp	150,000 đ /niêu nhỏ
Sườn xào chua ngọt	250,000 đ /đĩa
Cá xáo 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

Canh cua mồng tơi



Canh cá lăng nấu chua



Canh bầu nấu tôm



Thịt rang cháy cạnh



Thịt chưng mắm tếp



Cá lăng kho niêu



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 mìn	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 chim cầu làm đậu xanh	350,000 đ/đau
Cháo đậu xanh	60,000 đ /au
Cháo trắng	50,000 đ /au

Cơm niêu



Cơm rang thập cẩm



Cơm rang hải sản



CƠM RANG CÁ MÌN



(Giá chưa bao gồm VAT)

Xôi chim



### BÁT ĐĨA GŨM MEN HÒA BIỂN

Bát đĩa sử dụng tại Đình Làng được chế tác theo kỹ thuật men hòa biển, mang độ nhiệt độ cao, đảm bảo độ bền và an toàn khi sử dụng trong ẩm thực. Lớp men cổ truyền với sắc xanh ngọc biến ảo 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, nổi tiếng hoa thủ công Việt, được gìn giữ và tiếp nối qua nhiều thế hệ.

## CÁC MÓN LẨU

Lẩu riêu cua Đỉnh 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
Ốc 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 nướng 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 RỪNG LỬA

Cua đồng Đỉnh 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 thân thiện mà Đỉnh Lãng theo đuổi.

Lẩu riêu cua Đỉnh Lãng



## Lẩu riêu cua Đỉnh Lãng

550.000 đ/nồi

(Bánh đúc: Rau muống chẻ, hẹ chuối và các loại rau gia vị khác)

Bếp bỏ 150.000 đ/đĩa

Sườn sụn 110.000 đ/đĩa

Bánh đúc / bún 25.000đ/đĩa

Rau lẩu 60.000đ/nó

(Giá chưa bao gồm VAT)

# 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

Cái 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 (mì 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

Bộ đảm bảo chất lượng trên mọi chi các món đặc sản đặc trưng. Bình Lăng trân trọng đề nghị quý khách vui lòng đặt món tối thiểu trước 1 ngày. Không 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. Như đó, mỗi món ăn khi phục vụ đều đạt độ tinh tế và trọn vị như mong muốn. Tinh thần thái giá

## CÂY HƯƠNG

Cây hương tươi rơm hấp cá con

Lòng dôi cây hương

Cây hương xào lăn

Cây hương rửa mặn

Canh xương nấu rau đắng

## DÊ

Đê núi quý cừ con

Đê tái chanh

Đê xào lăn/chan tái

Đê hấp tạng

Đê hầm củ sen

Tiệt canh dê

Lòng dôi dê

Chấu dê

## DON, DÚI, NHÍM

Don/dôi chài rơm hấp lá nếp

Lòng don nấu rau đắng

Don xào lăn

Don/nhím nướng than hoa

Don/dôi/nhím nấu rửa mặn

Canh xương nấu khoai sọ

## LỢN MẦN

Lợn mần hấp

Lợn mần nướng

Lợn mần xào

Lợn mần nấu rửa mặn

Lòng sườn

Canh xương khoai sọ

## TRÁNG MIỆNG NHÀ LÀM

Kem caramel cóc sủ	25,000 đ /cốc
Kem cháy - 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,đu đủ, chanh long, dứa vàng,...)	120,000 đ /đĩa



## TRÀ, NƯỚC HOA QUẢ

Trà sen ướp lạnh - Hương Hà Nội	15,000 đ /cốc
Cúc-táo đỏ-kỳ tử	25,000 đ /cốc
Cam sả lạnh	50,000 đ /cốc
Nước vối ướp-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 hủ-Đặc hà	55,000 đ /cốc
Đứa-Táo-Chanh vàng	55,000 đ /cốc



## 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 dinh lăng 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 Làng được tuyển chọn kỹ lưỡng với các dòng vang đến từ những vùng trồng 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 Làng.

## 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 vnd



## 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, cần bâng giữa vị ngọt và độ chua, kết thúc bằng hậu vị hương hoa có vẻ mát ong.

750.000 vnd



## 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 vnd

## 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 vnd



## 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 vnd

# 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 chăm chỉ, đù 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 Đà Lạt sốt chanh leo
2. Thịt xá xiu hồng liu
3. Cá lăng kho tộ
4. Canh cua mồng tơi
5. Ngỗng cải luộc / Rau theo mùa
6. Cơm niêu
7. Tráng miến/Hoa quả theo mùa

## CƠM MỘC HƯƠNG

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

## CƠM THỦY AN

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

## CƠM HÒA NHIỆT

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

## CƠM THỎ MẠCH

1. Chả lá lốt
2. Bò xào cần tỏi
3. Su hào/ Củ cải / Bò đỏ xanh xào
4. Cá lăng nấu bông khoai và tôm
5. Cơm niêu
6. Tráng miến/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

- Súp cua măng tây
- Salad rau biển trứng cua
- Tôm sú sốt phô mai bò lô
- Cá song hấp gừng hành xi dầu (đĩa cá sừ đốt nền)
- Vịt cồ xanh lòng hồ hấp xì (cá con, ấu cón đốt nền)
- Bò bẻ sốt hầm nấm kiểu Pháp, bánh mì tươi tự làm
- Nem hải sản sốt Mayonaise
- Bông bí baby xào tỏi phi
- Cánh cá lăng nấu chua với quả chay
- Cơm trắng
- Pudding chanh leo

ĐỒ UỐNG (Khách chọn riêng)

## MENU ĐỦ ĐẦY - 450.000Đ/NGƯỜI

- Súp Hải sản nấu tử vị
  - Nem củ hủ dừa, thịt bò sốt chua ngọt
  - Cá Hồi Nấu áp chảo sốt chanh leo
  - Tôm sú chiên hạt hạnh nhân
  - Cá đồng tảo lược rút xương
  - Bò quay cà con (quay chín mang đến lọc phục vụ nóng tại chỗ kèm rau gia vị)
  - Rau hấp ngũ sắc muối gừng
  - Cánh mực tím cua
  - Cơm trắng
  - Xì rưới cá Lăng
  - Caramel Hoa quả tươi
- ĐỒ UỐNG (Khách chọn riêng)

## MENU THỊNH SOẠN - 500.000Đ/NGƯỜI

- Súp gà ngô non hoặc Súp gà nấm hương
  - Salad rau Bò Lục sốt salad chanh leo
  - Cua tươi Cà mau nhồi thịt hấp nấm
  - Mực tươi chiên bột tỏi
  - Cà te quay tư
  - Xì mỳ Hoàng Phố
  - Cá ngạnh tự nhiên sốt Bò nhúng mè (cá ngạnh tự nhiên câu hoặc đánh lưới thu gom tại bờ cá sạch Nguyễn Bình size từ 0.6 -0.9 kg/ con, ĐL 1.5kg/ nài)
  - Rau gia vị
  - Đậu / cơm trắng
  - Hoa quả tươi
- ĐỒ UỐNG (khách chọn riêng)