



序言

阿义羊肉连锁餐厅从 2012 年的一家不起眼的小馆子，经过不停歇的努力，如今已成为拥有遍布岷港市各地的多家宽敞餐厅的鲜羊肉连锁餐厅。

我们连锁餐厅不仅受到亲爱的岷港居民的喜爱，而且还是许多远近游客和许多著名艺人的目的地。阿义羊肉连锁餐厅的成长源于以客户的体验和健康为目标。

当您来到我们连锁餐厅的任何一家餐厅时，您将有机会品尝由新鲜山羊制成的特色菜肴以及享受到周到和热忱的服务。



创始人阮义 阿义羊肉连锁餐厅的灵魂持有者

尽管年龄不大，但创始人阮义的经验 and 名声在岷港市乃至整个越南的烹饪界早已得到了肯定。少年阮义自 15 岁时就开始了他的职业生涯，他一直在努力提高自己的知识和经验，怀抱着为国家的饮食文化发展做出贡献的梦想。20 岁那年，他怀着坚定的信念和满腔的热情，决定开始做餐饮事业。

经过多年的努力钻研，创始人阮义在厨师这个角色上取得了长足的进步，在经营方面上也取得了成功，这体现在阿义羊肉连锁餐厅突飞猛进的发展上。虽然他是岷港一家著名餐饮公司的创始人，但他一直没有停止努力研究科学与烹饪艺术之间的密切联系。由创始人阮义研发的美食，不仅带来色香味俱全的美妙体验，更是为食客带来最高的营养价值。这些美食成为了岷港养生美食的先锋标准。

新鲜羊肉的故事

相传，在十二使君之乱时期，丁部领经常用常年生活在宁平崎岖悬崖峭壁上的山羊做成的菜肴款待他的士兵。这位杰出磊落的将军已打了胜仗并统一了古越江山，开启了越南历史上的第一个王朝。从那时起，羊肉的简单菜谱就流传了数千年。

然而，在过去，羊肉在民间并没有被广泛使用。在崎岖的悬崖峭壁上捕捉山羊一直是一项挑战，用羊肉做成美味和营养的菜肴并不是每个人都能做到的。所以羊肉成为了一种佳肴，只供帝王祭祀天地之用。

到阮朝明命帝统治末期，山羊才被饲养和繁殖。山羊肉经太医院研究，制作出完美的菜谱。这些御膳菜肴经常出现在顺化宫廷的皇亲国戚和勋贵的招待宴会上。

自山羊在民间被百姓们广泛饲养，羊肉的菜谱与深奥的宫廷菜谱相比也简化了不少。这些民间菜谱至今没有太大变化。这些菜肴被称为传统羊肉菜。传统羊肉菜的烹制并不费力，因为有了菜谱是，所以准备工作变得日趋刻板。这十多年来，越南烹饪界在羊肉烹制方面进行了一场改革，旨在改变传统羊肉菜的刻板印象。这个新的派系叫做新鲜羊肉，由阿义羊肉充当岷港市的先锋餐厅。烹制新鲜羊肉菜肴用的羊肉不会被提前加工的，其始终保持新鲜，指导食客点菜后方可拿出使用料理。通过这种料理方法，羊肉以最优化的方式保留了风味和营养成分，为食客的健康保驾护航。

阿义羊肉连锁餐厅的食材完全来自品质极高且并非所有餐厅都有提供的新鲜山羊肉，阿义羊肉连锁餐厅以拥有包括许多美味和特色羊肉菜肴的菜单为荣。阿义羊肉连锁餐厅也对顺化宫廷的秘方进行研究再现，为食客带来最佳的营养价值。



羊肉膻味的处理

我们都听过传统方法如何处理羊肉膻味的故事。为减少肉的膻味，有的地方用打山羊的方法让山羊逃跑。山羊通过不断的运动，会出汗，从而在烹制前能减少羊肉的膻味。这是一种由来已久的膻味处理方法，但因为过于暴力而受到广大民众的谴责。

在阿义羊肉连锁餐厅，我们不使用打山羊的方法来抑制膻味。我们使用的羊肉原料大部分来自公山羊。羊肉的膻味来自于隐藏在公山羊角后的一个腺体。这个腺体帮助公山羊标记自己的领地、引诱母山羊以及挑战对手。

在准备环节，阿义羊肉连锁餐厅的厨师们将仔细地将这个腺体切掉，以消除羊肉的膻味。然后在仔细去毛、烧皮并用圣罗勒叶或阔苞菊叶腌制羊肉后再进行割肉烹制。

因此，食客可以安心的享用未通过暴力方法处理膻味的羊肉。

热线: 19000 666 88 | www.hethongdenghia.vn
facebook.com/hethongdenghiavn


Dê Nghia

菜单



羊血肠 (120,000 VND/份)

羊血肠是越南北部的传统菜肴。羊血肠以山羊的脏内为原料，山羊的小肠经过初步加工和多次用盐巴抓搓以确保卫生，再配以绿豆、瘦肉末、羊血、香菜及调味料等多种佐料。所有原料都被巧妙地塞进了山羊的小肠里。然后将羊血肠蒸熟，期间要把握好火候，以免血肠爆破。羊血肠蒸熟后取出放凉，然后再炸三遍，这样可以让其更劲道更香脆。享用时，羊血肠配上香茅、良姜、毛鸡屎藤叶再蘸点腌虾酱，带来浓郁的酸辣味，还有糯糯的口感，带来不同于其他动物血肠的清爽感。



1. 开胃菜

- 生羊血 40.000 vnd/ 碗
Tiết canh Dê
- 羊血汤 120.000 vnd/份
Canh huyết
- 羊血肠 120.000 vnd/份
Dồi dê
- 蔬菜（水煮、炒、烤） 50.000 vnd/盘
Rau củ (luộc, xào, nướng)
- 豆腐 50.000 vnd/盘
Đậu khuôn
- 羊脑 65.000 vnd/份
Óc dê
- 羊肠（苦汤、炒、蒸） 45.000 vnd/份
Lòng Dê (canh đắng, xào, hấp)



1、苦肠汤（145,000 VND/份）

苦肠汤是阿义羊肉提供的菜肴中最特别的菜肴之一，其由带有苦味的食材制成，如羊胆、苦肠，尤其是鹅掌柴叶，这是一种源自义安省的具有壮阳功效的药材。虽然味道苦涩，但苦肠汤的配方具有均衡的药性，可以改善男性健康。



2、三式羊腿

三式羊腿是阿义羊肉连锁餐厅独有的特色菜。食客选择羊腿（前腿或后腿）后，阿义羊肉连锁餐厅的厨师们将使用羊腿做出 3 道不同的菜肴。

清蒸 | 就桌烧烤 | 配豆类炖煮 | 火锅 | 焖烧

前腿 72,000/100 克，后腿 75,000/100 克，羊腿骨按要求烹制（配豆类炖煮、火锅、焖烧）



3、羊乳房

与羊睾丸一起，羊乳房是造就用山羊烹饪菜肴名称的两种原料之一。使羊乳房脱颖而出的原因之一是与山羊的其他部位相比，这种材料更为稀有。肉用山羊通常是公山羊，母山羊用于繁殖和喂养犊子。因此，在人们对山羊乳房的需求一直很高的情况下，山羊乳房的供应很容易出现短缺。由于山羊乳房的供需差异，一些餐厅使用了劣质猪乳房代替真正的山羊乳房。在阿义羊肉连锁餐厅，我们保证菜肴由真正的山羊乳房制成，确保其脆、劲道、香甜、肥美，让食客念念不忘。

- 黄油煎羊乳房 85.000 vnd/ 100 克
Vú Dê Né Bơ
- 五香烤羊乳房 85.000 vnd/ 100 克
Vú Dê Nướng Ngũ Vị
- 烧皮羊乳房 100.000 vnd/ 100 克
Vú Dê Thui



4、羊排整扇 (85,000 VND/100 克)

与其他一些肉类不同，羊排在整扇烹制时提供最佳的饮食体验。无论是烤、炭烧还是烧烤，羊排整扇烹制时，能够保留羊排的水分而不会变柴，因此烧烤方式也会保留山羊肉特有的甜味。



4、用羊排整扇烹调的菜肴

- 稻草烤羊排 255.000 vnd/ 份
Sườn dê quay rơm
- 五香烤羊排 255.000 vnd/ 份
Sườn Nướng Ngũ Vị
- 良姜烤羊排 255.000 vnd/ 份
Sườn dê cháy riềng
- 烤羊排整扇 85.000 vnd/ 克
Sườn nướng nguyên tảng



5、无花果炖山羊拆骨肉（275,000 VND/份）

无花果是越南乡下家庭餐桌上常见的一种食材。虽然它是一种乡野食材，但无花果是民间偏方中非常重要的一味药材，可以有效地治疗疾病和增强健康。无花果具有特有的清香、味道甜糯，所以与山羊肉一起烹调时，会带来非常怡人的口感。



5、用山羊拆骨肉烹调的菜肴

羊肉和羊骨味甘、性温，是一种能够为食客带来许多营养价值的食材。因此，阿义羊肉连锁餐厅尝试研究民间偏方和皇宫药方，制作出美味的炖羊骨肉的菜谱，增强男女性的身体素质。

- 黑豆炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê hầm đậu đen
- 胡椒粒萝卜炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê hầm tiêu sọ củ cải
- 荔浦芋头炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê hầm lệ phở
- 无花果炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê hầm vả non
- 竹笋炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê xào măng
- 焖羊肉 275.000 vnd/份
Dê um
- 咖喱羊肉 275.000 vnd/份
Cari dê
- 狗肉味炖羊肉 275.000 vnd/份
Dê rựa mận



荔浦芋头炖羊肉 (275,000 VND/份)

在荔浦芋头炖羊肉中，一种看似很常见但非常重要的食材就是芋头。羊骨和羊肉与芋头相结合，带来肥美的味道，使肉汤具有一直自然甜美味道。



咖喱羊肉 (275,000 VND/份)

在印度，咖喱羊肉是一道在这几千年来只出现在喜庆场合的高级菜肴。直到传入东南亚地区，咖喱才使用牛肉和鸡肉做成了改良版。传统上，印度人使用两种形式的咖喱叶进行烹制：鲜叶和方便保存的磨碎粉末。阿义羊肉的咖喱羊肉采用上述两种食材，结合沙爹酱和椰奶，味道更符合越南人的口味。



6、阿义羊肉火锅

说到羊肉，想必大家都会想到中药味浓郁的羊肉火锅。在阿义羊肉连锁店，羊肉火锅采用高级药材烹制而成，如：当参、当归、枸杞、淮山、莲子、川芎、草果、八角、红枣等等，这道药材与山羊肉一起烹调时，不仅味道鲜美独特，而且是男女皆宜的滋补强身良药。

- 阿义羊肉特色火锅 395.000 vnd/份
Lẩu Dê Nghĩa đặc biệt
- 阿义羊肉火锅 325.000 vnd/份
Lẩu Dê Nghĩa



7、北葱炒羊肉

北葱亦称为细香葱，是一种白色小块根状的调味香料蔬菜，其辛辣味几乎和大蒜一样，但没有刺鼻的气味。由于北葱块茎的这一特点，北葱炒羊肉具有非常特别的香甜可口的味道。

- 北葱炒羊肉 (Size>75) 245.000 vnd/份
Dê xào củ nén
- 北葱炒羊肉 (Size<35) 195.000 vnd/份
Dê xào củ nén



7、带皮羊肉（宫廷蒸羊肉）

共同蒸羊肉的烹调方法中，羊肉需要用很多香料腌制，再与紫苏、大蒜、生姜、秋葵、茄子和一些秘密的食材一起蒸制。肉的颜色从新鲜的粉红色变成软嫩多汁，带有羊肉和香料的香气。新鲜羊肉和香料的和谐结合带来了许多不同的营养价值。阿义羊肉连锁餐厅的蒸羊肉更是为每位食客提供了更高的营养价值。

- 宫廷蒸羊肉（Size>75） 245.000 vnd/ 份
Dê hấp cung đình
- 宫廷蒸羊肉（Size<35） 195.000 vnd/ 份
Dê hấp cung đình



7、带皮羊肉（柠檬汁抓羊肉）

阿义羊肉连锁餐厅的柠檬汁抓羊肉做法源自越南医学之祖师——海上懒翁的教导。这位大名医在《海上懒翁心领》一书中提到，用半熟的羊肉搭配姜、葱、蒜、韭菜来温丹田，从而使身体变得更健壮。柠檬汁抓羊肉中的半熟羊肉切成薄片，并与大蒜、生姜、干葱、香茅、辣椒、香草、杨桃和烤花生米等新鲜食材抓匀，让食客能够同时感受到新鲜的香气、辛辣酸甜的味道和酥脆的口感。

- 柠檬汁抓羊肉（Size>75） 245.000 vnd/ 份
Dê tái chanh
- 柠檬汁抓羊肉（Size<35） 195.000 vnd/ 份
Dê tái chanh



7、带皮羊肉（羊肉涮酸饭汤）

羊肉涮酸饭汤这一道菜既保留了切成薄片的带皮羊肉特有的香气和浓郁的甜味，又加上了少许酸饭的酸味，吃起来有一种清爽的感觉。这是一道非常可口的菜肴，适合与家人和朋友在每一顿饭一起享用。

- 羊肉涮酸饭汤（Size>75） 245.000 vnd/ 份
Dê nhúng mễ
- 羊肉涮酸饭汤（Size<35） 195.000 vnd/ 份
Dê nhúng mễ



7、狗肉味羊肉（275,000 VND/份）

受到越南北部一道著名的狗肉菜的启发，阿义羊肉结合了良姜、酸饭、虾酱，尤其还有羊血，为温暖而浓郁的狗肉味羊肉创造了一种非常有特色的风味。



4、用带皮羊肉烹调的菜肴

	SIZE > 75	SIZE < 35
• 宫廷蒸羊肉 <i>Dê hấp cung đình</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 北葱炒羊肉 <i>Dê xào nén</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 羊肉涮血汤 <i>Dê nhúng tiết</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 五香烤羊肉 <i>Dê nướng ngũ vị</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 柠檬汁抓羊肉 <i>Dê tái chanh</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 爆炒羊肉 <i>Dê xào lăn</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 羊肉涮酸饭汤 <i>Dê nhúng mẻ</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 炭烤羊肉 <i>Dê nướng mọi</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份
• 良姜炒羊肉 <i>Dê xào riềng</i>	245.000 vnd/ 份	195.000 vnd/ 份



8、羊蹄

羊蹄不仅能提升男性的生理功能，对女性来说也是一种营养丰富的食物。羊蹄含有丰富的胶原蛋白，有助于减缓皮肤老化过程，赋予女性们光滑、紧致的肌肤。此外，羊蹄中亦含有大量的蛋白质、钙、维生素等，对健康极为有益，而且不会增加多余的脂肪而导致发胖。

- 中药炖羊蹄 285.000 vnd/ 份
Dụng chân tiềm thuốc bắc
- 五香烤羊蹄 285.000 vnd/ 份
Dụng chân nướng ngũ vị
- 清蒸羊蹄 285.000 vnd/ 份
Dụng chân hấp cách thủy
- 椒盐烤羊蹄 285.000 vnd/ 份
Dụng chân nướng muối ớt
- 无花果炖羊蹄 285.000 vnd/ 份
Dụng chân hầm vả non



9、羊睾丸

除了羊乳房，羊睾丸在稀有方面以及食客的品尝需求排名第二的食材。此外，羊睾丸还被誉为最有名的具有壮阳、补虚、增强男性生理功能功效的食材，只有古代帝王才有资格用其来壮阳的。

按照秘传秘方在进行蒸制或与冬虫夏草、党参、当归、枸杞、淮山、莲子、川芎、草果、八角、红枣等中药药材一起炖煮，方可让羊睾丸发挥最优化的效果。



9、羊羴丸

- 阿义羊肉羊羴丸 680.000 vnd/ 份
Ngọc dương Dê Nghĩa
- 阿义羊肉特色羊羴丸 850.000 vnd/ 份
Ngọc dương Dê Nghĩa đặc biệt



烤全羊: 720.000/kg



额外的菜肴

• 肉 / 肉类 Thịt thêm < 35	160.000 dong
• 鸡蛋 Trứng gà	5.000 dong
• 毛鸡蛋 Trứng vịt lộn	10.000 dong
• 蔬菜类 Rau lấu	20.000 dong
• 竹笋 Măng	25.000 dong
• 芋头 Môn	25.000 dong
• 白萝卜 Củ cải	25.000 dong
• 黑豆 Đậu đen	25.000 dong
• 秋葵 + 茄子 Đậu bắp + cà tím	25.000 dong
• 腐皮 Tàu hủ ki	25.000 dong
• 豆腐 Đậu khuôn thêm	25.000 dong
• 米线 Bún	10.000 dong
• 面条 Mì vàng	18.000 dong
• 面包 Bánh mì	5.000 dong
• 无花果 Vả	25.000 dong

义养酿酒

• 葡萄酒	140.000 / 500 ml
Rượu nho	
• 葡萄酒	140.000 / 500 ml
Rượu hồng rừng	
• 糯米酒	140.000 / 500 ml
Rượu nếp cái	
• 野蕉酒	140.000 / 500 ml
Rượu chuối hột	
• 野参酒	140.000 / 500 ml
Rượu sâm rừng	
• 玉米笋酒	140.000 / 500 ml
Rượu ngô bao tử	
• 梅酒	140.000 / 500 ml
Rượu mơ	
• 淫羊藿酒	140.000 / 500 ml
Rượu dâm dương	
• 淫羊藿酒	140.000 / 500 ml
Rượu táo mèo	
• 金酿酒	140.000 / 500 ml
Kim nương tử	
• 福祿桐	140.000 / 500 ml
Đinh lăng	
• 节花蚬木	140.000 / 500 ml
Tâm gửi nghìn	
• 裕阳酒	200.000 / 500 ml
Rượu ngọc dương tử	



饮料

• 湿纸巾	5.000 dong
<i>Khăn lạnh</i>	
• 矿泉水	10.000 dong
<i>Suối + khoáng</i>	
• 汽水	14.000 dong
<i>Nước ngọt</i>	
• 红牛	18.000 dong
<i>Bò húc</i>	
• 虎牌晶纯啤酒 (罐)	23.000 dong
<i>Bia tiger bạc (lon)</i>	
• Laru 啤酒	16.000 dong
<i>Bia Larue</i>	
• Huda 啤酒	16.000 dong
<i>Bia Huda</i>	
• 虎牌啤酒 (瓶)	19.000 dong
<i>Bia Tiger (Chai)</i>	
• 虎牌啤酒 (银)	20.000 dong
<i>Bia Tiger bạc</i>	
• 虎牌啤酒 (罐)	21.000 dong
<i>Bia Tiger (lon)</i>	

饮料

- 海尼根啤酒 (瓶) 22.000 dong
Bia Ken (chai)
- 海尼根啤酒 (罐) 25.000 dong
Bia Ken (lon)
- 百威啤酒 25.000 dong
Bia Budweiser
- 科罗尼塔啤酒 35.000 dong
Bia Coronita
- 法国海尼根啤酒 35.000 dong
Bia Ken Pháp
- 荷兰海尼根啤酒 35.000 dong
Bia Ken Hà Lan
- 豪格登啤酒 45.000 dong
Bia Hoegarden
- 科罗娜啤酒 50.000 dong
Bia Corona
- 百威啤酒 (Alu) 55.000 dong
Bia Budweiser (Alu)
- 伏特加 小 90.000 dong
Vodka nhỏ
- 伏特加 大 14.0000 dong
Vodka lớn
- 韩国烧酒 (水果味) 120.000 dong
Rượu Soju (vị trái cây)

菜单套餐 1 - 250,000 越南盾/份

· 羊血肠

Dồi dê

· 宫廷蒸羊肉

Dê hấp

· 北葱炒羊肉

Dê xào nén

· 五香烤羊排

Sườn dê nướng

· 咖喱羊肉

Cari dê

· 阿义羊肉火锅

Lẩu dê

· 水果

Trái cây

· 湿纸巾, 蔬菜类, 米线, 面包

Khăn lạnh, rau, bún, bánh mỳ



菜单套餐 1 - 250,000 越南盾/份

· 生羊血
Tiết canh

· 清煮羊肉
Dê luộc phay

· 羊肉涮血汤
Dê nhúng tiết

· 五香烤羊排
Sườn dê nướng

· 椰奶焖羊肉
Dê um cốt dừa

· 黑豆炖羊肉
Dê hầm đậu

· 水果
Trái cây

· 湿纸巾, 蔬菜类, 米线, 面包
Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì



VIP 菜单套餐 2 - 350,000/套

· 羊血肠

Dồi dê

· 清煮羊肉

Dê luộc phay

· 羊肉涮酸饭汤

Dê nhúng mẻ

· 五香烤羊排

Sườn dê nướng que

· 咖喱羊肉

Cari dê

· 阿义羊肉羊睾丸

Ngọc dương

· 水果

Trái cây

· 湿纸巾, 蔬菜类, 米线, 面包

Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì



VIP 菜单套餐 2 - 350,000/套

· 生羊血
Tiết canh

· 宫廷蒸羊肉
Dê hấp cung đình

· 羊肉涮血汤
Dê nhúng tiết

· 五香烤羊排
Sườn dê nướng que

· 狗肉味炖羊肉
Dê rựa mặn

· 阿义羊肉羊睾丸
Ngọc dương tiềm

· 水果
Trái cây

· 湿纸巾, 蔬菜类, 米线, 面包
Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì

