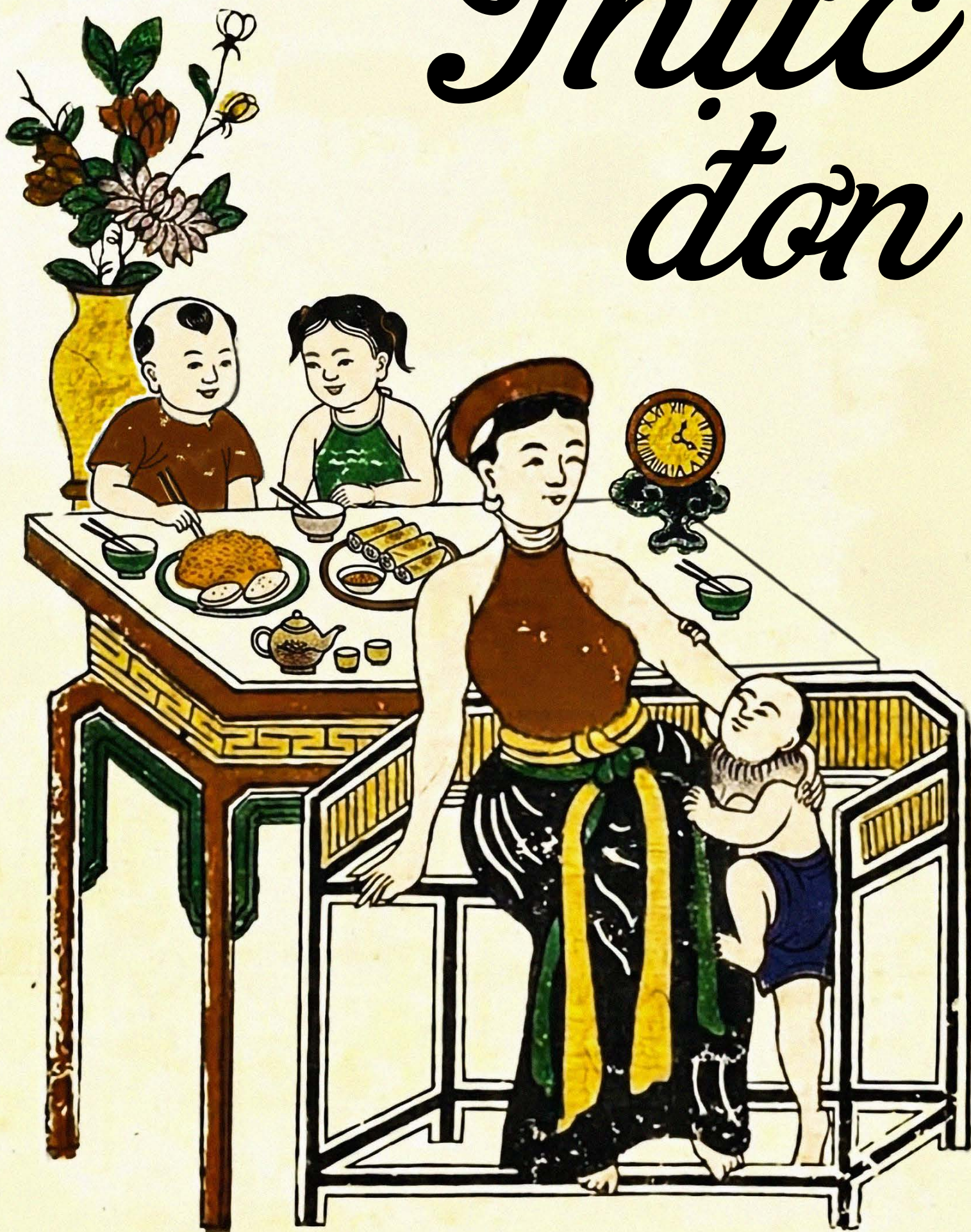


Thực đơn



SPREADING THE ESSENCE OF VIETNAM: A JOURNEY REIMAGINED

HÀNH TRÌNH CHUYỀN MÌNH LAN TỎA VỊ VIỆT



Bắt nguồn từ mâm cơm (mam) và bóng dáng thân thương của mẹ (mom) đằng sau những món ngon nóng hổi, MAMMOM ra đời để giữ trọn cái tình nơi món Việt. Món ngon có thể đổi thay theo năm tháng nhưng điều MAMMOM luôn nâng niu là cảm giác ấm áp mộc mạc, với bàn tay mẹ chăm chút mâm cơm đầy vương mùi khói bếp.

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, MAMMOM forever treasures that rustic warmth - where a mother's gentle hands care for every family meal.

VIỆT NAM MIỀN NGON

A JOURNEY OF VIETNAMESE FLAVORS



Hà Nội



Hải
Phòng



Nem Cua Bê
*Fried Spring Rolls
with Crab Meat*



Gỏi Bò Trộn Cà Pháo
Beef Salad with Pickled Baby Eggplant



Mực Hấp Sốt Mắm Ngò
*Steamed Squid with
Cilantro Fish Sauce*



Đà Nẵng



Gia Lai



Bánh Xèo Tôm Nhảy
Crispy Pancakes with Shrimp



Sườn Heo Khìa Mắm Tỏi
*Glazed Pork Ribs with
'Mam' Sauce & Garlic*



TP. Hồ Chí Minh



Cần Thơ



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

HƯƠNG VỊ BA MIỀN

FLAVORS OF THE THREE REGIONS

Cái thanh đậm 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

1.295

Gỏi Bò Trộn Cà Pháo / Beef Salad with Pickled Baby Eggplant

Bánh Xèo Tôm Nhảy / Crispy Pancake with Shrimps

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

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

Lẩu Gà Lá É / Lemon Basil 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

1.425

Gỏi Bưởi Tân Triều / *Tan Trieu Pomelo Salad*
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 / *Wok-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce*
Lẩu Cháo Cua Đồng / *Freshwater Crab Porridge Hotpot*



COMBO 3

1.355

Gỏi Tép Nhảy Trộn Đu Đủ Dầm / *Marinated Papaya Salad with Baby Shrimps*
Chả Tôm Nướng Mía / *Grilled Shrimp Paste 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*

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

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

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 Paste on Sugarcane

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

Nộm Gà Xé Lá Chanh / Chicken Salad 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

MÂM CUỐN MIỀN TRUNG

Traditional Central Fresh Rolls

Bánh Cuốn Thịt Nướng

/ Steamed Rice Rolls with Grilled Pork

Nem Nướng Nha Trang

/ Grilled Pork Sausage "Nha Trang" Style

Bánh Xèo Tôm Nhảy

/ Crispy Pancake with Shrimps

Heo Quay Chấm Mắm Nêm

/ Crispy Pork Belly with Fermented Anchovy Dipping Sauce

Gỏi Tré Trộn Xoài Non

/ Green Mango Salad with Fermented Pork



MÂM CUỐN MIỀN NAM

Traditional Southern Fresh Rolls

Gỏi Cuốn Tôm Thịt

/ Fresh Shrimp and Pork Spring Rolls

Chà Giò Hải Sản

/ Seafood Spring Rolls

Bò Nướng Lá Lốt

/ Grilled Beef in Betel Leaves

Tép Chiên Bột Miền Tây

/ Fried Baby Shrimps in Batter "Mekong" Style

Gỏi Bưởi Tân Triều

/ Tan Trieu Pomelo Salad

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 GỎI²

SALADS



Gỏi Dưa Leo Váng Đậu 125
*/ Cucumber Salad with
Tofu Skin*



Gỏi Tré Trộn Xoài Xanh 155
*/ Green Mango Salad with
Fermented 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

Gỏi Tép Nhảy Trộn Đu Đủ Dầm 155

/ Marinated Papaya Salad with Baby Shrimps

Nộm Bò Trộn Cà Pháo 175

/ Beef Salad with Pickled Baby Eggplant

Nộm Gà Xé Lá Chanh 155

/ Shredded Chicken with Lime Leaves

Gỏi Bưởi Tân Triều 185

/ Tan Trieu Pomelo Salad



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 185
/ Deep-fried Spring Rolls with Seafood

Nem Nấm Rau Củ 125
/ Crispy-fried Rolls with
Mushrooms & Vegetables

Nem Cua Bể 185
/ Fried Spring Rolls with Crab Meat

Bò Tơ Cuốn Bánh Tráng 225
/ Rice Paper Rolls with Tender Beef

Gỏi Cuốn Tôm Thịt 35
/ Fresh Spring Rolls with
Shrimp & Pork /cuốn (roll)

Bánh Cuốn Thịt Nướng 155
/ Steamed Rice Rolls with Grilled Pork

Bánh Xèo Tôm Nhảy 95
/ Crispy Pancake with Shrimps

Bò Nướng Lá Lốt 175
/ Grilled Beef in Betel Leaves

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

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

Heo Quay Chấm Mắm Nêm <i>/ Crispy Pork Belly with Fermented Anchovy Sauce</i>	175	Nấm Rong Biển Trộn Thính <i>/ Seaweed & Mushroom with Toasted Rice Powder</i>	155
Nem Nướng Nha Trang <i>/ Grilled Pork Sausage "Nha Trang" Style</i>	155	Chả Tôm Nướng Mía <i>/ Grilled Shrimp in Sugarcane</i>	185
Tép Chiên Bột Miền Tây <i>/ Fried Baby Shrimps in Batter "Mekong" Style</i>	175	Chả Ốc Nướng Que Tre <i>/ Grilled Snail on Bamboo Skewer</i>	155



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 HOTPOT

Lẩu Việt khác lẩu Thái, lẩu Tàu và các nước láng giềng khác ở chỗ ta tận dụng tối đa sản vật địa phương; mỗi miền lại có một thức tươi ngon đặc trưng: Nào lẩu mắm miền Tây, lẩu gà lá é Trung Bộ hay lẩu cá tầm xứ Bắc. Nồi nước dùng nóng hổi đặt giữa bàn, xung quanh bày thịt cá, rau xanh theo mùa, thế là đủ để 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 Lemon Basil Chicken Hotpot from Central Vietnam, or the Hot and Sour Sturgeon Hotpot of the North, each one tells the story of its land. A pot of steaming broth at the center, surrounded by meats, seafood and seasonal fresh greens, creates the perfect setting for a warm gathering.



Lẩu Mắm Miền Tây <i>/ Mekong Delta Style Fermented Fish Hotpot</i>	695
Lẩu Cá Tầm Nấu Măng Cay <i>/ Sturgeon Hotpot with Sour & Spicy Bamboo Shoots</i>	495
Lẩu Bàu Chả Mực Hạ Long <i>/ "Ha Long" Squid Cake Hotpot with Calabash</i>	495

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

Lẩu Gà Lá É 1/2 con (half) 455
/ Lemon Basil Chicken Hotpot 1 con (whole) 795

Lẩu Cháo Cua Đồng 545
/ Freshwater Crab Porridge Hotpot



ĐỒ NHÚNG Lẩu
HOTPOT TOPPINGS

Tôm / Shrimps	150
Mực Ống / Squid	195
Cá Tầm / Sturgeon	195
Chả Mực / Squid Cakes	195
Gà Ta / Chicken	225
Thịt Bò / Beef	165
Đậu Phụ / Fresh Tofu	25
Rau Nhúng Lẩu / Hotpot Greens	65
Nấm Nhúng Lẩu / Hotpot Mushrooms	35
Mỳ/ Bún / Noodles/ Rice Vermicelli	30

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 95
/ Mekong Fermented Fish with
Rice Noodles

Bún Bò Phở Nam Bộ 95
/ Stir-fried Rice Noodles with Beef

Cháo Nghêu Sườn 95
/ 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
/ Grilled Pork with Rice Noodles &
Fermented Anchovy Sauce

95

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

95

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

125

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

95

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

Linh hồn của bữa cơm, 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 gia vị Việt, đậm đà, bắt cơm vô cùng. Dọn ra giữa mâm, món chính mời gọi người ta xích lại gần, gấp cho nhau miếng ngon nhất để bữa ăn trọn vẹn.

The heart of a Vietnamese meal, where the flavors of the sea, fields, and mountains come together. Meat, fish, shrimp, and chicken, seasoned with authentic Vietnamese spices, create a dish that's rich in flavor and perfect with a steaming bowl of white rice. Served family-style, it brings everyone together, sharing the best bites, making a warm, memorable meal.



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 205
/ Glazed Pork Ribs with "Mam" Sauce & Garlic

Má Đào Heo Nướng Muối Ớt 245
/ Grilled Pork Cheek with Chili Rock Salt

Nọng Heo Chiên Vừng Lắc Sả Tắc 245
/ Crispy Sesame Pork Jowl Tossed with Lemongrass & Kumquat



Thăn Bò Sốt Tiêu Đen 275
/ Wok-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce

Thăn Bò Xào Lá Giang 275
/ Stir-fried Beef Tenderloin with Sour-soup Creeper

Bò Nướng Than Củi 295
/ Charcoal-Grilled Beef



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

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

Gà Đông Tào Om Mẻ Hoa Chuối **355**
/ Braised "Dong Tao" Chicken with Fermented Rice & Banana Blossom

Gà Đông Tào Xào Sả Ớt **295**
/ Stir-Fried "Dong Tao" Chicken with Lemongrass & Chili



Tôm Sú Sốt Bơ Tỏi 265
/ Tiger Prawns with Garlic Butter Sauce

Tôm Sú Rang Muối Tây Ninh 265
/ Salt-Roasted Tiger Prawns "Tay Ninh" Style

Tôm Sú Nướng Muối Ớt 265
/ Charcoal-Grilled Tiger Prawns with Chili Salt



Cá Tầm Nướng Riềng Mè 335
/ Grilled Sturgeon with Galangal & Fermented Rice

Cá Tầm Chiên Giòn Phủ Muối Hải Sản 335
/ Crispy Sturgeon Tossed in Seafood Salt

MÓN ĂN CƠM

EVERYDAY SAVOURIES



Thịt Ba Chi Rang Cháy Cạnh
/ Hanoian Wok-fried Pork Belly

165

Thịt Heo Kho Tàu
/ Caramelized Pork Belly

165

Tép Rong Cháy Mỡ Hành
/ Wok-fried Crispy River Shrimp
with Scallion

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

Gà Kho Sả Nghệ
/ Braised Chicken with
Lemongrass & Turmeric

195

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

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



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

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

Đậu Hũ Chiên Mắm Hành Tóp Mỡ 95
/ Deep-Fried Tofu Tossed in Scallion
Oil & Crispy Pork Lard

Đậu Phụ Tẩm Hành 65
/ Crispy Tofu with Scallion Oil

Trứng Chưng Cà Chua 85
/ Steamed Egg with Tomato Sauce

Trứng Tráng Lá Hẹ 65
/ Omelet with Fresh Chives

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

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

FERMENTED
DELICACIES

MÓN MẮM

Mắm Kho Quẹt Bạc Liêu <i>/ Caramelized Fermented Fish Sauce "Bac Lieu" Style</i>	85
Thịt Heo Xào Mắm Ruốc <i>/ Stir-fried Pork Belly with Fermented Shrimp Paste</i>	95
Mắm Tép Chưng Thịt <i>/ Steamed Fermented Shrimps with Minced Pork</i>	95



MÓN ĂN CHƠI

LIGHT BITES

Khoai Tây Chiên <i>/ French Fries</i>	65
Sake Chiên Mắm <i>/ Crispy Breadfruit with Savoury Fish Sauce</i>	85

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 145
/ Mixed Greens Broth with Shrimp



Canh Ngao Nấu Chua 135
/ Sweet & Sour Clam Broth



Canh Củ Quả Nấu Nấm 135
/ Braised Vegetable Broth with Mushroom



Canh Gà Nấu Lá Giang 165
/ Chicken Broth with Sour-soup Creeper



Canh Sườn Heo Nấu Sầu 165
/ Pork Rib Broth with Dracontomelon



Canh Cua Nấu Rau Mồng Tơi 145
/ Crab Meat Soup with Malabar Spinach

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 RAU

VEGETABLES



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

85

Cà Tím Nướng Mỡ Hành
/ Grilled Eggplant with Scallion Oil

95

Măng Trúc Xào Nấm Lộc Nhung
/ Stir-fried Bamboo Shoots with
Velvet Antler Mushroom

95

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

85

Nụ Bí Bao Tử Xào Tỏi
/ Stir-Fried Baby Pumpkin Blossoms
with Garlic

85

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

110

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
/ Steamed Rice with Lotus Seeds

25

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

105

Cơm Nấm Khô Cá Lóc Mắm Me
/ Rice Balls with Crispy Dried
Snakehead Fish & Tamarind Sauce

165

Cơm Chiên Thịt Cua
/ Fried Rice with Crab Meat

195

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

85

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

95

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 miêng 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 Bắp Nam Bộ
/ Sweet Corn Soup Southern Style

45



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

65



Chuối Chiên Kem Dừa
/ Fried Banana with Coconut Ice Cream

65



Chuối Sáp Xào Nước Cốt Dừa
/ Stir-Fried Wax Bananas in Coconut Cream

65

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

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



MAMMOM - ẨM THỰC VIỆT NAM
(VIETNAMESE CUISINE)

23B Phan Đình Phùng, Ba Đình, Hà Nội

(+84) 843 886 288

