



Hệ Thống Dê Nghĩa
Âm Thực Dưỡng Sinh



Lời mở đầu

Được thành lập từ một cơ sở khiêm tốn từ năm 2012, Hệ Thống Dê Nghĩa đã không ngừng cố gắng từng ngày để phát triển lên một hệ thống dê tươi bao gồm nhiều cơ sở kang trang trải đều khắp các quận tại Đà Nẵng.

Chuỗi nhà hàng không chỉ được yêu thích bởi người dân Đà Thành thân thương mà còn là điểm đến của nhiều khách du lịch gần xa cũng như không ít những nghệ sĩ nổi tiếng. Sự trưởng thành của hệ thống Dê Nghĩa đến từ việc đặt trải nghiệm và sức khoẻ của khách hàng làm mục tiêu.

Khi đến với bất cứ cơ sở nào của hệ thống chúng tôi, quý khách sẽ được thưởng thức những món đặc sản chế biến từ dê tươi cùng cách phục vụ chu đáo và tận tâm.



Founder Nghĩa Nguyễn Người nắm giữ linh hồn của Hệ Thống Dê Nghĩa

Tuy tuổi đời còn khá trẻ, nhưng bề dày kinh nghiệm cũng như tên tuổi của Founder Nghĩa Nguyễn trong giới ẩm thực Đà Thành nói riêng và Việt Nam nói chung đã được khẳng định từ lâu. Bắt đầu định hướng sự nghiệp từ tuổi 15, chàng trai trẻ Nghĩa Nguyễn đã không ngừng cố gắng trau dồi kiến thức và kinh nghiệm với ước mơ được đóng góp một phần cho sự phát triển của nền ẩm thực nước nhà. Năm 20 tuổi, anh quyết định khởi nghiệp kinh doanh ẩm thực với niềm tin và lòng hăng say đong đầy ý chí.

Sau rất nhiều năm cố gắng tìm tòi và nghiên cứu, Founder Nghĩa Nguyễn đã đạt được sự tiến bộ vượt bậc trong vai trò đầu bếp cũng như gạt hái thành công trong công việc kinh doanh mà tiêu biểu chính là sự phát triển vượt bậc của Hệ Thống Dê Nghĩa. Dù đã là Founder của một công ty kinh doanh ẩm thực tên tuổi tại Đà Thành, anh vẫn không ngừng nỗ lực nghiên cứu về mối liên kết chặt chẽ giữa khoa học và nghệ thuật nấu ăn. Những món ngon mà Founder Nghĩa Nguyễn nghiên cứu và phát triển không chỉ mang đến trải nghiệm tuyệt vời về sắc, hương và vị mà còn phải mang giá trị dinh dưỡng cao nhất đến với thực khách. Chúng trở thành tiêu chuẩn tiên phong của trường phái Ẩm Thực Dưỡng Sinh tại Đà Nẵng.

Câu Chuyện Dê tươi

Chuyện kể rằng, trong thời loạn 12 sứ quân, Đinh Bộ Lĩnh thường đãi quân bằng những món được chế biến từ dê núi quanh năm sinh sống trên những vách núi đá hiểm trở tại Ninh Bình. Vị sứ quân lỗi lạc đã chiến thắng và thống nhất vùng đất Việt cổ xưa và mở ra vương triều đầu tiên trong lịch sử Việt Nam. Kể từ đó những công thức chế biến thịt dê đơn giản đã được truyền lại cho hậu thế hàng ngàn năm nay.

Tuy nhiên thịt dê ngày xưa không hề được dùng đại trà trong dân gian. Để bắt được loài dê núi trên những vách đá cheo leo đã là một thử thách, việc chế biến món ăn từ thịt dê sao cho ngon và tối ưu thành phần dinh dưỡng là việc không phải ai cũng có thể làm được. Chính vì vậy các món thịt dê trở thành cao lương mỹ vị, chỉ được các bậc quân vương dùng cho việc tế lễ Trời Đất.

Đến cuối đời Minh Mạng Hoàng Đế nhà Nguyễn, loài dê mới được chăn nuôi và nhân giống. Thịt dê được Thái Y Viện nghiên cứu và cho ra công thức chế biến hoàn hảo. Những món Ngự Thiện này thường xuất hiện tại những buổi tiệc tiếp đãi hoàng thân và các bậc đại thần tại cung đình Huế.

Từ khi dê được dân gian chăn nuôi rộng khắp, những công thức chế biến thịt dê cũng được đơn giản hóa so với những công thức Cung Đình bí truyền. Các công thức dân gian này không thay đổi nhiều cho đến ngày nay. Những món này được gọi là Dê Truyền Thống. Việc chế biến những món Dê Truyền Thống không mất quá nhiều sức lực vì công thức đã có sẵn nên công đoạn chuẩn bị trở nên rập khuôn từng ngày. Trong khoảng thời gian hơn mười năm trở lại đây, giới ẩm thực Việt Nam đã xuất hiện một cuộc cách mạng trong việc chế biến thịt dê với mục đích thay đổi tính rập khuôn của các món Dê Truyền Thống. Trường phái mới này được gọi là Dê Tươi mà Dê Nghĩa là nhà hàng tiên phong tại Đà Nẵng. Thịt dê từ các món dê tươi không được chuẩn bị sẵn mà luôn được để tươi cho đến khi thực khách gọi món mới được sử dụng và chế biến. Với phương cách chế biến này, thịt dê được bảo toàn hương vị cũng như chất dinh dưỡng theo cách tối ưu nhất cho sức khỏe của người dùng.

Với nguyên liệu hoàn toàn từ thịt dê núi tươi vô cùng chất lượng mà không phải nhà hàng nào cũng sẵn có, hệ thống Dê Nghĩa tự hào với thực đơn bao gồm rất nhiều món dê ngon và đặc biệt. Những công thức Đông Y bí truyền từ thời đại Cung Đình Huế cũng được hệ thống Dê Nghĩa nghiên cứu và tái hiện lại nhằm mang đến giá trị thực dưỡng tốt nhất đến với quý thực khách.



Công đoạn xử lý mùi hăng từ thịt dê

Chúng ta đều đã được nghe đến câu chuyện về việc xử lý mùi hăng của thịt dê theo phương cách truyền thống. Để làm giảm bớt mùi hăng của thịt, một số nơi sử dụng việc đánh đập dê để chúng bỏ chạy. Từ việc vận động liên tục, con dê sẽ toát mồ hôi và từ đó khử bớt mùi hăng của thịt dê trước khi chế biến. Đây là một phương thức xử lý mùi đã có từ rất lâu và đang bị lên án rộng rãi vì mang đậm tính bạo lực.

Tại hệ thống Dê Nghĩa, chúng tôi không sử dụng phương thức đánh dê để hãm mùi hăng. Hầu hết nguyên liệu chế biến thịt dê đến từ dê đực. Mùi hăng của thịt dê có nguồn gốc từ một tuyến hạch nằm ẩn phía sau cặp sừng của loài dê đực. Tuyến hạch này giúp cho dê đực đánh dấu lãnh thổ, quyến rũ dê cái cũng như dùng để khiêu chiến địch thủ.

Trong công đoạn chuẩn bị, đội ngũ bếp của Hệ Thống Dê Nghĩa cẩn thận cắt đi tuyến hạch này nhằm khử mùi hăng bám lại quá đậm trên thịt dê. Sau đó cẩn thận làm lông, thui vàng, ướp thịt với lá hương nhu hoặc lá cúc tần trước khi lọc thịt để chế biến.

Vì vậy thực khách có thể an tâm khi thưởng thức thịt dê không hề xử lý mùi hăng bằng phương pháp bạo lực.



Hotline: 19000.66688 | www.hethongdenghia.vn
www.facebook.com/hethongdenghiavn

MENU



Dồi Dê (120.000 vnd/ phần)

Dồi dê là một món ăn mang đậm truyền thống miền Bắc Việt Nam. Dồi dê được làm từ làm nội tạng, lòng non của dê đã được sơ chế và xát muối nhiều lần để đảm bảo vệ sinh, kết hợp cùng nhiều loại phụ gia như đỗ xanh, thịt nạc băm, các loại rau kèm tiết dê và gia vị. Tất cả những thành phần này được dồi thật chặt vào lòng dê một cách khéo léo. Sau đó đoạn dồi được mang đi hấp, canh cho lửa vừa để lòng không bị vỡ. Sau khi hấp, dồi dê được vớt ra để nguội rồi đem chiên ba lần lửa nhằm tăng độ dai và giòn. Khi thưởng thức, dồi dê được ăn kèm với sả, riềng, lá mơ và chấm mắm tôm mang đến vị thơm nồng vị chua cay nồng cũng như bùi bùi mang lại cảm giác sảng khoái khác hẳn các món dồi khác.



1. Khai Vị

- Tiết Canh Dê:..... 40.000 vnd/ chén
- Canh huyết:..... 120.000 vnd/ phần
- Dồi Dê:..... 120.000 vnd/ phần
- Rau củ (luộc,xào,nướng):..... 50.000 vnd / đĩa
- Đâu khuôn:..... 50.000 vnd / đĩa
- Óc Dê:..... 65.000 vnd / phần
- Lòng Dê (canh đắng, xào, hấp):..... 145.000 vnd / phần



1. Canh Lòng Đẳng (145.000 vnd/ phần)

Một trong những món đặc biệt nhất trong các món ăn tại Dê Nghĩa, Canh Lòng Đẳng được chế biến từ những nguyên liệu có vị đắng như mật dê, lòng đẳng và đặc biệt là lá lằng, một vị thuốc tráng dương có nguồn gốc từ Nghệ An. Tuy mang vị đắng là vậy, nhưng công thức Canh Lòng Đẳng mang đầy đủ dược tính cân bằng, nâng cao sức khỏe cho phái mạnh.

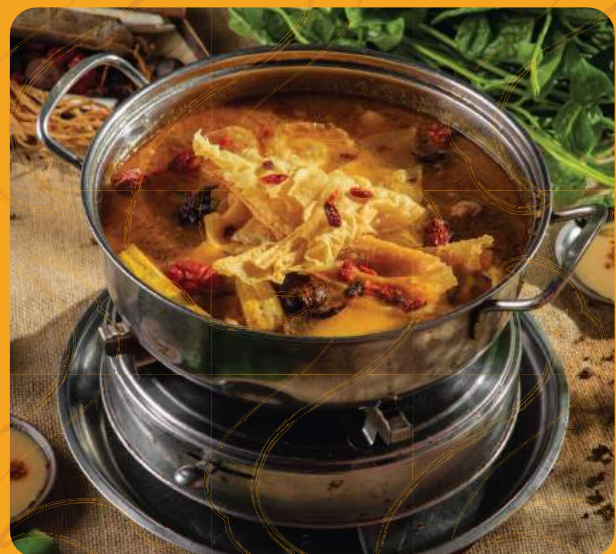


2. Đùi Ba Món

Đùi Dê ba món là một đặc sản chỉ có tại Hệ Thống Dê Nghĩa. Sau khi quý khách lựa chọn loại đùi dê (đùi trước hoặc đùi sau). Đội ngũ bếp của Hệ Thống Dê Nghĩa sẽ sử dụng đùi dê để chế biến 3 món khác nhau từ chiếc đùi dê đã được chọn.

- Hấp | Nướng tại bàn | Hầm đậu | Lẩu | Um

Đùi trước 72.000/ 100 gram, đùi sau 75.000/ 100 gram , xương đùi dê chế biến theo yêu cầu (hầm đậu, lẩu, om)



3. Vú Dê

Cùng với Ngọc Dương, Vú dê là một trong hai thành phần nguyên liệu làm nên tên tuổi của các món ẩm thực làm từ dê núi. Một trong những lý do làm vú dê trở nên nổi bật chính là mức độ quý hiếm của nguyên liệu so với các bộ phận khác của loài dê. Thông thường dê lấy thịt để chế biến thường là dê đực, dê cái được giữ lại để làm trách nhiệm sinh sản và nuôi con. Vì vậy nguồn cung của vú dê rất dễ bị thiếu hụt khi nhu cầu thường thức vú dê luôn ở mức cao. Chính vì sự chênh lệch giữa cung và cầu của vú dê, một số nhà hàng đã sử dụng vú heo kém chất lượng để thay thế vú dê thật. Tại Hệ Thống Dê Nghĩa, chúng tôi cam kết các món được chế biến từ vú dê chuẩn: giòn dai có mùi thơm, vị ngọt, béo ngậy làm thực khách nhớ mãi.

- Vú Dê Né Bơ:..... 85.000 vnd/ 100 gram
- Vú Dê Nướng Ngũ Vị:..... 85.000 vnd/ 100 gram
- Vú Dê Thui:..... 100.000 vnd/ 100 gram



4. Sườn Dê Nguyên Bẹ (85.000 vnd/ 100 gram)

Khác với một số loại thịt khác, sườn dê mang đến trải nghiệm ẩm thực tốt nhất khi được chế biến nguyên tảng. Cho dù quay rơm, chấy riêng hoặc nướng, khi được chế biến nguyên tảng, sườn dê sẽ giữ được nước mà không hề bị khô chính vì vậy những món nướng cũng sẽ giữ được vị ngọt đặc trưng của thịt dê.



4. Các món chế biến từ Sườn Dê Nguyên Bẹ

- Sườn dê quay rơm:..... 255.000 vnd/ phần
- Sườn nướng ngũ vị:..... 255.000 vnd/ phần
- Sườn dê cháy riềng:..... 255.000 vnd/ phần
- Sườn nướng nguyên tảng:..... 85.000/ 100 gram



5. Thịt Xương Dê hầm trái vả (275.000 vnd/ phần)

Trái vả là món ăn thường được thấy ở các mâm cơm đạm bạc ở khắp các vùng quê Việt Nam. Tuy dân dã là vậy, nhưng trái vả là một thành phần rất quan trọng trong những bài thuốc dân gian chữa bệnh cũng như tăng cường sức khỏe vô cùng hiệu nghiệm. Vả có mùi thơm nhẹ đặc trưng, vị ngọt bùi nên khi nấu cùng thịt dê sẽ mang đến hương vị rất dễ chịu.



5. Các món chế biến từ Thịt Xương Dê

Thịt và xương dê có vị ngọt, tính ấm là một nguyên liệu mang đến nhiều giá trị sức khỏe cho người dùng. Chính vì vậy, Hệ thống Dê Nghĩa đã cố gắng nghiên cứu các bài thuốc dân gian cũng như Cung Đình để cho ra những công thức hầm thịt xương dê thật ngon cũng như tăng cường sức khỏe cho cả phái nam và nữ.

- Dê hầm đậu đen:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê hầm tiêu sọ củ cải:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê hầm lệ phở:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê hầm vả non:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê xáo măng:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê um:..... 275.000 vnd/ phần
- Cari dê:..... 275.000 vnd/ phần
- Dê rửa mật:..... 275.000 vnd/ phần



Dê Hàm Lệ Phố (275.000 vnd/ phần)

Một nguyên liệu tưởng như khá phổ biến nhưng lại rất quan trọng trong của món Dê Hàm Lệ Phố chính là khoai môn. Xương và thịt dê kết hợp với khoai môn mang đến hương vị béo bùi, giúp nước hầm thanh ngọt tự nhiên.



Cari Dê (275.000 vnd/ phần)

Tại quê hương Ấn Độ, Cari Dê là món ăn đẳng cấp chỉ xuất hiện ở những dịp lễ hội linh đình trong suốt hàng ngàn năm qua. Mãi đến khi được du nhập đến Đông Nam Á, món cari mới được biến tấu với thịt bò và thịt gà. Theo truyền thống, người Ấn Độ sử dụng 2 dạng lá cari để chế biến: lá tươi và bột nghiền để tiện bảo quản. Món Cari Dê tại Dê Nghĩa được chế biến bởi cả 2 loại nguyên liệu kể trên kết hợp cùng sa tế và nước cốt dừa mang đến hương vị gần gũi với người Việt.



6. Lẩu Dê Nghĩa

Khi nhắc đến thịt dê, không ai không nghĩ đến món lẩu dê mang đậm hương vị tiềm thuốc bắc truyền thống. Tại Hệ Thống Dê Nghĩa, lẩu dê được tiềm bằng những vị thuốc cao cấp như: đẳng sâm, đương quy, kỷ tử, hoài sơn, liên nhục, xuyên khung, thảo quả, nhục đế, đại hồi, táo đỏ... những vị trong thang thuốc tiềm này khi nấu cùng thịt dê sẽ không chỉ mang đến hương vị rất ngon và độc đáo mà còn là một liều thuốc quý hiếm bồi bổ cơ thể cho cả phái nam và nữ.

- Lẩu Dê Nghĩa đặc biệt: 395.000 vnd/ phần
- Lẩu Dê Nghĩa:..... 325.000 vnd/ phần



7. Dê Xào Củ Nén

Củ nén còn được gọi là hành tăm là một loại củ gia vị nhỏ, màu trắng, có vị cay gần như tỏi nhưng lại không hề hăng mùi. Chính vì nguyên tính đặc trưng này của củ nén, món Dê Xào Củ Nén có hương vị ngọt thanh và thơm ngon rất đặc biệt.

- Dê xào củ nén (size > 75) : 245.000 vnd/ phần
- Dê xào củ nén (size < 35) : 195.000 vnd/ phần



7. Thịt Dê (Dê hấp cung đình)

Trong cách chế biến món Dê hấp cung đình. Thịt dê được tẩm ướp cùng nhiều loại gia vị, hấp cùng tía tô, tỏi, gừng, đậu bắp, cà tím và một vài nguyên liệu bí truyền. Thịt dê chuyển màu từ lúc tươi hồng trở nên chín mềm, mọng nước dậy lên mùi thơm của dê và các loại gia vị. Sự kết hợp hài hoà giữa phần thịt dê tươi cùng gia vị mang lại nhiều công dụng bổ dưỡng khác nhau. Món Dê hấp tại hệ thống Dê Nghĩa càng tăng thêm giá trị dinh dưỡng cao để đến với mỗi thực khách.

- Dê hấp cung đình (size>75): 245.000 vnd/ phần
- Dê hấp cung đình (size<35): 195.000 vnd/ phần



7. Thịt Da Dê (Dê tái chanh)

Công thức Dê Tái Chanh tại Hệ Thống Dê Nghĩa ra đời từ lời dạy của ông tổ ngành Y Học Việt Nam: Hải Thượng Lãn Ông. Trong cuốn Hải Thượng Y Tông Tâm Lĩnh, vị đại danh y đã nhắc đến việc nên dùng thịt dê tái với gừng, hành, tỏi, hẹ để làm ấm đan điền, từ đó cơ thể trở nên tráng kiện hơn. Với món Dê Tái Chanh, thịt dê tái được thái lát mỏng và hòa trộn cùng với các loại nguyên liệu tươi như tỏi, gừng, hành, sả, ớt, rau thơm, khế và lạc rang giúp thực khách cảm nhận rõ hương thơm tươi mới, thơm ngát cũng như vị cay nồng, bùi, chua ngọt cùng một lúc.

- Dê tái chanh (size>75):..... 245.000 vnd/ phần
- Dê tái chanh (size<35):..... 195.000 vnd/ phần



7. Thịt Da Dê (Dê nhúng mẻ)

Món Dê nhúng mẻ không chỉ giữ trọn hương thơm và vị ngọt đậm đà đặc trưng của thịt da dê thái mỏng mà còn điểm thêm chút vị chua thanh mát đến từ mẻ sẽ mang lại cảm giác mát dịu và nhẹ nhàng khi thưởng thức. Đây là một món ăn vô cùng hấp dẫn thích hợp để thưởng thức cho mọi bữa ăn cùng với các thành viên trong gia đình cũng như bạn bè.

- Dê nhúng mẻ (size>75): 245.000 vnd/ phần
- Dê nhúng mẻ (size<35): 195.000 vnd/ phần



7. Dê Nhựa Mặn (275.000 vnd/ phần)

Được lấy cảm hứng từ món nhựa mặn nổi tiếng miền Bắc, Dê Nghĩa đã kết hợp riêng, mẻ, mắm tôm và đặc biệt là tiết dê để tạo ra hương vị vô cùng đặc trưng cho món Dê Nhựa Mặn đậm đà và ấm áp.



7. Các món chế biến từ Thịt Da Dê

- Dê hấp cung đình (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê xào nén (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê nhúng tiết (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê nướng ngũ vị (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê tái chanh (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê xào lăn (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê nhúng mẻ (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê nướng mọi (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần
- Dê xào riềng (size>75): 245.000 vnd/ phần | size<35: 195.000 vnd/ phần



8. Dạng Chân

Dạng chân dê không chỉ tăng cường sinh lực cho phái mạnh mà còn là một món ăn bổ dưỡng cho phái nữ. Dạng chân dê rất giàu collagen giúp làm chậm tiến trình lão hóa da, mang đến cho phụ nữ làn da mịn màng, săn chắc. Bên cạnh đó, dạng chân dê chứa rất nhiều chất đạm, can xi, vitamin cực kì bổ dưỡng cho sức khỏe mà không làm tăng mỡ thừa, gây béo.

- Dạng chân tiềm thuốc bắc: 285.000 vnd/ phần
- Dạng chân nướng ngũ vị: 285.000 vnd/ phần
- Dạng chân hấp cách thủy: 285.000 vnd/ phần
- Dạng chân nướng muối ớt: 285.000 vnd/ phần
- Dạng chân hầm và non: 285.000 vnd/ phần



9. Ngọc Dương

Bên cạnh vú dê, ngọc dương là thành phần nguyên liệu đứng thứ 2 trong mức độ quý hiếm cũng như nhu cầu thưởng thức của thực khách. Ngoài ra, ngọc dương còn được biết đến là một món có tác dụng bổ dương, tráng kiện, tăng cường khả năng đàn ông nổi tiếng nhất mà chỉ có bậc quân vương ngày xưa mới được dùng để tăng cường khả năng đàn ông.

Khi được hấp cùng đing theo công thức bí truyền hoặc được tiềm với những vị thuốc bắc như: đông trùng hạ thảo, đẳng sâm, đương quy, kỷ tử, hoài sơn, liên nhục, xuyên khung, thảo quả, nhục đế, đại hồi, táo đỏ, Ngọc Dương sẽ phát huy tác dụng tối ưu nhất.



9. Ngọc Dương

- Ngọc Dương Dê Nghĩa:..... 680.000 vnd/ phần
- Ngọc Dương Dê Nghĩa đặc biệt:..... 850.000 vnd/ phần

