



# BARLUCK

---

## CHINESE SEAFOOD RESTAURANT

Opened since 1985, the management and staffs of Barluck Chinese Seafood Restaurant would like to greet you a warm welcome. We hope your dining experience here will be a pleasant and memorable one.

This menu contains mostly of dishes prepared in the Cantonese style. Our cuisine originated from the southern part of China, and is characterised by the use of mild seasonings and is very flavoursome. In common with all Chinese cuisine, fresh ingredients are always used.

For those of you who prefer more spicy hot food, we have included dishes in Vietnamese style, Peking style and Szechwan style as well as chilli dishes.

During the summer months, dishes like sizzling steak, Peking duck and abalone platter are always popular. During the winter months, dishes like Abalone steam boat or Braised goat steam boat are regularly served. Our famous dish is our Live chilli mud crab, a dish most of our customers always come back for.

Our aim is to please. Therefore, if you are not satisfied, please tell us. Flying chopsticks are not desirable. If you are happy with our food and service, please tell your friends.

We hope you enjoy your meal.

From the Management & Staffs of Barluck Chinese Seafood Restaurant



**遊水海鮮 LIVE SEAFOOD**

TÔM HÙM SÔNG	Lobster	遊水龍蝦
CUA HOÀNG ĐÊ	King Crab	皇帝蟹
TÔM SÔNG	Live Prawns	遊水蝦
CUA	Mud Crab	生猛肉蟹
CUA TUYẾT	Snow Crab	王子蟹
BÀO NGŨ CON	Baby Abalone	珍珠鮑魚仔
BÀO NGŨ SÔNG	Green Lip Abalone	青邊鮑魚
NGHIÊU SÔNG	Live Pipies	遊水蜆
CÁ MŨ SÔNG	Live Coral Trout	遊水星班魚
CÁ MŨ BÔNG	Murray Cod	遊水盧班魚
CÁ CHÈM TRẮNG	Barramundi	遊水盲曹魚
CÁ CHÈM	Silver Perch	遊水銀盧魚
CÁ BÔNG TƯỢNG	Sleepy Cod	遊水筍殼魚
CÁ MŨ ĐỎ TAM DAO	Morwong Fish	遊水三刀魚
CÁ MŨ ĐÊN	Parrot Fish	遊水青衣魚



Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**炸盆 ENTREE**



1





2



3



4

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1. VIT BẮC KINH   | Peking Duck (2 Course)                 | 北京片皮鴨   |
| 2. CÁ CÔM & LŨỚI VIT RANG MUỐI  | Salt & Pepper White Bait & Duck Tongue | 椒鹽鴨舌百魚飯 |
|  3. LŨỚI VIT RANG MUỐI | Salt & Pepper Duck Tongue              | 椒鹽鴨舌    |
|  4. CHẢ GIÒ ĐỒ BIỂN    | Fried Seafood Roll                     | 酥炸海鮮卷   |
| 5. CÀNG CUA LĂN BỘT   | Fried Crab Claw                        | 百花蟹钳    |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主厨推荐菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



炸盆 ENTREE



6. CHAỌ TÔM BỘT TÔM

7. CHẢ GIÒ

8. CHẢ GIÒ TIỀU CHÂU

9. CHAỌ TÔM CHIÊN

10. GÀ CUÓN CHIÊN

11. SIU MAI CHIÊN

12. ĐIỆP CHIÊN KHOAI MÔN

13. CHAỌ TÔM ĐẬU HŨ

14. TÔM LĂN BỘT

Fried Stuffed Prawn

Fried Spring Roll ( 4 Piece )

Fried Prawn Roll ( 10 Piece )

Fried Almond Prawn Balls

Ham Roll

Dim Sim ( 4 Piece, Steam Or Fried )

Taro Scallop ( 10 Pieces )

Tempura Beancurd & Prawn Mince ( 10 Pieces )

Prawn Cutlets ( 10 Pieces )

百花釀蝦碌

炸春捲

潮州蝦棗

百花富貴球

炸雞卷

炸點心

香酥帶子

百花豆腐角

炸蝦生汁

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主廚推薦菜品

GLUTEN FREE Hot 辣





**炸盆 ENTREE**

15. ĐỒ CHIÊN BÓN THỨ	Mix Entree ( 4 Piece )	四色炸盆	
16. CUA LỘT XÀO HỘT VỊT MUỐI	Soft Shell Crab, Salted Duck'S Yolk	黃金軟殼蟹	
17. SAN CHOI BOW	San Choi Bow ( 4 Piece )	生菜包	
18. ĐỒ BIỂN SAN CHOI BOW	Seafood San Choi Bow ( 4 Piece )	海鮮生菜包	
19. DÒI TRƯỜNG CHIÊN DÒN	Deep Fried Pork Intestine	炸大腸	



15



16

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主厨推荐菜品

GLUTEN FREE Hot 辣



**凍盆 COLD CUTS**



22



23

- |    |                              |   |         |
|----|------------------------------|---|---------|
|    | 20. CÁ SALMON SỐNG           | Salmon Sashimi                          | 三文魚     |
| GF | 21. GỎI SỦI TÔM THỊT         | Prawn Paw Paw Salad                     | 海哲蝦片木瓜絲 |
| GF | 22. GỎI SỦI BÒ               | Beef Paw Paw Salad                      | 牛肉木瓜絲   |
| GF | 23. CÁNH VỊT GỎI SỦI         | Duck Wing Jelly Fish Salad              | 鴨翼海哲絲   |
| GF | 24. GỎI GÀ                   | Chicken Jelly Fish Salad                | 海哲手絲雞   |
| GF | 25. BÀO NGŨ TÔM THẺ ĐỎ NGŨỖI | Abalone, Prawn, Jelly Fish Cold Platter | 鮑魚明蝦凍盆  |
|    | 26. HÀO SỐNG                 | Shucked Fresh Oysters                   | 生蠔仔     |



25

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主廚推薦菜品

GLUTEN FREE Hot 辣





**蠔 - 蜆 - 青口 OYSTERS, PIPIES, MUSSELS**



31



28



34

- |     |                          |                                       |           |
|-----|--------------------------|---------------------------------------|-----------|
|     | 27. HÀO HẤP GỪNG HÀNH    | Steamed Oysters, Ginger Shallots      | 羌蔥蒸生蠔     |
| 🌶️👤 | 28. HÀO HẤP X.O          | Steamed Oysters, Xo Sauce, Vermicelli | X.O 粉絲蒸生蠔 |
|     | 29. HÀO HẤP TÁU XÌ       | Steamed Oysters, Black Bean Sauce     | 豉汁蒸生蠔     |
|     | 30. HÀO HẤP TỎI          | Steamed Oysters, Garlic Sauce         | 蒜子椒絲蒸生蠔   |
| 🌶️👤 | 31. NGHIÊU XÀO X.O       | Pipies X.O Sauce                      | X.O 炒蜆    |
|     | 32. NGHIÊU XÀO TÁU XÌ    | Pipies Black Bean Sauce               | 豉汁炒蜆      |
| 🌶️  | 33. CHEN CHÉP XÀO X.O.   | Mussels X.O Sauce                     | X.O 青口    |
|     | 34. CHEN CHÉP XÀO TÁU XÌ | Mussels Black Bean Sauce              | 豉汁青口      |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

👤 Chef Recommend 主厨推荐菜品

GF GLUTEN FREE 🌶️ Hot 辣



**湯 SOUP**

35. ÓC TIỀM THUỐC BẮC	Sea shell Herbal Soup	淮山杞子燉螺頭
36. SÚP VI CÁ MIÊN	Braised Superior Shark Fin Soup	紅燒排翅
37. SÚP VI CÁ	Braised Shark Fin Soup	紅燒大生翅
🌀 38. SÚP CUA VI CÁ	Shark Fin Crab Meat Soup	蟹肉魚翅羹
39. GÀ ÁC TIỀM VI CÁ	Shark Fin Silky Chicken Soup	黑雞燉魚翅湯
40. GÀ ÁC TIỀM NGÀU BÍN	Silky Chicken, Cow Pixel Soup	黑雞燉牛鞭
41. CANH THẬP CẨM ĐẬU HŨ	Combination Vegetable Bean Curd Soup	什會青菜豆腐湯
🌀 42. SÚP CUA BONG BÓNG CÁ	Pike Maw Crabmeat Soup	蟹肉魚肚羹
43. SÚP ĐIỆP KHÔ BONG BÓNG CÁ	Pike Maw Dry Scallop Soup	瑤柱魚肚羹
44. SÚP ĐỒ BIỂN ĐẬU HŨ	Seafood Bean Curd Soup	海鮮豆腐羹
45. SÚP BẮP CUA	Crabmeat Sweet Corn Soup	蟹肉粟米羹
46. SÚP BẮP GÀ	Chicken Sweet Corn Soup	雞肉粟米羹
47. SÚP MĂNG CUA	Asparagus Crab Meat Soup	蟹肉露荀羹
48. SÚP MĂNG GÀ	Asparagus Chicken Soup	雞肉露荀羹
49. SÚP CHUA NGỌT	Hot & Sour Soup	酸辣羹



Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**龍蝦 LOBSTER**

- |   |                            |           |
|---|----------------------------|-----------|
| 50. TÔM HÙM SÔNG  | Sashimi (2 Courses)        | 刺身龍蝦      |
|  51. TÔM HÙM XÀO X.O. MI | X.O Sauce, E-Fu Noodle     | X.O 焗龍蝦伊麵 |
|  52. TÔM HÙM XÀO BÚN TÀU | Tossed With X.O Vermicelli | 金沙粉絲龍蝦煲   |
|  53. TÔM HÙM XÀO ỚT      | Singapore Chilli Sauce     | 星洲辣椒龍蝦    |
| 54. TÔM HÙM XÀO GỪNG HÀNH   | Ginger Shallots            | 羌蔥焗龍蝦     |
| 55. TÔM HÙM RANG MUỐI   | Salt & Pepper              | 椒鹽龍蝦      |
| 56. TÔM HÙM RANG HỘT VỊT MUỐI   | Salted Duck'S Yolk         | 黃金焗龍蝦     |
| 57. TÔM HÙM XÀO BỎ TỎI  | Garlic & Butter            | 蒜子牛油焗龍蝦   |
| THÊM MI XÀO   | Extra Noodle               | 加伊麵       |



50



51

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主廚推荐菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



蟹 CRAB



61



66



60

58. CUA RANG ME

59. CUA XÀO X.O. MI

60. CUA XÀO BÚN TÀU

61. CUA XÀO ỚT

62. CUA XÀO GỪNG HÀNH

63. CUA XÀO RANG MUỐI

64. CUA RANG HỘT VỊT MUỐI

65. CUA HẤP

66. CUA TUYẾT

THÊM MI XÀO

Tamarind Sauce

X.O Sauce E-Fu Noodle

Tossed With X.O Vermicelli

Singapore Chilli Sauce

Ginger Shallots

Salt & Pepper

Salted Duck'S Yolk

Steamed

Snow Crab

Extra Noodle

酸子蟹

X.O 焗蟹伊麵

金沙粉絲蟹煲

星洲辣椒蟹

羌蔥焗蟹

椒鹽蟹

黃金焗蟹

清蒸蟹

王子蟹

加伊麵

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**鮑魚 ABALONE**



68



69



72

**67. BÀO NGŨ SÓNG XÀO CÁI**

**68. BÀO NGŨ CON HẤP**

**69. BÀO NGŨ CON HẤP DẦU HÀO**

**70. BÀO NGŨ ĐÔNG CÔ**

**71. BÀO NGŨ HAI SÙM**

**72. BÀO NGŨ XÀO BƠ**

Live Abalone Stir Fried, Vegetables

Steamed Baby Abalone

Braised Abalone Steak, Oyster Sauce

Abalone Mushroom, Oyster Sauce

Abalone, Sea Cucumber, Oyster Sauce

Stir Fried Abalone, Butter Light Soy

青邊鮑魚炒豆

清蒸鮑魚仔

蠔皇原隻鮑魚

蠔皇冬菇鮑片

蠔皇鮑片海參

美極炒鮑魚

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主廚推薦菜品

GLUTEN FREE Hot 辣



## 帶子 SCALLOP

- |                                 |   |                    |
|---------------------------------|---|--------------------|
| 73. ĐIỆP TỎI                    | Steamed Shell Scallop                         | 鮮帶子                |
| HẤP X.O, HẤP GỪNG HÀNH, HẤP TỎI | X.O Vermicelli, Ginger Shallots, Garlic Sauce | 羌蔥蒸, X.O, 粉絲蒸, 蒜子蒸 |
| 74. CHAO TÔM BỘT ĐIỆP           | Pan Fried Stuffed Scallop                     | 百花釀帶子              |
| 75. ĐIỆP THIẾT BẢN              | Sizzling With Bbq Sauce                       | 鉄板帶子               |
| 76. ĐIỆP XÀO GỪNG HÀNH          | Ginger Shallots                               | 羌蔥帶子               |
| 77. ĐIỆP XÀO TỎI                | Garlic Sauce                                  | 蒜子帶子               |
| 78. ĐIỆP XÀO CẢI                | Stir Fried With Vegetables                    | 時菜帶子               |
| 79. ĐIỆP XÀO CHUA NGỌT          | Sweet & Sour Sauce                            | 甜酸帶子               |
| 80. ĐIỆP XÀO TÁU XÌ             | Black Bean Sauce                              | 豉汁帶子               |
| 🌶️ 81. ĐIỆP XÀO X.O             | X.O Sauce                                     | X.O 帶子             |



73



78

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考, 請以實際出品為準。





**蝦 PRAWN**

- |   |                              |                                       |          |   |
|---|------------------------------|---------------------------------------|----------|---|
|  | <b>82. TÔM SÔNG HẤP</b>      | Steamed Live Prawn                    | 白灼游水蝦    |  |
|   | <b>83. TÔM SÔNG HẤP RƯỢI</b> | Drunken Live Prawn                    | 醉蝦       |  |
|  | <b>84. TÔM HẤP X.O</b>       | Steamed Giant King Prawn X.O Sauce    | X.O 蒸大蝦碌 |  |
|   | <b>85. TÔM HẤP TỎI</b>       | Steamed Giant King Prawn Garlic Sauce | 蒜子蒸大蝦碌   |  |
|   | <b>86. TÔM XÀO BÚN TÀU</b>   | King Prawn Tossed With Vermicelli     | 金沙粉絲蝦碌煲  |  |



Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主厨推荐菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



蝦 PRAWN



87

- |  |                               |        |
|--|-------------------------------|--------|
|  87. TÔM ĐẶC BIỆT HAI MÓN | Giant King Prawn Serve 2 Ways | 油炮鴛鴦蝦碌 |
|  88. TÔM XÀO X.O.         | X.O Sauce                     | X.O 蝦球 |
| 89. TÔM XÀO GỪNG HÀNH  | Ginger Shallots               | 羌蔥蝦球   |
| 90. TÔM RANG MUỐI  | Salt & Pepper                 | 椒鹽蝦球   |
| 91. TÔM RANG HỘT VỊT MUỐI  | Salted Duck'S Yolk            | 黃金焗大蝦  |
|  92. TÔM XÀO ỚT           | Chilli Sauce                  | 辣椒蝦球   |
| 93. TÔM XÀO BỎ TỎI   | Garlic Sauce                  | 蒜子蝦球   |
| 94. TÔM THIẾT BẢN  | Sizzling With Bbq Sauce       | 鉄板蝦球   |
| 95. TÔM XÀO CẢI  | Stir Fried With Vegetables    | 時菜蝦球   |
| 96. TÔM XÀO TÁU XÌ   | Black Bean Sauce              | 豉汁蝦球   |
| 97. TÔM XÀO SA TẾ  | Satay Sauce                   | 沙爹蝦球   |
| 98. TÔM CHUA NGỌT  | Sweet & Sour Sauce            | 甜酸蝦球   |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**鮮魷 CALAMARI**

- |                     |                                       |         |  |
|---------------------|---------------------------------------|---------|--|
| 99. MŨC HẤP TỎI     | Steamed Calamari With Garlic & Chilli | 蒜子椒絲蒸吊片 |  |
| 100. MŨC RANG MUỐI  | Salt & Pepper                         | 椒鹽鮮魷    |  |
| 101. MŨC XÀO ỚT     | Chilli Sauce                          | 辣椒鮮魷    |  |
| 102. MŨC XÀO TÁU XÌ | Black Bean Sauce                      | 豉汁鮮魷    |  |
| 103. MŨC XÀO CẢI    | Stir Fried With Vegetables            | 時菜吊片    |  |



Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主厨推荐菜品

GLUTEN FREE Hot 辣



**魚 FISH**

104. CÁ XÀO CẢI	Fish Fillet With Vegetables	時菜魚片
 105. CÁ XÀO X.O	Fish Fillet X.O Sauce	X.O 乾爆魚片
106. CÁ RANG MUỐI	Fish Fillet Salt & Pepper	椒鹽魚片
107. CÁ XÀO CHUA NGỌT	Fish Fillet Sweet & Sour Sauce	甜酸魚片
108. CÁ LUỒI TRÂU RANG MUỐI	Flat Flounder, Salt & Pepper	椒鹽左口魚
109. CÁ MÚ HAI MỎN	Live Coral Trout, Deep Fried With X.O & Stir Fry	骨香游水星班魚
110. CÁ CHÈM	Silver Perch	游水銀盧魚
111. CÁ CHÈM TRẮNG	Barramundi	游水盲曹
112. CÁ MÚ BÔNG	Murray Cod	游水盧班魚
113. CÁ MÚ SÓNG	Live Coral Trout	游水星班魚



109



111



112

**HẤP GỪNG HÀNH, CHIÊN SẢ, CHIÊN CHUA NGỌT, CHIÊN X.O, CHIÊN CHUA NGỌT**

ALL LIVE FISH IS SERVED STEAMED, GINGER SHALLOTS, DEEP FRIED LEMON GRASS, FRIED X.O SAUCE, SWEET & SOUR SAUCE  
清蒸, 香茅, X.O 炸, 甜酸

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考, 請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主廚推薦菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣





**鴨 - 羊 - 乳鴿 POULTRY**

- |                               |  |         |
|-------------------------------|--|---------|
| 114. VỊT CHIÊN KHOAI MÔN      | Fried Taro Duck                            | 香酥鴨     |
| 115. VỊT TIÊM BÁT BỬU         | Braised Duck Combination, Oyster Sauce     | 八珍扒鴨    |
| 116. CHÂN VỊT ĐÔNG CÔ HAI SÙM | Braised Duck Feet, Mushroom & Sea Cucumber | 海參冬菇鴨掌煲 |
| <b>GF</b> 117. BÒ CẦU QUAY    | Roast Pigeon                               | 紅燒乳鴿    |
| <b>GF</b> 118. CHIM CÚT QUAY  | Roast Quail                                | 紅燒鶉鴉    |
| 119. DÊ MÔNG CÔ THIẾT BẢN     | Mongolian Lamb                             | 蒙古羊肉    |
| <b>GF</b> 120. DÊ NƯỚNG       | Grilled Lamb Cutlets                       | 煎羊扒     |



115



117



118



120

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

Chef Recommend 主廚推荐菜品

**GF** GLUTEN FREE Hot 辣



雞 CHICKEN



121



123



124



125

- |    |                      |  |        |
|----|----------------------|--|--------|
| GF | 121. GÀ SON ĐÔNG     | Shan Tung Vinegar Chicken                    | 山東雞    |
|    | 122. GÀ CHIÊN DÒN    | Fried Crispy Chicken                         | 炸子雞    |
| GF | 123. GÀ HẤP CẢI      | Poached Chicken With Vegetables              | 時菜滑雞   |
|    | 124. GÀ HẤP MUỐI     | Poached Salted Chicken                       | 鹽焗雞    |
|    | 125. GÀ XÀO MẬT ONG  | Honey Chicken                                | 蜜糖雞球   |
|    | 126. GÀ XÀO HỘT ĐIỀU | Chicken Fillet With Cashew Nuts & Vegetables | 荷豆腰果雞球 |
| 🌶️ | 127. GÀ XÀO TÁU XÌ   | Chicken Fillet Black Bean Sauce              | 豉汁雞球   |
|    | 128. GÀ XÀO ỚT       | Chicken Fillet Chilli Sauce                  | 辣椒雞球   |
|    | 129. GÀ XÀO SA TẾ    | Satay Chicken                                | 沙爹雞球   |
|    | 130. GÀ XÀO CHANH    | Lemon Chicken                                | 檸檬雞球   |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**牛肉 BEEF**

  131. BÒ THIẾT BẢN

 132. BÒ HẤP TỎI

 133. BÒ NHẬT XÀO WASABI

 134. BÒ NHẬT XÀO TIÊU ĐEN

135. BÒ MÔNG CỒ

136. BÒ XÀO SA TÊ

137. BÒ XÀO TỎI

138. BÒ XÀO CẢI

 139. BÒ XÀO ỚT

Sizzling Pepper Steak (Black Angus)

Grilled Tenderloin, Garlic Red & Wine Sauce

Grilled Wagyu ( Mb7+ Scotch Fillet ) Wasabi Sauce

Grilled Wagyu (Mb7+Scotch Fillet) Black Pepper Sauce

Mongolian Beef

Satay Beef Fillet

Beef Fillet Garlic Sauce

Stir Fried Beef Fillet With Vegetable

Beef Fillet With Chilli Sauce

黑椒牛扒王

蒜子焗牛扒

日式澳洲和牛

黑椒澳洲和牛

蒙古牛肉

沙爹牛肉

蒜子牛肉

時菜牛肉

辣椒牛肉



131



132



133

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主廚推薦菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



**豬肉 PORK**



140



143

140. SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

Sweet & Sour Pork

甜酸排骨

141. SƯỜN RANG MUỐI

Salt & Pepper Pork Ribs

椒鹽排骨

142. SƯỜN XÀO BẮC KINH

Pork Ribs Peking Sauce

京都排骨

 143. SƯỜN XÀO X.O.

Pork Ribs X.O Sauce

X.O 乾爆排骨

 144. SƯỜN XÀO TIÊU ĐEN

Pork Ribs Black Pepper Sauce

黑椒排骨

 145. THỊT HÈO XÀO ỚT

Pork Fillet With Chilli Sauce

辣椒豬肉

146. THỊT HÈO XÀO CẢI

Pork Fillet With Vegetables

時菜豬肉

147. TRỨNG GÀ MẶN CHỨNG THỊT BẮM

Steamed Salty Egg With Pork Mince

鹹蛋蒸肉餅

148. CÁ MẶN CHỨNG THỊT BẮM

Steamed Salty Fish With Pork Mince

咸魚蒸肉餅

**蛋 OMELETTE**

149. TÔM CHIÊN TRỨNG

King Prawn Omelette

芙蓉蝦球

150. TRỨNG CHIÊN THẬP CẨM

Combination Omelette

芙蓉什會

151. THỊT CUA CHIÊN TRỨNG

Crabmeat Omelette

芙蓉蟹肉

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**時菜 VEGETABLE**

- |   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| 🌀 152. NAM LINH CHI XÀO CẢI               | Bailing Mushroom, Snow Pea Sprout Oyster Sauce                     | 靈芝菇扒豆苗    | 🍴 |
| 153. ĐẬU HÒA LAN XÀO ĐỒ BIỂN              | Seafood Combination With Vegetables                                | 時菜炒海鮮     | 🍴 |
| 🌀 154. ĐẬU HŨ, CÀ TÍM, KHÔ QUẢ XÀO TÁU XÌ | Pan Fried Tofu, Egg Plant, Bitter Melon In Black Bean              | 煎釀三寶      | 🍴 |
| 155. RAU MUỐNG                            | Kang Kong Tossed With Garlic Or Bean Curd Sauce                    | 通心菜       | 🍴 |
| 🌶️🌀 156. ĐẬU XANH XÀO THỊT BĂM X.O        | Green Beans, Pork Mince Tossed With X.O Sause                      | X.O 肉碎四季豆 | 🍴 |
| 157. ĐỘT HÒA LAN                          | Snow Pea Sprout Stir Fried With Garlic Or Braised With Dry Scallop | 豆苗        | 🍴 |



152



155



154



156



**時菜 VEGETABLE**



158



168



160



167

158. CẢI THẬP CẨM XÀO

Stir Fried Mixed Vegetables

炒什菜

159. BÓ CẢI

Spinach Stir Fried With Garlic

菠菜

160. CẢI RỎ

Gai Lan Oyster Sauce Or Stir Fried With Garlic

芥蘭

161. ĐẬU NGỌT

Honey Bean Stir Fried Garlic

蜜豆

162. ĐẬU HÒA LAN

Snow Peas Stir Fried Garlic

荷豆

163. CẢI NGỌT

Bak Choi Stir Fried Garlic

小白菜

164. CẢI NGỌT

Baby Choi Sum Stir Fried Garlic

菜心

165. CẢI BÔNG

Broccoli Stir Fried Garlic

西蘭花

166. ĐẬU XANH

Green Beans Stir Fried Garlic

四季豆

167. MĂNG TÂY

Asparagus Stir Fried Garlic

鮮露荀

168. ĐẬU XANH XÀO MẮM RUỐC Green bean stir fried with shrimp paste

馬來醬炒四季豆

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。






**豆腐 TOFU**

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 169. ĐỒ BIỂN ĐẬU HŨ TAY CÀM   | Seafood Combination Tofu Hot Pot              | 海鮮豆腐煲 |
| 170. CÀ CHIÊN ĐẬU HŨ TAY CÀM  | Fried Coral Trout Tofu Hot Pot                | 班腩豆腐煲 |
|  171. ĐẬU HŨ HẤP ĐỒ BIỂN | Steamed Bean Curd Seafood                     | 海棠豆腐  |
| 172. ĐẬU HŨ CHẠO TÔM  | Pan Fried Stuffed Bean Curd & Vegetables      | 煎釀豆腐  |
|  173. ĐẬU HŨ MA PO       | Grandma Tofu Stewed Pork Mince & Chilli Sauce | 麻婆豆腐  |
| 174. ĐẬU HŨ RANG MUỐI   | Salt & Pepper Tofu                            | 椒鹽豆腐  |



**粥 CONGEE**

- |   |                              |       |
|---|------------------------------|-------|
| 175. CHÁO ĐỒ BIỂN   | Seafood Congee               | 海鮮粥   |
| 176. CHÁO CÁ  | Fish Fillet Congee           | 班球粥   |
| 177. CHÁO BÀO NGŨ   | Live Abalone Congee          | 游水鮑魚粥 |
|  178. CHÁO CUA | Live Mud Crab Congee Hot Pot | 生滾蟹粥  |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主厨推荐菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



**火鍋 STEAM BOAT**

- |                        |                            |        |
|------------------------|----------------------------|--------|
| 🍴 179. LÂU BÀO NGŨ     | Live Abalone Steam Boat    | 堂灼青邊鮑魚 |
| 180. LÂU DÊ            | Braised Goat Steam Boat    | 羊腩爐    |
| 🍴 181. LÂU ĐUÔI BÒ     | Braised Ox Tail Steam Boat | 牛尾爐    |
| 182. LÂU CHÂN BÒ       | Braised Ox Feet Steam Boat | 牛蹄爐    |
| 183. LÂU CÀNH CHUA TÔM | Prawn Sour Soup Steam Boat | 酸湯蝦碌   |
| 184. LÂU CÀNH CHUA CÀ  | Fish Sour Soup Steam Boat  | 酸湯銀盧魚  |
| 🍴 185. LÂU THẬP CẨM    | Combination Steam Boat     | 海鮮什會火鍋 |



184



179



185

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**飯 RICE**

- |    |   |                                  |  |        |
|----|---|----------------------------------|--|--------|
| GF | 👉 | 186. CÒM CHIÊN ĐIỆP KHÔ THỊT CUA | Crabmeat Dry Scallop Fried Rice                              | 瑤柱蟹肉炒飯 |
|    |   | 187. CÒM CHIÊN ĐỒ BIỂN           | Seafood Fried Rice   | 海鮮炒飯   |
| GF |   | 188. CÒM CHIÊN BÀO NGŨ THỊT CUA  | Abalone Crab Meat Fried Rice                                 | 鮑魚蟹肉炒飯 |
|    |   | 189. CÒM CHIÊN PHÚC KIÊN         | Fu Jian Fried Rice (Prawn, Scallop, Chicken, Pork, Mushroom) | 福建炒飯   |
|    | 👉 | 190. CÒM CHIÊN BARLUCK           | Barluck Fried Rice (Ham, Crab Meat, Chicken)                 | 八達炒飯   |
| GF |   | 191. CÒM CHIÊN DŨƠNG CHÂU        | Yang Zhou Fried Rice (Lap Cheung, Bbq Pork, Prawn)           | 楊洲炒飯   |
|    |   | 192. CÒM CHIÊN GÀ CÀ MẶN         | Salty Fish & Chicken Fried Rice                              | 咸魚雞粒炒飯 |
|    |   | 193. CÒM CHIÊN THỊT BÒ           | Diced Beef Fried Rice  | 生炒牛肉飯  |
|    |   | 194. CÒM BÒ LUC LÀC              | Black Pepper Beef Cube Tomato Rice                           | 牛粒紅飯   |
|    |   | 195. CÒM TRẮNG                   | Steamed Rice   | 白飯     |



186



188



190



191



粉 - 麵 NOODLE



197



203



198



200

- |                                    |  |          |
|------------------------------------|--|----------|
| 196. MÌ XÀO ĐỒ BIỂN - HOẶC HỦ TIẾU | Seafood Egg Noodles Or Rice Noodle                       | 海鮮炒麵或河粉  |
| 197. MÌ E-FU XÀO ĐỒ BIỂN X.O       | Braised E-Fu Noodles With Seafood, X.O Sauce             | X.O 海鮮伊麵 |
| 198. NUI BÒ LUC LÀC                | Black Pepper Beef Cube, Macaroni                         | 牛粒通心粉    |
| 199. MÌ E-FU XÀO ĐÔNG CÔ           | Braised E-Fu Noodles, Mushroom, Garlic Chive             | 幹燒伊麵     |
| 200. BÚN XÀO SINGAPORE             | Singapore Noodles (Chicken, Ham, Prawn, Egg, Vegetables) | 星洲炒米粉    |
| 201. HỦ TIẾU XÀO THỊT BÒ (KHÔ)     | Dry Stir Fried Beef Noodles With Beef                    | 乾炒牛河     |
| 202. MÌ XÀO XÌ DẦU                 | Stir Fried Egg Noodles (Bean Sprout, Chives, Dark Soy)   | 豉油皇炒麵    |
| 203. MI KHÔ BARLUCK                | Barluck Dry Noodles (Pork, Ham, Chicken, Light Soy)      | 三絲撈麵     |
| 204. MÌ WONTON                     | Wonton Noodle Soup                                       | 水餃湯麵     |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。





**素菜 VEGETARIAN**

205. CHẢ GIÒ CHAY	Spring Roll	炸素春捲
206. CHAY TÔM LĂN BỘT	Prawn Cutlet	炸素蝦生汁
207. SAN CHOI BOW	San Choi Bow	素生菜包
208. GỎI SỮA TÔM THỊT	Prawn Paw Paw Salad	素海哲蝦木瓜絲
209. SÚP CHUA NGỌT	Hot & Sour Soup	酸辣羹
210. SÚP BẮP CUA	Sweet Corn Soup	粟米羹
211. SÚP ĐẬU HŨ	Bean Curd Soup	豆腐羹
 212. MŨC RANG MUỐI	Salt & Pepper Squid	素椒鹽鮮魷
 213. ĐẬU HŨ RANG MUỐI	Salt & Pepper Tofu	椒鹽豆腐
214. CẢI XÀO THẬP CẨM	Lo Han Chay (Mixed Vegetarian)	羅漢齋
215. NAM LINH CHI XÀO CẢI	Bailing Mushroom Snow Pea Sprout Oyster Sauce	靈芝菇扒豆苗
216. ĐẬU HÒA LAN XÀO THẬP CẨM	Snow Pea Seafood Combination	荷豆炒什會
 217. ĐẬU HŨ MA PO	Grandma Tofu Chilli Sauce	麻婆豆腐
218. ĐỒ BIỂN ĐẬU HŨ TAY CẦM	Combination Tofu Hot Pot	素海鮮豆腐煲
219. CHAY LẬU THẬP CẨM	Combination Steam Boat	什會火鍋
220. HŨ TIÊU XÀO CHAY	Vegetarian Rice Noodles	羅漢齋炒河
221. CỒM CHIÊN CHAY	Vegetarian Fried Rice	素炒飯
222. BÚN XÀO SINGAPORE	Vegetarian Singapore Noodles	素星洲炒米粉



212



214

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。

 Chef Recommend 主廚推荐菜品

 GLUTEN FREE  Hot 辣



**飲品 DRINKS**

- |                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| 223. NƯỚC NGỌT        | Soft drinks  | 汽水     |
|                       | Coke, diet coke, lemonade, fanta, lift, orange juice |        |
| 224. NƯỚC DỪA TƯỚI    | Young coconut drink                                  | 椰青水    |
| 225. SODA CHANH ĐƯỜNG | Lemon juice soda                                     | 蘇打鮮檸檬水 |
| 226. NƯỚC CHANH MUỐI  | Salted plum soda                                     | 蘇打酸梅水  |
| 227. CÀ PHÊ           | Coffee served hot, cold, black or white              | 咖啡     |
| 228.                  | Bottled still water                                  |        |



**甜點 DESSERT**

- |                |                             |     |
|----------------|-----------------------------|-----|
| 229. KEM CHIÊN | FRIED ICE CREAM             | 炸雪糕 |
|                | COMPLIMENTARY FRUIT PLATTER |     |
|                | COMPLIMENTARY HOUSE DESSERT |     |

Pictures are for reference only. 圖片僅供參考，請以實際出品為準。