**THỰC ĐƠN**

ẨM THỰC CAO NGUYÊN - LÁN KIÊN, BẮC HÀ – LÀO CAI

***COMBO 1 : 1.100.000đ/ 1 mâm***

**1. Gà bản luộc (hấp) lá chanh**

**2. Lòng, phèo, trễ ... tổng hợp**

*(Đun trên bếp cồn)*

**3. Thịt ngựa xào tổng hợp**

**4. Khâu nhục**

**5. Canh mọc**

**6. Bánh trưng đen**

**7. Rau luộc, chấm trứng**

**8. Tráng miệng**

**9. Rượu hoa quả**

**10. Cơm trắng**

***COMBO 2. 1.200.000đ/ 1 mâm (1)***

**1. Gà bản luộc (hấp) lá chanh**

**2. Chân giò tần lạc, nấm**

**3. Xèo ngựa**

**4. Thịt lợn hun khói xào rau**

**5. Cá chép om dưa**

**6. Canh mọc**

**7. Bánh trưng đen**

**8. Rau xào**

**9. Tráng miệng**

**10. Rượu hoa quả**

**11. Cơm trắng**

***COMBO 3. 1.200.000đ/ 1 mâm (2)***

**1. Gà rán (chiên)**

**2. Thịt nướng**

**3. Lòng, phèo, trễ ... tổng hợp**

*(Đun trên bếp cồn)*

**4. Thịt lợn hun khói luộc**

**5. Cá rô phi sốt cà chua**

**6. Canh trứng**

**7. Bánh phở cuốn**

**8. Rau xào**

**9. Tráng miệng**

**10. Rượu hoa quả**

**11. Cơm trắng**

***COMBO 4. 1.400.000đ/1 mâm***

**1. Gà rán, quay.**

**2. Lòng, phèo, trễ ... tổng hợp**

*(Đun trên bếp cồn)*

**3. Sâu măng chiên lá Chanh**

**4. Thịt dê xào lăn**

**5. Thịt trâu xào rau muống**

**6. Ba chỉ rang cháy cạnh**

**7. Canh cá**

**8. Củ qủa luộc chấm vừng**

**9. Phở cuốn thịt băm**

**10. Tráng miệng**

**11. Rượu hoa quả**

**12. Cơm trắng**

***COMBO 5: 1.500.000đ/ 1 mâm***

**1. Gà đen bản luộc**

**2. Chân giò tần Quảng đông**

**3. Ngựa tươi xào lăn**

**4. Xèo Dê**

**5. Lòng, phèo, trễ ... tổng hợp**

*(Đun trên bếp cồn)*

**6. Ong đất chiên lá Chanh**

**7. Khâu nhục**

**8. Canh cá (cá rô phi lê) rau cải**

**9. Thịt chưng mắm tép**

**10. Rau xào theo mùa**

**11. Xôi màu, xôi lạc**

**12. Tráng miệng**

**13. Rượu (Ủ) hoa quả**

**14. Cơm trắng**

***COMBO 6: 1.500.000đ/1 mâm***

**1. Gà đen bản luộc**

**2. Chân giò tần lạc đỏ**

**3. Cá suối chiên**

**4. Thắng cố ngựa**

**5. Lòng, phèo, trễ ... tổng hợp**

*(Đun trên bếp cồn)*

**6. Khâu nhục**

**7. Ba chỉ rang cháy cạnh**

**8. Phở cuốn thịt băm**

**9. Canh mọc**

**10. Rau luộc**

**11. Xôi màu, xôi lạc**

**12. Tráng miệng**

**13. Rượu (Ủ) hoa quả**

**14. Cơm trắng**

**CÁC MÓN LẨU**

**1./ Lẩu thắng cố: 800 – 1000k nồi, dành cho 6-8 người**

*(Gồm: thắng cố, rau, đậu, phở cuộn, bánh chưng, khoai chiên) ngoài ra quý khách có thể gọi bổ xung thêm thịt ngựa tươi, lòng ngựa)*

**2./ Lẩu tổng hợp( thập cẩm): 1000k-1200k/ nồi, dành cho 7-8 người**

*Gồm: Gà, thịt ngựa, đồ tổng hợp lòng phèo, tim cật lợn, tôm, trứng vịt lộn, rau, đậu, nấm, ngô ngọt, bún hoặc phở cuộn, rượu hoa quả 01 lít.*

**3./ Lẩu cá tầm: 550 k/ 1kg (tương ứng 1100k - 1300k/ nồi) dành cho 6-8 người.**

*Gồm: Cá tầm, rau, đậu, nấm, ngô ngọt, khoai chiên, bánh chưng đen, bún hoặc phở cuộn, rượu hoa quả 01 lít.*

**4./ Lẩu gà đen: 450k/kg (tương ứng 800 -1000k/ nồi) dành cho 6-8 người.**

*Gồm: Gà, rau, đậu, nấm, ngô ngọt, khoai chiên, bánh chưng đen, bún hoặc phở cuộn, rượu hoa quả 01 lít.*

**5./ Lẩu gà thường: 350k/kg (tương ứng 600-800k/ nồi) dành cho 6-8 người.**

*Gồm: Gà, rau, đậu, nấm, ngô ngọt, khoai chiên, bánh chưng đen, bún hoặc phở cuộn, rượu hoa quả 01 lít.*

\*Ngoài ra còn có các loại như: Lẩu thái, lẩu tứ xuyên, lẩu lòng … khách có thể tự loại chọn cho hợp khẩu vị.

**QUÝ KHÁCH CÓ THỂ TỰ CHỌN THEO MENU QUÁN ĐỂ ĐẶT BÀN**

**THEO SỐ LƯỢNG NGƯỜI CỤ THỂ:**

**I. Các món chế biến từ thịt lợn gồm:**

1. Lòng thập cẩm (đun trên bếp ga, cồn): 350 – 400k/ kg

2. Xèo, xào lăn chân giò lợn bản: 200k/ đĩa

3. Ba chỉ lợn đen bản luộc (hấp) lá chanh: 150k/đĩa

4. Ba chỉ rang cháy cạnh: 100-120k/ đĩa

5. Lợn cắp nách luộc (hấp), xào lăn: 250k/đĩa

6. Thịt lợn hun khói, lạp sườn xào rau hoặc luộc: 150 - 200k/ đĩa

7. Sườn lợn: Chua ngọt, rán, chiên tẩm bột … : 150 - 200k/đĩa

**II. Các món chế biến từ thịt gà bản gồm:**

1. Món luộc, rang (gừng, lá chanh), rang muối, chiên: 250k/đĩa.

2. Miến xào lòng gà, tổng hợp: 100k/ đĩa

2. Xuất gà chiêm + xôi: 150k/ xuất (dành cho 01 người).

**III. Các món chế biến thịt trâu, bò, ngựa, dê gồm:**

1. Món từ thịt trâu bò gồm: Xèo; xào rau, thập cẩm, xào lăn: 150 – 200k/ đĩa.

2. Món thịt từ ngựa, dê gồm: Xèo; xào, hấp: 200 – 250k/ đĩa.

**CÁC LOẠI BÚN, PHỞ, ĐỒ UỐNG QUÝ KHÁCH CÓ THỂ GỌI TẠI BÀN**

1. Phở đỏ Bắc Hà gồm Phở chua, phở nóng, phở trộn: 30 – 50k/ bát

1. Bún gà, bún thập cẩm, bún cá cay Hải Phòng : 40 – 50 k/ bát

-Địa chỉ : Ngã 3 Phố Bờ hồ - xã Bắc Hà, tỉnh Lào Cai.

Điện thoại, Zalo: **0984 350 229 – 0948 791 468**

Facebook: **Đặng Anh Cương**

-Thời gian phục vụ : từ 6 đến 22 h, các ngày trong tuần.

- Sức chứa : 250 khách, số tầng 2