



*Authentic
Cantonese Cuisine*

Ala Carte ^{Menu}



Nổi tiếng là một trong những nhà hàng Trung Hoa thượng hạng, Shang Palace có thực đơn phong phú cùng hương vị nguyên bản, nhà hàng luôn tự hào không trực tiếp sử dụng bột ngọt trong quá trình chế biến món ăn.

Well-known as one of the best Cantonese restaurants in town, we are proud to serve a varied menu with authentic flavors and no MSG added.

*All prices are in VND and subject to
5% Service Charge & VAT*

餐前小吃

Entrée/ Món Ăn Nhẹ

花彫醉鴨舌

Marinated Duck Tongue
with Chinese Wine (12pcs)
Lưỡi Vịt Ướp Rượu Hoa Tiêu

杏香芝士炸蟹肉卷

Fried Crab Meat & Cheese Rolls, Coated
with Sliced Almonds (3 rolls)
*Chả Giò Thịt Cua Cuộn Phô Mai Chiên,
Bọc Hạnh Nhân*

金巢帶子盒

Deep-Fried Taro Puffs Stuffed
with Fresh Scallop (3pcs)
*Bánh Khoai Môn Trứng Muối Dồn Sò Đẹp
Chiên*

麻辣海蜇拌牛展

Marinated Jelly Fish
with Beef Shank & Spicy Sauce
Sứa Biển Mè Cay & Bắp Bò Phá Lấu

香脆炸雲吞

Deep-Fried Prawn Wontons (5pcs)
Hoành Thánh Tôm Chiên

椒鹽腐乳雞軟骨

Fried Chicken Leg Cartilage
with Preserved Beancurd Sauce & Salt
Sụn Gà Rang Chao & Muối Ớt

酸薑皮蛋

Century Egg Served with Pickle Ginger
Khai Vị Gừng Chua & Trứng Bắc Thảo

避風塘炸雪魚粒

Deep-Fried Cod Cubes with Garlic
& Dried Chili
Cá Tuyết Tỏi Ớt Chiên Giòn

黃金脆皮蘿蔔糕條

Fried Turnip Cake with Salted Egg Yolk
Bánh Củ Cải Hoàng Kim

蒜泥香醋手拍青瓜

Marinated Cucumber
with Spicy Sour Sauce
Gỏi Dưa Leo Trộn Sốt Chua Cay



燒烤拼盤

Bbq Appetizer/ Quay Nướng Khai Vị

鴻運片皮乳豬

Roasted Suckling Pig

Heo Sữa Quay

金牌燒乳鴿

Roasted Pigeon

Bồ Câu Quay

京式片皮鴨

Roasted Peking Duck

Vịt Quay Kiểu Bắc Kinh

金牌脆皮燒肉

Shang Palace's Roasted Pork Belly

Thịt Quay Shang Palace

至尊燒鴨皇

Roasted Duck Hong Kong Style

Vịt Quay Kiểu Hong Kong

古法蜜汁叉燒

Barbecued Honey Glazed Pork

Xá Xiu Mật Ong

燒味三拼

Barbecue Combination (3 selections)

Ba Món Quay Nướng Khai Vị



燕窩

Bird's Nest/ Tổ Yến

腿茸紅燒官燕

Braised Bird's Nest
with Ham in Brown Sauce
Tổ Yến Hồng Xiu

蟹肉燴官燕

Braised Bird's Nest
with Fresh Crab Meat
Tổ Yến Sốt Thịt Cua

燕窩南瓜盅

Braised Bird's Nest
in Whole Pumpkin
Súp Yến Bí Đỏ

上湯杞子雪耳燕窩羹

Braised Bird's Nest with Snow fungus
& Wolfberry in Superior Stock
*Súp Yến Tiềm Canh Thượng Hạng, Tuyết
Nhĩ & Kỷ Tử*

合桃蛋白上湯蒸燕窩

Steamed Bird's Nest with Egg White,
Walnuts in Superior Stock
& Broccoli Purée
*Yến Hấp Canh Thượng Hạng Phở Thúi
với Lòng Trắng Trứng & Hạt Hồ Đào*

雞茸燕窩粥

Bird's Nest & Chicken Congee
Cháo Tổ Yến Thịt Gà



鮑魚 - 海味

Abalone - Dried Seafood/ Bào Ngư - Hải Vị

蠔皇原隻2頭澳洲湯鮑扣鵝掌

Braised Australian “2 Heads” Abalone
with Goose Web

Bào Ngư Úc “Nhị Thủ” Sốt Chân Ngỗng

古法扣澳洲八頭鮑

Braised “8 Heads” Australian Abalone
in Traditional Style

Bào Ngư Úc “8 Đầu” Hầm Sốt Truyền Thống

古法澳洲八頭湯鮑拌黑蒜

Braised “8 Heads” Australian Abalone with
Black Garlic

Bào Ngư Úc “8 Đầu” Om Tỏi Đen

鮑汁釀遼參

Braised Sea Cucumber Stuffed
with Shrimp Paste in Abalone Sauce

Hải Sâm Thượng Hạng Dồn Bách Hoa Om
Sốt Bào Ngư

北菇鵝掌扣海參

Braised Sea Cucumber
with Goose Web & Black Mushroom

Hải Sâm, Chân Ngỗng

Om Nấm Đông Cô

蠔皇花膠扣海參

Braised Fish Maw

with Sea Cucumber in Oyster Sauce

Bong Bóng Cá Om Hải Sâm

鮑汁扣花膠干貝

Braised Fish Maw with Conpoy

Bong Bóng Cá Om Sò Điệp Khô

鮑汁扣北菇鵝掌

Braised Goose Web

with Black Mushroom

Chân Ngỗng Om Nấm Đông Cô



湯 / 羹

Soup/ Súp

黑雞藥材炖干貝螺頭

Double-Boiled Black Chicken with
Conpoy & Sea Whelk
Gà Ấc Tiêm Sò Điệp Khô & Thịt Ốc Biển

蟲草花鮑魚燉雞湯

Double-Boiled Abalone
with Cordyceps Flower Soup
*Canh Bào Ngư Tiêm Bông
Đông Trùng Thảo*

八寶燉節瓜盅

Double-Boiled Seafood Soup
in Whole Melon
Canh Hầm Bát Bửu Trái Bí

杞子螺頭燉雞湯

Double-Boiled Sea Whelk
& Chicken in Supreme Broth
Canh Ốc Biển Tiêm Gà

雞絲蛋花魚鰾羹

Thick Soup of Fish Maw,
Shredded Chicken & Black Mushroom
Súp Bông Cá, Gà Sợi & Nấm Đông Cò

四川海鮮酸辣羹

Hot and Sour Seafood Soup
Súp Hải Sản Tứ Xuyên

冬茸干貝羹

Winter Melon Soup
with Asparagus & Dried Scallop
Súp Bí, Măng Tây & Sò Điệp Khô

魚茸蟹肉竹笙羹

Crab Meat Soup with Fish,
Egg Whites & Bamboo Pith
Súp Thịt Cua, Cá Mú & Trúc Sinh

雞茸粟米羹

Sweet Corn & Chicken Soup
Súp Bắp Thịt Gà



海鮮

Seafood/ Món Hải Sản

日式焗銀雪魚

Baked Cod Fish with Sake & Maggie Sauce
Cá Tuyệt Đút Lò với Sốt Nhật

XO 醬炒鵝肝帶子

Sautéed Foie Gras with Scallop
in XO Chili Sauce (12pcs)
Gan Ngỗng Xào Sò Điệp và Tương XO

新加坡酸辣醬炸魚扒

Deep-Fried Grouper Fillet with Sweet
& Sour Sauce in Singapore Style
Phi Lê Cá Chiên
Sốt Chua Ngọt Kiểu Singapore

什果芥末蝦球

Deep-Fried Prawn Coated with Wasabi
Mayonnaise Sauce (8pcs)
Tôm Chiên Sốt Wasabi Mayonnaise

馬蹄雲耳炒蝦球

Sautéed Prawns with Water Chestnuts
& Black Fungus (8pcs)
Tôm Xào Củ Năn & Nấm Mèo Hong Kong

西施奶油軟殼蟹

Fried Soft Shell Crab with Plum Sauce,
Butter & Salted Egg Yolk
Cua Lột Chiên Sốt Xí Muội, Bơ & Trứng Muối

奇妙海鮮卷

Deep-Fried Seafood Rolls with Assorted
Fruits & Mayonnaise Sauce (3 rolls)
Chả Giò Hải Sản Trái Cây & Sốt Mayonnaise

牛油南瓜汁煎釀帶子

Pan-Fried Scallop Stuffed with Shrimp
Paste, Served with Pumpkin Sauce
Sò Điệp Bách Hoa Sốt Bí Đỏ



雞

Chicken/ Món Thịt Gà

鹽焗手撕雞

Baked Shredded Chicken with Salt
Gà Đút Lò với Muối

玫瑰豉油雞

Marinated Soya Chicken
Gà Xi Dầu

葱油霸王雞

Roasted Chicken with Superior Soya Oil
Gà Quay Sốt Nước Tương Dầu Hành
(*Gà Bá Vương*)

香宮脆皮雞

Shang Palace's Crispy Chicken
Gà Quay Shang Palace

粟米黃金脆雞球

Fried Crispy Chicken, Sautéed
with Egg Yolk & Corn Sauce
Gà Chiên Giòn Sốt Bắp Hoàng Kim

剝椒粉絲蒸滑雞脾肉

Steamed Boneless Chicken Drumstick
Meat with Spicy Sauce & Vermicelli
Thịt Đùi Gà Rút Xương Hấp Tứ Xuyên,
Lót Bún Tàu

宮保雞球

Sautéed Chicken with Cashew, Dried
Chili, Red Bell Pepper & Onion
Gà Xào Cung Bửu

辣子雞粒

Fried Chicken with Spicy Sauce
Gà Chiên Sốt Cay



豬

Pork/ Món Thịt Heo

白鹵水炸元蹄

Fried Marinated Pork Leg
in Chinese Herbs
Giò Heo Phá Lấu Chiên Giòn

黑椒蜜汁燒肉排

Fried Spare Ribs with Pepper Sauce,
Served with Spicy Sauce
Sườn Nướng Tiêu Đen Sốt Mật Ong

紅燒東坡肉

Stewed Pork Belly with
Soya Sauce & Chinese Wine
Thịt Ba Rọi Hầm "Đông Ba"

荷葉蒸芋頭扣肉

Stewed Pork Belly with Taro,
Served on Lotus Leaf
Ba Rọi Khẩu Khoai Môn Lót Lá Sen

京都排骨

Deep-Fried Spare Ribs
with Red Vinegar (4 pcs)
Sườn Kinh Đô

香芒咕嚕肉

Sautéed Sweet & Sour Pork
with Fresh Mango
Thịt Xào Chua Ngọt

金沙醬燒骨

Stewed Pork Chop
with BBQ Sauce
Sườn Heo Hầm Sốt BBQ

魚香豆瓣炒肉絲

Sautéed Shredded Pork Meat
with Spicy Bean Sauce
Thịt Heo Sợi Xào Sốt Tương Đậu Bản



牛

Beef/ Món Thịt Bò

水煮牛肉

Poached Sliced Beef
in Spicy Chili Sauce
Bò Tái Sốt Cay

薑蔥炒牛肉

Sautéed Beef with Ginger
& Spring Onion
Bò Xào Hành Gừng

黑椒金菇牛柳卷

Pan-Fried Beef Tenderloin Rolls
with Enoki Mushrooms
in Black Pepper Sauce (8 rolls)
*Thăn Bò Cuộn Nấm Kim Châm
Sốt Tiêu Đen*

香煎牛仔排

Pan-Fried Veal Steak
Bít Tết Bê Chiên

黑椒牛柳粒

Sautéed Beef Cubes
with Black Pepper Sauce
Bò Xào Tiêu Đen

XO醬石板京冲炒牛肉片

Sautéed Sliced Beef
with XO Chili Sauce,
Served on Stone Plate
Bò Xào Tương XO Vĩ Đá

鮮雜菌炒牛肉片

Sautéed Sliced Beef
with Assorted Mushrooms
Bò Xào Nấm Các Loại

脆皮炸牛坑腩

Fried Crispy Beef Brisket Rolls,
wrapped in Beancurd Skin (8 pcs)
Nạm Bò Cuộn Đậu Hũ Ky Chiên Giòn



砂煲

Casserole/ Món Tay Cẩm

紅燒大蒜筍殼魚煲

Stewed Marble Goby Fish with Garlic
& Roasted Pork Belly Casserole
Cá Bống Tượng Om Thịt Quay Tay Cẩm

干爆海參蹄筋煲

Stewed Pig's Tendon
with Sea Cucumber & Garlic Casserole
Gân Heo, Hải Sâm Tay Cẩm

XO 醬粉絲蝦球煲

Stewed Prawn and Vermicelli
with XO Chili Sauce Casserole (8pcs)
Miến Tôm Tương XO Tay Cẩm

當歸蘿蔔牛腩煲

Stewed Beef with Dang Gui Casserole
Bò Hầm Đường Quí Tay Cẩm

蟲草花鮮什菌炆雞煲

Stewed Chicken with Mushroom
& Cordyceps Flower Casserole
*Gà Om Nấm Đông Cô
& Bông Trùng Thảo Tay Cẩm*

鹵水花生蓮藕排骨煲

Stewed Pork Rib with Lotus Root
& Marinated Peanuts in
Chinese Herbal Sauce
*Sườn Heo Om Củ Sen
& Đậu Phộng Phá Lấu Tay Cẩm*

家鄉釀豆卜煲

Stewed Fried-Beancurd Stuffed
with Fish Paste
& Mushrooms Casserole
Đậu Hũ Đồng Quê Tay Cẩm

魚香茄子煲

Stewed Eggplant &
Minced Pork Casserole
Cà Tím Thịt Bằm Tay Cẩm



豆腐

Beancurd/ Món Đậu Hũ

干貝火腩豆腐煲

Stewed Beancurd with Roasted Pork
& Conpoy Casserole
*Đậu Hũ Om Thịt Quay
& Sò Điệp Nhật Tay Cẩm*

海鮮豆腐煲

Stewed Beancurd with Seafood Casserole
Đậu Hũ Hải Sản Tay Cẩm

瑤柱煎釀豆腐

Braised Beancurd Stuffed with Prawn
& Pork, Topped with Dried Scallop
Đậu Hũ Bách Hoa Sốt Sò Điệp Khô

瓊山滑豆腐

Steamed Beancurd with Prawn,
Scallop, Crab Meat & Diced Chicken
Đậu Hũ Quỳnh Sơn

紅燒肉碎自製豆腐

Braised Homemade Beancurd
with Minced Pork & Mushrooms
Đậu Hũ Thịt Bằm & Nấm Om Hồng Xíu

麻婆滑豆腐

Spicy Mapo Tofu with Minced Pork
& Diced Black Mushrooms
Đậu Hũ "Mapo"

蝦米醬干爆豆腐

Fried Beancurd with Dried Shrimp Sauce
Đậu Hũ Chiên Sốt Tương Tôm Khô

紅燒豆腐

Stewed Beancurd
with Mushroom & Oyster Sauce
Đậu Hũ Hồng Xíu



健康素食

Vegetarian Cuisine/ Món Chay

發菜羅漢齋

Stewed Assorted Mushrooms & Sea Moss

Nấm Thập Cẩm Hầm Tóc Tiên

牛油炒爽爽

Sautéed Assorted Diced Vegetables
with Butter Sauce

Rau Thập Cẩm Thái Lựu Xào Nấm & Bơ

泮水芹香

Sautéed Lotus Roots with Asparagus,
Brown Fungus & Pine Nuts

Củ Sen Xào Nấm Nhĩ, Măng Tây

& Hạt Thông

羅漢腐皮卷

Deep-Fried Beancurd Skin Served
with Oyster Sauce

Đậu Hũ Ky Chiên Giòn Sốt Dầu Hào Chay

鮮什菌粉絲素煲

Stewed Assorted Mushrooms
with Vermicelli Casserole

Nấm Thập Cẩm, Miến Chay Tay Cẩm

糖醋素排骨

Sautéed Sweet and Sour Dough Fritter
with Fresh Mango

Sườn Xào Chua Ngọt Chay

檸檬汁脆豆腐

Crispy-Fried Beancurd served
with Lemon Sauce

Đậu Hũ Chiên Giòn Sốt Chanh

上素節瓜盅

Vegetarian Soup in Whole Melon

Canh Trái Bí Chay

四川菌絲羹

Hot and Sour Mushroom Soup

Súp Chua Cay Tứ Xuyên

竹生雪耳杞子羹

Thick Soup of Bamboo Pith,
Snow Fungus & Mushrooms

Súp Trúc Sinh, Tuyết Nhĩ & Nấm



蔬菜

Vegetables/ Món Rau Cải

XO 醬炒芥蘭

Stir-Fried Kai-Lan with XO Chili Sauce

Cải Rổ Xào Tương XO

鮑汁扒時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables
with Abalone Sauce

Rau Mùa Xào Sốt Bào Ngư

蒜頭松菇炒露筍

Sautéed Asparagus

with Shimeji Mushroom & Garlic

Măng Tây Xào Nấm Linh Chi & Tỏi

金銀蛋莧菜

Poached Amaranthus Vegetable

with Three Kinds of Egg in Superior Stock

Rau Dền Trầm Kim Ngân

上湯枝竹浸菜遠

Poached Hong Kong Vegetable with

Beancurd Skin in Superior Stock

Cải Ngọt Hồng Kông Trầm Canh Thượng

Hạng

金銀蒜茸蒸百花勝瓜, 蟲草花

Steamed Green Bok Choy & Luffa Stuffed
with Shrimp Paste in Superior Soya Sauce

Cải Thìa, Mướp Hương Bách Hoa Hấp Bông

Trùng Thảo & Tỏi

蝦米醬蛋花炒菠菜

Stir-Fried Spinach with Egg

& Dried Shrimp Sauce

Bó Xôi Xào Trứng & Tương Tôm Khô

干煸四季豆

Sautéed Long Beans with Minced Pork
in “Szechuan” Style

Đậu Co-ve Xào Thịt Bằm Kiểu Tứ Xuyên

蝦醬炒通菜

Stir-Fried Morning Glory

with Shrimp Paste Sauce

Rau Muống Xào Mắm Ruốc Hồng Kông



粉 / 麵

Noodles/ Bún / Mì / Hủ Tíu

海鮮煎生麵

Braised Crispy Noodles with Seafood
Mì Xào Giòn Hải Sản

豆漿蛋白魚片蒸麵線

Steamed “Mian Xian” Noodles
with Fish Fillet & Egg White
in Chinese Wine
*Mì Chỉ & Phi Lê Cá Hấp Lòng Trắng
Trứng với Rượu Hoa Tiêu*

星洲炒米

Fried Rice Noodles Singapore Style
Bún Gạo Xào Singapore

蟹肉干燒伊麵

Braised E-Fu Noodles with Crab Meat
Mì E-Fu Xào Thịt Cua

乾炒牛肉河粉

Wok-Fried Flat Rice Noodles with Beef
Hủ Tíu Xào Bò

XO 醬肉碎炒粉絲

Wok-Fried Minced Pork
& Vermicelli with XO Chili Sauce
Miến Xào Thịt Bằm & Tương XO

黑椒肉絲炒烏冬麵

Wok-Fried Udon Noodles with
Shredded Pork in Black Pepper Sauce
Mì Ô Đông Xào Thịt Sợi Sốt Tiêu Đen

鼓油皇炒麵

Wok-fried Noodles
in Superior Soya Sauce
Mì Xào Xi Dầu Thượng Hạng



飯

Rice/ Món Cơm

腊味煲仔飯

Clay Pot Rice with Cured Meat
& Chinese Sausage

Cơm Lạ Vị Tay Cầm

黄金蟹肉炒飯

Fried Rice with Crab Meat
& Salted Egg Yolk

Cơm Chiên Thịt Cua Hoàng Kim

鮑汁荷葉香飯

Fried Rice with Prawn &
Diced Chicken Wrapped
in Lotus Leaf

Cơm Chiên Tôm, Gà Gói Lá Sen

黑松露醬叉燒炒飯

Fried Rice with Honey Glazed Pork
& Truffle Sauce

*Cơm Chiên Xá Xiu
& Tương Nấm Hắc Tùng Tử*

菜汁海鮮炒飯

Fried Rice with Seafood &
Spinach Purée

Cơm Chiên Hải Sản Phở Thúy

蒜香牛鬆炒飯

Fried Rice with Minced Beef & Garlic

Cơm Chiên Thịt Bò Bằm & Tỏi

金銀帶子炒飯

Fried Rice with Scallop &
Shredded Conpoy

Cơm Chiên Sò Đẹp Kim Ngân

咸魚雞粒炒飯

Fried Rice with Salted Fish
& Diced Chicken

Cơm Chiên Gà Cá Mặn



甜品

Dessert/ Tráng Miệng

百搭汁燉官燕

(可選配冰糖, 杏汁)

Doubled-Boiled Superior Bird's Nest
(Choice: Rock Sugar, or Almond Cream)

Tổ Yến Tiềm (Chọn: Đường Phèn,
hoặc Kem Hạnh Nhân)

紅蓮雪蛤燉椰盅

Double-Boiled Hashima
with Red Dates & Lotus Seed
in Whole Coconut

Tuyết Giáp Hạt Sen Tiềm Táo Đỏ
Trong Trái Dừa

楊枝甘露雪糕

Chilled Cream of Mango
& Vanilla Ice-Cream

Kem Xoài (Dương Chi Kim Lộ)

秘制龜苓膏

Chilled Herbal Jelly Served
with Chrysanthemum Honey

Qui Linh Cao

合桃西米露

Sweetened Cream of Walnuts & Sago
Chè Hạt Hồ Đào

香芒凍布甸

Chilled Mango Pudding
Pudding Xoài

紅棗馬蹄蓮子露

Sweetened Cream of Lotus Seeds,
Water Chestnuts & Red Dates

Chè Hạt Sen Củ Năn & Táo Đỏ

薑汁湯丸

Sweetened Ginger Soup with
Black Sesame Glutinous Rice Balls

Chè Trôi Nước Mè Đen





*Authentic
Cantonese Cuisine*

SHANG PALACE RESTAURANT

1st Floor, 17-19-21 Ly Tu Trong St., Dist. 1, HCMC, Vietnam

T: (84 28) 3823 2221 - (84 28) 3822 6111 Ext: 164

E: reservation@shangpalace.com.vn

shangpalace.com.vn