



## 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 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.



## 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 đập để giảm 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](http://www.hethongdenghia.vn)

📘 Hệ Thống Dê Nghĩa

# MENU



## **KHAI VỊ**

---

- Tiết canh Dê ..... 50.000 vnd/ chén
- Đậu khuôn ..... 65.000 vnd/ đĩa
- Rau củ (luộc, xào, nướng) ..... 80.000 vnd/ đĩa
- Ốc 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 rơm ..... 335.000 vnd/ phần
- Sườn nướng ngũ vị ..... 335.000 vnd/ phần
- Sườn dê cháy riêng ..... 335.000 vnd/ phần
- Sườn Cháy Khoai Môn ..... 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

---



## DỤNG CHÂN

- Dụng chân tiềm thuốc bắc ..... 345.000 vnd/ phần
- Dụng chân nướng ngũ vị ..... 345.000 vnd/ phần
- Dụng chân hấp cách thủy ..... 345.000 vnd/ phần
- Dụng chân nướng muối ớt ..... 345.000 vnd/ phần
- Dụng 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 Nế 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 rửa mặt ..... 335.000 vnd/ phần
- Cháo dê đậu xanh ..... 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	.....	22.000 vnd
• Mì vàng	.....	22.000 vnd
• Rau lầu	.....	30.000 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 ..... **6.000 vnd**
- Suối / khoáng ..... **12.000 vnd**
- Nước ngọt ..... **15.000 vnd**
- Bò húc..... **20.000 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..... **130.000 vnd**