

Thực đơn



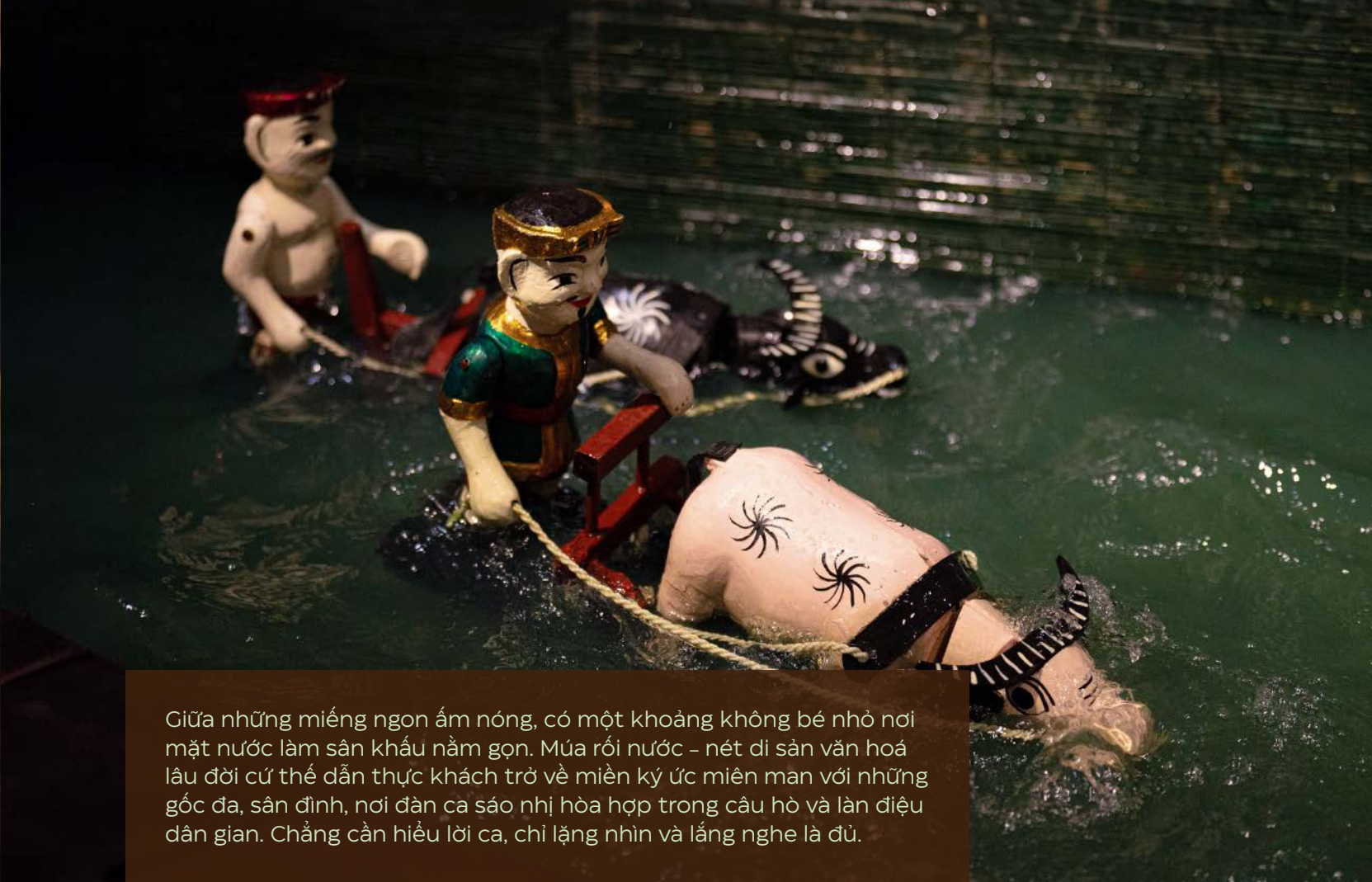
An Evolving Journey Spreading The Taste Of Vietnam

HÀNH TRÌNH CHUYỂN MÌNH LAN TỎA VỊ VIỆT



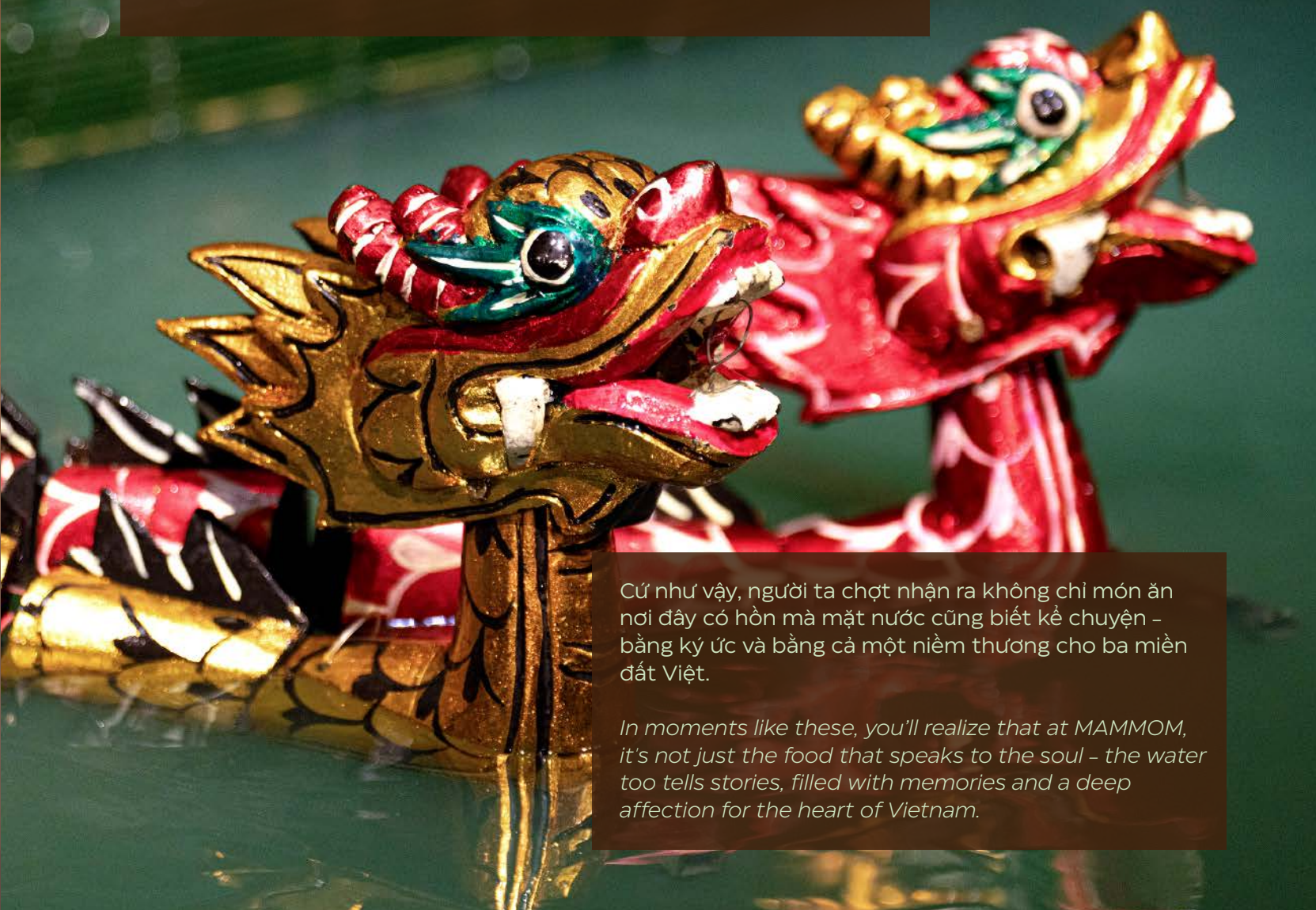
Bắt nguồn từ mâm cơm (mam) và bóng dáng mẹ (mom) sau những món ngon nóng hổi, MAMMOM ra đời để giữ trọn cái tinh nơi món Việt. Món ngon có thể thay đổi theo năm tháng nhưng điều MAMMOM nâng niu luôn là mâm cơm đong đầy hồn cốt dân tộc với gần 100 món ngon đại diện cho dải đất hình chữ S - lạ mà quen, đơn sơ mà sâu sắc không ngờ.

MAMMOM, a name inspired by the "mam" (meal) and "mom" (mother), was created to honor the love and warmth behind every Vietnamese dish. While recipes may evolve over time, what we cherish most is the family table, where the essence of our culture is served - simple yet deeply meaningful, familiar yet full of wonder.



Giữa những miếng ngon ấm nóng, có một khoảng không bé nhỏ nơi mặt nước làm sân khấu nằm gọn. Múa rối nước - nét di sản văn hoá lâu đời cứ thế dẫn thực khách trở về miền ký ức miền man với những gốc đa, sân đình, nơi đàn ca sáo nhị hòa hợp trong câu hò và làn điệu dân gian. Chẳng cần hiểu lời ca, chỉ lặng nhìn và lắng nghe là đủ.

Amid the steaming dishes, there's a small space where water comes alive, setting the stage for a traditional water puppet show. This ancient art form takes diners on a journey through memories of banyan trees, village courtyards, and the melodies of folk songs. No need to understand the words, just watching and listening is enough to feel the story unfold.



Cứ như vậy, người ta chợt nhận ra không chỉ món ăn nơi đây có hồn mà mặt nước cũng biết kể chuyện - bằng ký ức và bằng cả một niềm thương cho ba miền đất Việt.

In moments like these, you'll realize that at MAMMOM, it's not just the food that speaks to the soul - the water too tells stories, filled with memories and a deep affection for the heart of Vietnam.

HƯƠNG VỊ BA MIỀN

FLAVORS OF THE THREE REGIONS

Cái thanh đạm Bắc bộ, nồng cay miền Trung và ngọt bùi phương Nam hoà quyện trong cùng một mâm, tựa chuyến viễn du vị giác đưa ta đi khắp miền đất Việt với mở đầu giản dị bằng món khai vị dân dã, nối tiếp bằng món mặn đủ đầy rồi khép lại với nồi lẩu đượm tình nghi ngút khói.

Where the gentle grace of the North, the spirited heat of the Central land, and the mellow sweetness of the South blend together in one shared meal, like a journey told through taste. Begins simply with humble starters, deepens with flavorful mains, and lingers in the rising steam of a hotpot that brings both warmth and togetherness.



COMBO 1

1.275

Gỏi Bò Trộn Cà Pháo / Beef Salad with Eggplant

Bánh Xèo Tôm Nhảy / Crispy Pancake with Shrimps

Mực Nướng Muối É / Grilled Squid with Green Basil Leaf Salt

Sườn Heo Khìa Mắm Tỏi / Glazed Pork Ribs with "Mắm" Sauce & Garlic

Lẩu Gà Đen Gia Lai / Hmong Chicken Hotpot

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND



COMBO 2

1.335

Nộm Gà Xé Lá Chanh / Shredded Chicken Salad with Lime Leaves

Tép Chiên Bột Miền Tây / Fried Baby Shrimps in Batter "Mekong" Style

Tôm Sú Rang Muối Tây Ninh / Salt-Roasted Tiger Prawns "Tay Ninh" Style

Thăn Bò Sốt Tiêu Đen / Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

Lẩu Cháo Cua Đồng / Freshwater Crab Porridge with Combination Vegetables



COMBO 3

1.285

Gỏi Tép Nhảy Trộn Đu Đủ Dầm / Marinated Papaya Salad with Baby Shrimps

Chả Tôm Bao Mía / Grilled Shrimp on Sugarcane

Gà Chiên Nước Mắm Nhĩ / Fried Chicken in Fish Sauce

Má Đào Heo Nướng Muối Ớt / Grilled Pork Jowl with Chili Rock Salt

Lẩu Bàu Chả Mực Hạ Long / "Ha Long" Squid Cake Hotpot with Calabash

MÂM CUỐN TRUYỀN THỐNG

SPRING ROLL PLATTER

Không cầu kỳ, chỉ cần tấm bánh tráng dẻo thơm, ít rau sống ngon, chút thịt cá..., tự tay gói ghém rồi chấm vào bát nước chấm đậm đà, thế là thành bữa ăn vừa ngon miệng vừa nhẹ bụng.

Nothing fancy, just a soft rice paper, fresh herbs, a little meat or seafood, wrapped by hand and dipped into a savory sauce, flavorful yet light.



MÂM CUỐN MIỀN BẮC 325

Traditional Northern Fresh Rolls

Chả Tôm Nướng Mía / Grilled Shrimp on Sugarcane

Nem Nấm Rong Biển Trộn Thính
/ Seaweed & Mushroom with Toasted Rice Powder

Nem Cua Bề / Fried Spring Rolls with Crab Meat

Chả Ốc Nướng Que Tre / Grilled Snail on Bamboo Skewer

MÂM CUỐN MIỀN TRUNG

Traditional Central Fresh Rolls

325

Bánh Cuốn Thịt Nướng

/ Steamed Rice Rolls with Grilled Pork

Nem Nướng Nha Trang

/ Grilled Pork Paste "Nha Trang" Style

Bánh Xèo Tôm Nhảy

/ Crispy Pancake with Shrimps

Heo Quay Chấm Mắm Nêm

/ Crispy Pork Belly with "Mắm" Sauce



MÂM CUỐN MIỀN NAM

Traditional Southern Fresh Rolls

325

Gỏi Cuốn Tôm Thịt

/ Fresh Spring Rolls with Shrimp & Pork

Chà Tôm Bao Mía

/ Grilled Shrimp on Sugarcane

Bò Nướng Lá Lốt

/ Grilled Beef in Betel Leaves

Tép Chiên Bột Miền Tây

*/ Fried Baby Shrimps in
Batter "Mekong" Style*

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND

MÓN GỎI

SALADS



Gỏi Dưa Leo Váng Đậu 115
/ Cucumber Salad with Tofu Skin



Gỏi Tré Trộn Xoài Xanh 145
/ Green Mango Salad with Fermented Pork



Gỏi Tép Nhảy Trộn Đu Đủ Dầm 145
/ Marinated Papaya Salad with Baby Shrimps

Nộm Bò Trộn Cà Pháo 165
/ Beef Salad with Eggplant

Nộm Gà Xé Lá Chanh 145
/ Shredded Chicken with Lime Leaves



Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

MÓN CUỐN

ROLLS



Chả Giò Hải Sản 165
/ Deep-fried Spring Rolls with Seafood

Nem Nấm Rau Củ 115
/ Crispy-fried Rolls with
Mushrooms & Vegetables

Nem Cua Bê 165
/ Fried Spring Rolls with Crab Meat

Gỏi Cuốn Tôm Thịt 30
/ Fresh Spring Rolls with Shrimp & Pork /cuốn

Bánh Cuốn Thịt Nướng 145
/ Steamed Rice Rolls with Grilled Pork

Bánh Xèo Tôm Nhảy 165
/ Crispy Pancake with Shrimps

Bò Nướng Lá Lốt 165
/ Grilled Beef in Betel Leaves

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

Heo Quay Chấm Mắm Nêm
/ Crispy Pork Belly with "Mắm" Sauce

165

Nem Nướng Nha Trang
/ Grilled Pork Paste "Nha Trang" Style

145

Tép Chiên Bột Miền Tây
*/ Fried Baby Shrimps in Batter
"Mekong" Style*

165

Nấm Rong Biển Trộn Thính 145
*/ Seaweed & Mushroom with
Toasted Rice Powder*

Chả Tôm Nướng Mía 165
/ Grilled Shrimp in Sugarcane

Chả Ốc Nướng Que Tre 145
/ Grilled Snail on Bamboo Skewer



Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND

MÓN LẨU

HOT POTS

Lẩu Việt khác lẩu Thái, lẩu Tàu và các nước láng giềng khác ở chỗ ta có gì ăn nấy; mỗi miền lại có một thức riêng vô cùng đặc trưng: Nào lẩu mắm miền Tây, lẩu gà đen Trung Bộ hay lẩu cá tầm xứ Bắc. Nồi nước dùng nóng hổi đặt giữa bàn, xung quanh bày thịt cá, rau xanh, thế là đủ cho cuộc tụ họp rôm rả.

Vietnamese hotpot is distinct from Thai, Chinese, or other regional styles, as it embraces local ingredients unique to each area. Whether it's the Mekong Delta Style Fermented Fish Hotpot, the Hmong Chicken Hotpot from Central Vietnam, or the Hot and Sour Sturgeon Hotpot of the North, each one tells the story of its land. With a pot of steaming broth at the center, surrounded by meats, seafood and fresh greens, creates the perfect setting for a warm gathering.



- | | |
|--|------------|
| Lẩu Mắm Miền Tây
<i>/ Mekong Delta Style Fermented Fish Hotpot</i> | 650 |
| Lẩu Cá Tầm Nấu Chua Cay
<i>/ Hot and Sour Sturgeon Hotpot</i> | 455 |
| Lẩu Bàu Chả Mực Hạ Long
<i>/ "Ha Long" Squid Cake Hotpot with Calabash</i> | 455 |

Lẩu Nấm Hàm Tiêu Xanh 385
/ Mushroom & Green Pepper Hotpot

Lẩu Gà Đen Gia Lai 1/2 con (half) 455
/ Hmong Chicken Hotpot 1 con (whole) 795

Lẩu Cháo Cua Đồng 455
*/ Freshwater Crab Porridge with
Combination Vegetables*



Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND



NOODLES

BÚN MỠ PHỞ

Bún Mắm Miền Tây 85
*/ Mekong Fermented Fish with
Rice Noodles*

Bún Bò Phở Nam Bộ 85
/ Stir-fried Beef Rice Noodles

Cháo Nghêu Sườn 85
/ Clams & Pork Ribs Congee

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND



Bún Thịt Nướng Mắm Nêm 85
/ Grilled Pork with Rice Noodles
& "Mắm" Sauce

Phở Bò Tái Chảo 110
/ Stir-fried "Pho" with Beef
& Vegetables

Miến Gà Măng Khô 85
/ Chicken & Dried Bamboo Glass
Noodles Soup

Mỳ Quảng Gà Xào Nghệ 85
/ "Quang" Style Noodles with
Stir-fried Chicken & Turmeric

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

MÓN CHÍNH

MAIN COURSES

Luôn là “linh hồn” của bữa cơm Việt, nơi khói bếp gặp gỡ vị mặn mòi biển cả, ngọt lành của đồng và cay nồng miền sơn cước. Thịt, cá, tôm, gà khéo léo chế biến cùng các gia vị rất Việt Nam, vị đậm đà vừa dân dã vừa tinh tế. Dọn ra giữa mâm, món chính gọi người ta ngồi gần lại, gặp cho nhau những miếng ngon nhất để bữa ăn thêm trọn tình.

The heart of every Vietnamese meal, where the warmth of the kitchen meets the salt of the sea, the sweetness of the fields, and the spice of the mountains. Meats and seafood are gently cooked with distinct Vietnamese seasonings, creating both rustic and refined flavors. Set at the center of the table, each dish gathers people close, sharing warmth in every bite.



Mực Nướng Muối É 295
/ Grilled Squid with Green Basil Leaf Salt

Mực Hấp Sốt Mắm Ngò 295
/ Steamed Squid with Cilantro Fish Sauce

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND



Sườn Heo Khìa Mắm Tỏi 195
*/ Glazed Pork Ribs with
"Mắm" Sauce & Garlic*

Má Đào Heo Nướng Muối Ớt 225
*/ Grilled Pork Jowl with
Chili Rock Salt*

Thăn Bò Sốt Tiêu Đen 255
*/ Wok-fried Beef Tenderloin with
Black Pepper Sauce*

Thăn Bò Xào Lá Giang 255
*/ Stir-fried Beef Tenderloin with
Sour-soup Creeper*

Gà Chiên Nước Mắm Nhĩ 1/2 con (half) **295**
/ *Fried Chicken in* 1 con (whole) **550**
Fish Sauce

Gà Quay Tiêu Xanh 1/2 con (half) **295**
/ *Roasted Chicken* 1 con (whole) **550**
with Green Peppercorn

Gà Hmong Hấp Niêu 1/2 con (half) **295**
/ *Steamed Hmong* 1 con (whole) **550**
Chicken in Claypot

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND



Tôm Sốt Bơ Tỏi 295
/ Tiger Prawns in Garlic Butter



Tôm Sú Rang Muối Tây Ninh 295
*/ Salt-Roasted Tiger Prawns
"Tay Ninh" Style*



Cá Tầm Nướng Riềng Mè 385
*/ Grilled Sturgeon with Galangal
& Fermented Rice*

MÓN MẪN

SAVOURY DISHES



Thịt Ba Chỉ Rang Cháy Cạnh
/ Crispy Fried Pork Belly

165

Thịt Heo Kho Tàu
/ Caramelized Pork Belly

165

Heo Quay Xào Cải Chua
*/ Stir-fried Roasted Pork with
Pickled Mustard Greens*

165

Mực Ống Xào Dưa Leo
/ Stir-fried Squid with Cucumber

295

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND



Cá Lóc Kho Tộ 175
/ Stewed Snakehead Fish with
Caramelized "Mắm" Sauce

Cá Thác Lác Chiên Giòn 175
/ Crispy-fried Featherback Fish

Đậu Phụ Tẩm Hành 85
/ Crispy Tofu with Scallion Oil

Trứng Chưng Cà Chua 85
/ Steamed Egg with Tomato Sauce

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

FISH PASTE

MÓN MẮM

Mắm Kho Quẹt Bạc Liêu 85
*/ Caramelized Fermented Fish Sauce
"Bac Lieu" Style*

Thịt Heo Xào Mắm Ruốc 85
*/ Stir-fried Pork Belly with Fermented
Shrimp Paste*

Mắm Tép Chưng Thịt 85
*/ Steamed Fermented Shrimps with
Minced Pork*



Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

MÓN CANH BROTHS



Canh Tôm Nấu Rau Tập Tàng
/ Mixed Greens Broth with Shrimp

145



Canh Ngao Nấu Chua
/ Sweet & Sour Clam Broth

125



Canh Củ Quả Nấu Nấm
/ Braised Vegetable Broth with Mushroom

125



Canh Gà Nấu Lá Giang
/ Chicken Broth with Sour-soup Creeper

165



Canh Sườn Heo Nấu Sầu
/ Pork Rib Broth with Dracontomelon

165

MÓN RAU

VEGETABLES



Rau Muống Xào Tỏi 85
/ Stir-fried Morning Glory with Garlic

Cà Tím Nướng Mỡ Hành 85
/ Grilled Eggplant with Scallion Oil

Măng Trúc Xào Tỏi 95
/ Stir-fried Bamboo Shoots with Garlic

Rau Mồng Tơi Xào Tỏi 85
/ Stir-fried Malabar Spinach with Garlic

Rau Rừng Gia Lai Xào Tỏi 85
/ Stir-fried "Gia Lai" Wild Greens with Garlic

Nấm Xào Lăn Nam Bộ 110
/ "Southern" Style Stir-fried Mushrooms with Coconut Milk

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND

MÓN CƠM

RICES



Cơm Hấp Hạt Sen 25
/ Steamed Rice with Lotus Seeds

Cơm Chiên Lá É Cá Mặn 95
/ Fried Rice with Green Basil Leaves & Salted Fish

Cơm Chiên Lạp Sườn 95
/ Fried Rice with Chinese Sausage

Cơm Chiên Thịt Cua 165
/ Fried Rice with Crab Meat

Cơm Chiên Tỏi Tóp Mỡ 85
/ Fried Rice with Garlic & Crispy Pork Lard

Cơm Chiên Mắm Ruốc Huế 85
/ Fried Rice with "Hue" Fermented Shrimp Paste

Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VND
Prices are quoted in thousand VND

DESSERTS TRÁNG MIÈNG

Tráng miệng Việt mộc mạc, không ngọt gắt mà dịu nhẹ – cái ngọt quen thuộc của bếp nhà khiến người ta chậm tay hơn, ngồi lâu hơn một chút, như vương vấn dư âm của mâm cơm vừa dọn.

Vietnamese desserts are simple and comforting, softly sweet without being too rich – the familiar sweetness of a home kitchen that slows one's pace, invites a longer pause at the table, and lingers like the quiet aftertaste of a freshly shared meal.



Giá chưa bao gồm thuế VAT
All prices are subject to VAT

Giá tính theo đơn vị .000VNĐ
Prices are quoted in thousand VND



Bánh Flan Cà Phê Muối
/ Salted Coffee Cream Caramel

45



Tàu Hũ Non Đường Thốt Nốt
/ Steamed Young Tofu with Palm Sugar

45



Chè Chuối Chưng Bột Báng
/ Banana Sweet Soup with Tapioca Pearls

45



Chè Bột Lọc Sữa Dừa
/ Sweet Tapioca Pearls in Coconut Milk

65



Chuối Chiên Kem Dừa
/ Fried Banana with Coconut Ice Cream

65



(+84) 843 886 288

23 Phan Đình Phùng, Ba Đình, Hà Nội

www.mammomrestaurant.com

