



## 인사말

2012년부터 겸손한 영업점에서 설립된 Nghia 염소고기 시스템은 다낭 전체 구에서 많은 넓은 영업점을 갖추는 신선한 염소 영업점 시스템을 개발하기 위하여 날마다 노력하여 오고 있습니다.

레스토랑 체인은 친애하는 Da Thanh 사람들에게 사랑받을 뿐만 아니라 많은 멀고 가까운 관광객과 연예인들의 목적지이기도 합니다. Nghia 염소고기 시스템의 성장은 고객의 체험과 건강을 목표로 하는 데서 나옵니다.

당사 시스템의 영업점에 오시면 세심하고 헌신적인 서비스 제공 태도와 함께 신선한 염소로 만든 특별한 요리를 즐기실 수 있습니다.



## 설립자 Nghia Nguyen Nghia 염소고기 시스템의 영혼 보유자

나이가 꽤 젊었음에도 불구하고 설립자 Nghia Nguyen 의 깊은 경험과 명성은 오래전부터 Da Thanh 을 비롯한 베트남 요식업계에서 인정되었습니다. 15 세부터 진로를 정한 젊은 소년 Nghia Nguyen 은 국가 음식의 발전에 일부를 기여한다는 꿈을 가지고 지식과 경험을 쌓기 위해 끊임없이 노력하였습니다. 20 세의 나이에 자기의 믿음과 의지가 담긴 열정으로 요식업을 창업하기로 결심하였습니다.

설립자 Nghia Nguyen 은 수년간 탐색하고 연구한 결과 요리사로서의 역할에서 큰 발전을 이뤘을 뿐만 아니라 사업에서도 성공을 거두었으며, 대표적으로 Nghia 염소고기 시스템의 뛰어난 발전을 언급할 수 있습니다. Da Thanh 에서 유명한 요식업 회사의 설립자가 되었지만 과학과 요리 예술의 긴밀한 연관성을 연구하기 위해 끊임없이 노력하였습니다. 설립자 Nghia Nguyen 이 연구하고 개발하는 요리는 식사하는 사람에게 색깔, 향기 및 맛의 놀라운 체험을 제공할 뿐만 아니라 최고의 영양가를 제공해야 합니다. 그들은 다낭 양생 음식의 선구자 표준이 되었습니다.

## 신선한 염소고기 이야기

전해진 설에 따르면 사군 12 명의 혼란 시기에 Dinh Bo Linh 은 일년 내내 Ninh Binh 의 험준한 절벽에 사는 염소로 만든 요리로 군대를 자주 대접하였다고 합니다. 이 저명한 사군은 결국 승리를 거두었고 옛날 베트남 땅을 통일하여 베트남 역사상 최초의 왕조를 열었습니다. 그 이후로 간단한 염소고기 요리법이 수천 년 동안 후세에게 전해졌습니다. 그러나 과거에는 염소고기가 민속에서 널리 쓰이지 않았습니다. 험준한 절벽에서 사는 염소를 잡는 것은 어려운 도전이었으며, 영양 성분을 최대한 유지하면서 염소고기로 요리를 맛있게 만드는 것은 아무나 할 수 있는 일이 아닙니다. 따라서 염소고기는 하늘과 땅을 제물로 바치는 군주들만 사용하는 별미가 되었습니다.

Nguyen 왕조의 Minh Mang 황제 통치가 끝날 즈음에야 염소의 사육 및 생산이 시작되었습니다. 염소고기는 태의원이 연구하여 완벽한 요리법을 만들었습니다. 이러한 임금에게 올리는 요리는 Hue 궁전에서 왕족과 고급관료를 위한 접대에 자주 등장하였습니다.

염소가 민간에서 광범위하게 사육되기 시작되었을 때부터 염소고기 요리법도 비밀스럽게 전해진 궁전 요리법에 비해 단순화되었습니다. 이러한 민속 요리법은 오늘날까지 많이 바뀌지 않았습니다. 이러한 요리는 전통 염소 요리라고 합니다. 전통 염소 요리는 이미 레시피가 있었기 때문에 많이 힘들지 않으며, 따라서 준비 과정이 날마다 틀에 박혔습니다. 최근 10 년 동안 베트남 요리계에서 틀에 박힌 전통 염소 요리를 바꾸는 것을 목적으로 염소고기 가공에 혁명을 일으켰습니다. 이 새로운 방식은 신선한 염소고기라고 불리며 Nghia 염소고기는 다량의 선구적인 레스토랑이었습니다. 신선한 염소 요리의 염소고기는 미리 준비되지 않고 항상 신선한 상태로 유지되며, 식객이 주문해야 사용 및 가공됩니다. 이러한 가공방식으로 염소고기는 맛은 물론 영양까지 사용자의 건강을 위한 최적의 방법으로 보존할 수 있습니다.

아무 레스토랑에서나 준비한 것이 아닌 고품질의 신선한 염소고기만으로 재료를 사용하는 Nghia 염소고기 시스템은 맛있고 특별한 염소 요리가 포함된 메뉴를 자랑합니다. Hue 궁전 시대부터 비밀스럽게 전해진 동의학 요리법도 식객에게 최고의 영양가를 제공하기 위해 Nghia 염소고기 시스템에서 연구하고 재창조합니다.



## 염소고기의 악취를 처리하는 과정

우리 모두는 전통적인 방법으로 염소고기의 악취를 처리하는 방법에 대한 이야기를 들었습니다. 고기의 악취를 줄이기 위해 염소를 때려 도망가게 하는 곳도 있었습니다. 지속적인 운동으로 인해 염소는 땀을 흘려 처리하기 전에 염소고기의 악취를 줄입니다. 이 방법은 오래전부터 사용된 악취 처리 방법이며 폭력적이라는 이유로 널리 비판받고 있습니다.

Nghia 염소고기 시스템에서는 악취를 억제하기 위해 염소를 때리는 방법을 사용하지 않습니다. 염소고기 가공을 위한 대부분의 재료는 수컷 염소에서 나옵니다. 염소고기의 악취는 수컷 염소의 땀 뒤에 숨어 있는 림프절에서 나옵니다. 이 림프절은 수컷 염소가 자신의 영역을 표시하고 암컷 염소를 유혹하며 상대에게 도발하도록 도와줍니다. 준비 단계에서 Nghia 염소고기 시스템의 주방 팀은 염소고기에 너무 강하게 달라붙는 악취를 제거하기 위해 이 림프절을 조심스럽게 잘라냅니다. 그런 다음 조심스럽게 깃털을 제거하고 노랗게 구이며 향유잎이나 플루체아 인디카 잎으로 고기를 숙성하고 가공을 위해 고기를 걸러냅니다.

따라서 악취를 폭력적인 방법으로 처리하지 않고도 식객이 안심하고 염소고기를 즐길 수 있다.

핫라인: 19000 666 88 | [www.hethongdenghia.vn](http://www.hethongdenghia.vn)  
[facebook.com/hethongdenghiavn](https://facebook.com/hethongdenghiavn)

  
Dê Nghia

# 메뉴



## 염소순대 (120,000 VND/1 회 제공)

염소순대는 베트남 북부의 전통 요리입니다. 염소고기는 위생을 보장하기 위해 예비 가공 및 여러 번 소금으로 문질러 씻은 염소의 내장 및 곱창과 녹두, 다진고기, 각종 야채, 염소 생 선지 및 양념으로 만들어집니다. 이 모든 재료는 염소 내장에 능숙하게 꽂 채워집니다. 그런 다음 내장이 터지지 않고 중불로 순대를 찐니다. 찐 후 염소순대를 꺼내 식힌 다음 쫄깃함과 바삭함을 높이기 위해 불에 세 번 튀겨줍니다. 염소순대는 즐길 때 레몬그라스, 양강근, 살구 잎, 맘똥과 함께 제공되어 새콤매콤하고 고소한 맛과 향기를 내며 다른 순대와는 다른 상쾌감을 선사합니다.



# 1. 전채/ Khai vị

- 염소 생 선지 ..... 40.000 vnd/ 그릇  
*Tiết canh Dê*
- 염소 생 선지 ..... 120.000 vnd/1 회 제공  
*Canh huyết*
- 염소순대 ..... 120.000 vnd/1 회 제공  
*Dồi dê*
- 야채(삶은 야채, 볶음, 구이) ..... 50.000 vnd/접시  
*Rau củ (luộc, xào, nướng)*
- 두부 ..... 50.000 vnd/접시  
*Đậu khuôn*
- 염소 뇌 ..... 65.000 vnd/1 회 제공  
*Óc dê*
- 염소 내장(쓴국, 볶음, 찜) ..... 145.000 vnd/1 회 제공  
*Lòng Dê (canh đắng, xào, hấp)*



# 1. 쓴 내장국 (145,000 VND/1 회 제공)

---

Nghia 염소고기의 가장 특별한 요리 중 하나인 쓴 내장국은 염소 담낭, 쓴 내장, 특히 Nghe An 에서 유래된 정력 보충제인 랑 잎 등과 같은 쓴 재료로 만듭니다. 쓴 맛이 나지만 쓴 내장국의 레시피는 균형잡힌 약효 성분이 충분하여 남성의 건강을 향상시킵니다.





## 2. 염소 허벅지 3 종 요리

염소 허벅지 3 종 요리는 Nghia 염소고기 시스템에서만 제공하는 요리입니다. 염소 허벅지의 종류(앞다리 또는 뒷다리)를 선택한 후 Nghia 염소고기 시스템의 주방 팀은 염소 허벅지를 사용하여 선택한 염소 허벅지로 3 종 요리를 가공합니다.

· 찜 | 즉석구이 | 두부찌개 | 샤브샤브 | 조림

앞다리 72,000/100 그램, 뒷다리 75,000/100 그램, 염소허벅지뼈는 요청에 따라 가공합니다.

(두부찌개, 샤브샤브, 조림)



### 3. 염소젓살

염소고환과 함께 염소젓살은 산 염소로 만든 요리의 명성을 만드는 두 가지 재료 중 하나입니다. 염소젓살이 눈에 띄는 이유 중 하나는 염소의 다른 부위에 비해 재료가 희소하다는 것입니다. 보통 가공용 고기용 염소는 수컷 염소로 하며, 암컷 염소는 번식과 육아를 위해 계속 사육합니다. 따라서 염소젓살을 즐기는 수요가 항상 높으면서 염소젓살의 공급이 부족하기 쉽습니다. 염소젓살의 수요와 공급의 차이로 인해 일부 레스토랑에서는 진짜 염소젓살 대신 품질이 좋지 않은 돼지젓살을 사용합니다. Nghia 염소고기 시스템에서는 향기롭고 단맛이 나며 기름기가 풍부한 염소젓살로 요리하여 식객들이 영원히 기억하게 만들 것을 약속드립니다.

- 염소젓살버터볶음 ..... 85.000 vnd/ 100 그램  
Vú Dê Né Bơ
- 염소젓살오미구이 ..... 85.000 vnd/ 100 그램  
Vú Dê Nướng Ngũ Vị
- 염소젓살불구이 ..... 100.000 vnd/ 100 그램  
Vú Dê Thui



## 4. 염소 통갈비 (85,000 VND/100 그램)

---

다른 육류와 달리 염소갈비는 통째로 익힐 때 최고의 요리 체험을 제공합니다. 벗짚구이, 양강근볶음 또는 구이 등 어떠한 방법으로 가공하든 통째로 요리하면 염소갈비는 마르지 않고 수분을 유지하므로 구이 요리도 염소고기 특유의 단맛을 유지합니다.



## 4. 염소 통갈비로 만든 요리

- 염소갈비벚짚구이 ..... 255.000 vnd/ 1 회 제공  
*Sườn dê quay rơm*
- 염소갈비오미구이 ..... 255.000 vnd/ 1 회 제공  
*Sườn Nướng Ngũ Vị*
- 염소갈비양강근볶음 ..... 255.000 vnd/ 1 회 제공  
*Sườn dê cháy riêng*
- 통갈비구이 ..... 85.000 vnd/ 100 그램  
*Sườn nướng nguyên tảng*



## 5. 염소뼈무화과탕 (275,000 VND/1 회 제공)

---

무화과는 베트남 시골 지역의 담백한 밥상에서 흔히 볼 수 있는 요리입니다. 무화과는 이렇게 대중적이지만 민간 요법에서 질병을 치료하고 건강을 매우 효과적으로 증진시키는 아주 중요한 재료입니다. 무화과는 특유의 가벼운 향기와 단맛이 있어 염소고기와 함께 요리하면 매우 편안한 맛을 선사할 수 있습니다.



## 5. 염소뼈로 가공된 요리

염소고기와 뼈는 단맛이 나고 온기가 있어 사용자에게 많은 건강 가치를 가져다주는 재료입니다. 따라서 Nghia 염소고기 시스템은 민간 및 궁전 요법을 연구하여 맛있는 염소뼈탕 레시피를 만들고 남녀 모두의 건강을 증진시키기 위해 노력하여 왔습니다.

- 염소고기검은콩탕 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê hầm đậu đen*
- 염소고기후추타로무탕 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê hầm tiêu sọ củ cải*
- Le Pho 염소고기탕 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê hầm lệ phố*
- 염소고기무화과탕 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê hầm và non*
- 염소고기죽순볶음 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê xào măng*
- 염소조림 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê um*
- 염소고기카레 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Cari dê*
- 염소고기자두조림 ..... 275.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dê rựa mận*



## Le Pho 염소고기탕 (275,000 VND/1 회 제공)

---

Le Pho 염소고기탕에서 꽤 흔해 보이지만 매우 중요한 재료는 토란입니다. 뼈와 염소고기가 토란과 어우러져 기름진 맛을 더해 자연스럽게 달고 담백한 국물을 만듭니다.



## 염소고기카레 (275,000 VND/1 회 제공)

본고장인 인도에서 염소고기카레는 수천 년 동안 호화스러운 명절에만 등장하였던 고급 요리입니다. 동남아시아에 유입된 후에야 카레가 소고기와 닭고기 요리로 변형되었습니다. 인도인들은 전통적으로 신선한 잎과 보관용 분말 등 두 가지 형태의 카레 잎을 사용합니다. Nghia 염소고기의 염소고기카레는 위의 두 가지 재료와 사테 및 코코넛 크림을 결합하여 베트남 사람들에게 친숙한 맛을 냅니다.





## 6. Nghia 염소고기 샤브샤브

염소고기를 하면 중국 약초의 향이 강한 염소고기 샤브샤브를 생각하지 않는 사람이 없을 것입니다. Nghia 염소고기 시스템에서 염소고기 샤브샤브는 당삼, 당귀, 구기자, 산약, 연씨앗, 천궁, 초과, 육제, 팔각, 대추 등과 같은 고급 약초로 오래 끓입니다. 이러한 약초의 맛은 염소고기와 요리할 때 매우 맛있고 독특한 맛을 가져다 줄 뿐만 아니라 남녀 모두에게 몸을 보양하는 진귀한 약재가 됩니다.

- 스페셜 Nghia 염소고기 샤브샤브 ..... 395.000 vnd/ 1 회 제공  
*Lẩu Dê Nghĩa đặc biệt*
- Nghia 염소고기 샤브샤브 ..... 325.000 vnd/ 1 회 제공  
*Lẩu Dê Nghĩa*



## 7. 염소고기 가족 (궁전염소고기찜)

궁전염소고기찜 요리법 중 염소고기는 많은 양념으로 숙성되고 들깨, 마늘, 생강, 오크라, 가지 및 몇 가지 비전의 재료로 찜니다. 염소고기는 신선한 분홍색에서 변색하여 익은 후 부드럽고 육즙이 풍부하며 염소고기와 각종 양념의 향이 납니다.

신선한 염소고기와 양념의 조화로운 조합은 다양한 영양상의 이점을 제공합니다. Nghia 염소고기 시스템의 염소요리찜은 각 식객에게 더 많은 영양가를 더합니다.

- 궁전염소고기찜(크기>75) ..... 245.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê xào củ nén
- 궁전염소고기찜(크기<35) ..... 195.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê xào củ nén



## 7. 염소고기차이브볶음

차이브는 골파라 부르기도 하며, 거의 마늘만큼 맵지만 냄새가 전혀 알싸하지 않은 작고 하얀 동그란 모양의 야채입니다. 차이브의 이러한 특징으로 인해 염소고기차이브볶음은 매우 특별한 단맛과 고소한 맛이 있습니다.

- 염소고기차이브볶음(크기>75) ..... 245.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê hấp cung đình
- 염소고기차이브볶음(크기<35) ..... 195.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê hấp cung đình



## 7. 염소고기 가족 (염소고기레몬샐러드)

Nghia 염소고기 시스템의 염소고기레몬샐러드 레시피는 베트남 의학의 조상인 Hai Thuong Lan Ong 의 가르침에서 태어났습니다. Hai Thuong Y Tong Tam Linh 이라는 책에서 이 위대한 의사는 단전을 따뜻하게 하고 몸이 더 강해지기 위해 염소고기를 생강, 파, 마늘, 부추와 함께 사용하는 것이 좋다고 언급하였습니다. 염소고기레몬샐러드는 설익은 염소고기를 얇게 썰어 마늘, 생강, 파, 레몬그라스, 고추, 고수, 스타프루트, 볶은 땅콩 등의 신선한 재료와 섞어 신선한 향과 매콤하고 고소하며 새콤달콤한 맛을 느낄 수 있도록 도와줍니다.

- 염소고기레몬샐러드(크기>75) ..... 245.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê tái chanh
- 염소고기레몬샐러드(크기<35) ..... 195.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê tái chanh



## 7. 염소고기 가족 (염소고기 발표된쌀 샤브샤브)

염소고기 발표된쌀 샤브샤브는 얇게 썬 염소고기 가족의 특유의 향과 단맛을 간직하고 있을 뿐만 아니라, 즐길 때 약간의 상큼한 신맛을 더해 시원함과 담백함을 선사합니다. 가족들 뿐만 아니라 친구와 함께 식사를 즐기기에 적합한 매우 매력적인 요리입니다.

- 염소고기 발표된쌀 샤브샤브(크기 > 75) ..... 245.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê nhúng mè
- 염소고기 발표된쌀 샤브샤브(크기 < 35) ..... 195.000 vnd/ 1 회 제공  
Dê nhúng mè



## 7. 염소고기숯찜 (275,000 VND/1 회 제공)

---

Nghia 염소고기는 유명한 북부 숯찜 요리에서 영감을 받아 양강근, 발표된쌀, 맘똥, 특히 염소 선지를 결합하여 진하고 따뜻한 염소고기숯찜의 매우 독특한 풍미를 만들어냅니다.



# 7. 염소고기 가족으로 만든 요리

	크기 > 75	크기 < 35
• 궁전염소고기찜 ..... <i>Dê hấp cung đình</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기쪽파볶음 ..... <i>Dê xào nén</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기선지국 ..... <i>Dê nhúng tiết</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기오미구이 ..... <i>Dê nướng ngũ vị</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• =염소고기레몬샐러드 ..... <i>Dê tái chanh</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기볶음 ..... <i>Dê xào lăn</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기 발표된쌀 샤브샤브 ..... <i>Dê nhúng mẻ</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기숯가마구이 ..... <i>Dê nướng mọi</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공
• 염소고기양강근볶음 ..... <i>Dê xào riềng</i>	245.000 vnd/ 1 회 제공	195.000 vnd/ 1 회 제공



## 8. 염소다리

염소다리는 남성의 정력을 높여줄 뿐만 아니라 여성의 영양식품이기도 합니다. 염소다리는 피부 콜라겐이 풍부하여 노화를 늦추고 여성의 피부를 매끄럽고 탄력있게 가꾸어줍니다. 또한 염소다리는 단백질, 칼슘 및 비타민이 많이 함유되어 있어 과도한 지방을 늘려 비만을 유발하지 않고 건강에 매우 좋습니다.

- 염소다리중국약초탕 ..... 285.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dụng chân tiềm thuốc bắc*
- 염소다리오미구이 ..... 285.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dụng chân nướng ngũ vị*
- 염소다리중탕찜 ..... 285.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dụng chân hấp cách thủy*
- 염소다리소금후추구이 ..... 285.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dụng chân nướng muối ớt*
- 염소다리무화과탕 ..... 285.000 vnd/ 1 회 제공  
*Dụng chân hầm và non*





## 9. 염소고환

---

염소젓살과 함께 염소고환은 제 2의 희소성 재료이자 식객들의 즐기는 수요이기도 합니다. 또한 염소고환은 남성의 정력을 높이는 효능이 있어 과거의 왕들만이 남성의 정력을 향상시키기 위해 사용할 수 있는 가장 유명한 음식으로도 알려져 있습니다. 비전의 궁전 요리법에 따라 찌거나 동충하초, 당삼, 당귀, 구기자, 산약, 연씨앗, 천궁, 초과, 육제, 팔각, 대추 등과 같은 고급 약초로 오래 끓이면 염소고환은 가장 최적의 효과를 발휘할 것입니다.



## 9. 염소고환

---

- Nghia 염소고환 ..... 680.000 vnd/ 1 회 제공  
Ngọc dương Dê Nghĩa
- 스페셜 Nghia 염소고환 ..... 850.000 vnd/ 1 회 제공  
Ngọc dương Dê Nghĩa đặc biệt



염소: 720.000/kg



# 추가메뉴

---

- **고기** ..... 160.000 dong  
Thịt thêm < 35
- **계란** ..... 5.000 dong  
Trứng gà
- **발룻** ..... 10.000 dong  
Trứng vịt lộn
- **야채전골** ..... 20.000 dong  
Rau lẩu
- **죽순** ..... 25.000 dong  
Măng
- **토란** ..... 25.000 dong  
Môn
- **무** ..... 25.000 dong  
Củ cải
- **검은 콩** ..... 25.000 dong  
Đậu đen
- **오크라 + 가지** ..... 25.000 dong  
Đậu bắp + cà tím
- **두부** ..... 25.000 dong  
Tàu hũ ki
- **성형 콩** ..... 25.000 dong  
Đậu khuôn thêm
- **쌀국수** ..... 10.000 dong  
Bún
- **노란 국수** ..... 18.000 dong  
Mì vàng
- **빵** ..... 5.000 dong  
Bánh mì
- **무화과** ..... 25.000 dong  
Vả

# 'NGHIA 염소' 술

• 포도주 Rượu nho	140.000 / 500 ml
• 감주 Rượu hồng rừng	140.000 / 500 ml
• 술밥 Rượu nếp cải	140.000 / 500 ml
• 바나나주 Rượu chuối hột	140.000 / 500 ml
• 인삼주 Rượu sâm rừng	140.000 / 500 ml
• 애옥수수 주 Rượu ngô bao tử	140.000 / 500 ml
• 살구주 Rượu mơ	140.000 / 500 ml
• 삼지구엽초주 Rượu dâm dương	140.000 / 500 ml
• 따오메오주 Rượu táo mèo	140.000 / 500 ml
• 김누옹투 Kim nương tử	140.000 / 500 ml
• 덩랑주 Đình lăng	140.000 / 500 ml
• 탐 가이 응이엔 Tâm gửi nghìn	140.000 / 500 ml
• 염소고환주 Rượu ngọc dương tử	200.000 / 500 ml



# 음료수

---

- 물티슈 ..... 5.000 dong  
*Khăn lạnh*
- 물 ..... 10.000 dong  
*Suối + khoáng*
- 청량음료 ..... 14.000 dong  
*Nước ngọt*
- 레드 불 ..... 18.000 dong  
*Bò húc*
- 실버 타이거 맥주 (캔) ..... 23.000 dong  
*Bia tiger bạc (lon)*
- 라루 맥주 ..... 16.000 dong  
*Bia Larue*
- 후다 맥주 ..... 16.000 dong  
*Bia Huda*
- 타이거 맥주 (병) ..... 19.000 dong  
*Bia Tiger (Chai)*
- 실버 타이거 맥주 (병) ..... 20.000 dong  
*Bia Tiger bạc*
- 타이거 맥주(캔) ..... 21.000 dong  
*Bia Tiger (lon)*

# 음료수

---

- **켄 맥주(병)** ..... 22.000 dong  
*Bia Ken (chai)*
- **켄 맥주(캔)** ..... 25.000 dong  
*Bia Ken (lon)*
- **버드와이저 맥주** ..... 25.000 dong  
*Bia Budweiser*
- **코로나타 맥주** ..... 35.000 dong  
*Bia Coronita*
- **프랑스 켄 맥주** ..... 35.000 dong  
*Bia Ken Pháp*
- **네덜란드 켄 맥주** ..... 35.000 dong  
*Bia Ken Hà Lan*
- **호가든 맥주** ..... 45.000 dong  
*Bia Hoegarden*
- **코로나 맥주** ..... 50.000 dong  
*Bia Corona*
- **버드 와이저 (Alu) 맥주** ..... 55.000 dong  
*Bia Budweiser (Alu)*
- **보드카 (작은 것)** ..... 90.000 dong  
*Vodka nhỏ*
- **보드카 (큰 것)** ..... 14.0000 dong  
*Vodka lớn*
- **소주(과일맛)** ..... 120.000 dong  
*Rượu Soju (vị trái cây)*

## 메뉴 세트 1 - 250,000 VND/서브

---

· 염소순대

*Dồi dê*

· 염소고기차이브볶음

*Dê hấp*

· 궁전염소고기찜

*Dê xào nén*

· 염소갈비오미구이

*Sườn dê nướng*

· 염소고기카레

*Cari dê*

· Nghia 염소고기 샤브샤브

*Lẩu dê*

· 과일

*Trái cây*

· 물티슈, 야채전골, 쌀국수, 빵

*Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì*





# 메뉴 세트 1 - 250,000 VND/서브

---

- 염소 생 선지

Tiết canh

- 삶은 염소

Dê luộc phay

- 염소고기선지국

Dê nhúng tiết

- 염소갈비오미구이

Sườn dê nướng

- 코코넛 밀크 염소

Dê um cốt dừa

- 염소고기검은콩탕

Dê hầm đậu

- 과일

Trái cây

- 물티슈, 야채전골, 쌀국수, 빵

Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì



## VIP 메뉴 세트 2 - 350,000/서브

---

· 염소순대

*Dồi dê*

· 삶은 염소

*Dê luộc phay*

· 염소고기 발효된쌀 샤브샤브

*Dê nhúng mẻ*

· 염소갈비오미구이

*Sườn dê nướng que*

· 염소고기카레

*Cari dê*

· Nghia 염소고환

*Ngọc dương*

· 과일

*Trái cây*

· 물티슈, 야채전골, 쌀국수, 빵

*Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì*



## VIP 메뉴 세트 2 - 350,000/서브

---

- 염소 생 선지

Tiết canh

- 염소고기차이브볶음

Dê hấp cùng đinh

- 염소고기선지국

Dê nhúng tiết

- 염소갈비오미구이

Sườn dê nướng que

- 염소고기자두조림

Dê rửa mật

- Nghia 염소고환

Ngọc dương tiềm

- 과일

Trái cây

- 물티슈, 야채전골, 쌀국수, 빵

Khăn lạnh, rau, bún, bánh mì

