



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 khỏe 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 cung cách phục vụ chu đáo và tận tâm.

Founder Nghĩa Nguyễn

Người nắm giữ linh hồn 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 trao 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 đóng 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.



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.



☎ 0942 35 35 35 | 🌐 www.hethongdenghia.vn

📍 Hệ Thống Dê Nghĩa

MENU



KHAI VI

- Tiết canh.Dê..... 50.000 vnd/ chén
- Rau củ (luộc, xào, nướng) 60.000 vnd/ đĩa
- Đậu khuôn 60.000 vnd/ đĩa
- Óc Dê 80.000 vnd/ phần
- Canh huyết 135.000 vnd/ phần
- Dồi Dê 135.000 vnd/ phần
- Lòng Dê (canh đắng, xào, hấp) 175.000 vnd/ phần



CÁC MÓN ĐẶC BIỆT - BEST SELLER

👍 Đùi dê 3 món	Đùi trước 82.000/ 100 gram
	Đùi sau 85.000/ 100 gram
👍 Sườn nướng nguyên tảng	95.000 vnd/100 gram
👍 Dê quay	110.000 vnd/100 gram
👍 Dê luộc phay	275.000 vnd/phần
👍 Dê hấp cung đình	275.000 vnd/phần
👍 Ngọc dương Dê Nghĩa	820.000 vnd/phần
👍 Lẩu Dê Nghĩa	450.000 vnd/phần
👍 Dê hầm đậu đen	335.000 vnd/phần
👍 Dê hầm vả non	335.000 vnd/phần
👍 Xương nấu ráo	335.000 vnd/phần
👍 Cari Dê	335.000 vnd/phần
👍 Canh lòng Dê	175.000 vnd/phần



ĐÙI DÊ BA MÓN

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

Đùi trước 82.000/ 100 gram, đùi sau 85.000/ 100 gram,
xương đùi dê chế biến theo yêu cầu (hầm đậu, lẩu, um)



ĐÊ QUAY - 110.000 vnd/100 gram



SƯỜN DÊ - 95.000 vnd/100 gram

- Sườn dê quay thơm 335.000 vnd/ phần
- Sườn nướng ngũ vị 335.000 vnd/ phần
- Sườn dê cháy riêng 335.000 vnd/ phần
- Sườn nướng nguyên tảng 95.000 vnd/ 100 gram



VÚ DÊ

- Vú dê né bơ 120.000 vnd/ 100 gram
- Vú dê nướng ngũ vị 120.000 vnd/ 100 gram
- Vú dê quay 120.000 vnd/ 100 gram



LẦU DÊ

• Lầu Dê Nghĩa 450.000 vnd/ phần



DÊ NGUYÊN CON - 850.000 vnd/Kg



DỰNG CHÂN

- Dựng chân tiềm thuốc bắc 345.000 vnd/ phần
- Dựng chân nướng ngũ vị 345.000 vnd/ phần
- Dựng chân hấp cách thủy 345.000 vnd/ phần
- Dựng chân nướng muối ớt 345.000 vnd/ phần
- Dựng chân hầm vả non 345.000 vnd/ phần



NGỌC DƯƠNG

- Ngọc dương 600.000 vnd/ phần
- Ngọc dương Dê Nghĩa 820.000 vnd/ phần



THỊT DÊ - 98.000 vnd/100 gram

- Dê Hấp Cung Đình 275.000 vnd/ phần
- Dê Sauna 275.000 vnd/ phần
- Dê Luộc Phay 275.000 vnd/ phần
- Dê Tái Chanh 275.000 vnd/ phần
- Dê Tái Riêng 275.000 vnd/ phần
- Dê Xào Riêng 275.000 vnd/ phần
- Dê Xào Củ Nén 275.000 vnd/ phần
- Dê Nhúng Tiết 275.000 vnd/ phần
- Dê Nhúng Mẻ 275.000 vnd/ phần
- Dê Hấp Mẻ 275.000 vnd/ phần
- Dê Xào Lăn 275.000 vnd/ phần
- Dê Né Bơ 275.000 vnd/ phần
- Dê Nướng Ngũ Vị 275.000 vnd/ phần
- Dê Nướng Mọi 275.000 vnd/ phần



CÁC MÓN TỪ THỊT XƯƠNG DÊ

- Dê hầm đậu đen 335.000 vnd/ phần
- Dê hầm tiêu sọ củ cải 335.000 vnd/ phần
- Dê hầm lệ phở 335.000 vnd/ phần
- Dê hầm vả non 335.000 vnd/ phần
- Dê xào măng 335.000 vnd/ phần
- Dê um 335.000 vnd/ phần
- Cari dê 335.000 vnd/ phần
- Dê rựa mặn 335.000 vnd/ phần
- Cháo dê 335.000 vnd/ phần



MÓN THÊM

- Bánh mì 6.000 vnd
- Trứng gà 6.000 vnd
- Trứng vịt lộn..... 12.000 vnd
- Bún 12.000 vnd
- Đậu phộng 15.000 vnd
- Bánh tráng 20.000 vnd
- Mì vàng 22.000 vnd
- Rau lẩu 24.000 vnd
- Măng 30.000 vnd
- Môn 30.000 vnd
- Củ Cải 30.000 vnd
- Đậu đen 30.000 vnd
- Đậu bắp + Cà tím 30.000 vnd
- Tàu hủ ki..... 30.000 vnd
- Đậu khuôn thêm 30.000 vnd
- Vả 30.000 vnd
- Huyết Dê 135.000 vnd
- Trái cây 90.000 vnd



RƯỢU NGÂM DÊ NGHĨA

- Rượu Hồng Rừng 140.000 / 500 ml
- Rượu Nếp Cái 140.000 / 500 ml
- Rượu Ngô Bao Tử 140.000 / 500 ml
- Rượu Mơ 140.000 / 500 ml
- Rượu Dâm Dương 140.000 / 500 ml
- Rượu Táo Mèo 140.000 / 500 ml
- Rượu Nương Tửu 140.000 / 500 ml
- Rượu Đinh Lăng 140.000 / 500 ml
- Rượu Men Lá Nếp 140.000 / 500 ml



THỨC UỐNG

- Khăn lạnh 5.000 vnd
- Suối / khoáng 10.000 vnd
- Nước ngọt 14.000 vnd
- Bò húc..... 18.000 vnd
- Bia Huda 17.000 vnd
- Bia Larue smooth 17.000 vnd
- Bia Tiger bạc lon (250ml) 18.000 vnd
- Bia Tiger (chai) 19.000 vnd
- Bia Tiger (lon) 21.000 vnd
- Bia Tiger bạc (chai) 22.000 vnd
- Bia Tiger bạc (lon) 24.000 vnd
- Bia Heineken bạc 250ml 20.000 vnd
- Bia Heineken bạc (chai) 22.000 vnd
- Bia Heineken bạc (lon)..... 26.000 vnd
- Bia Heineken 0 độ 26.000 vnd
- Bia Corona 250 ml 35.000 vnd
- Vodka nhỏ 90.000 vnd
- Vodka lớn 120.000 vnd
- Rượu Soju..... 120.000 vnd