

FRANCIS HỒI  
RESTAURANT

MENU  
ALA CARTE





# MÓN MỚI

Indulge your senses with our enticing new menu, featuring a symphony of flavors crafted to delight every palate.



Vịt quay cuốn bánh pía **245.000đ**  
*Roasted duck wrapped in flaky pastry*



Gà tre nướng niêu **155.000đ**  
*Claypot-roasted young chicken*



Bò Úc xiên nướng sốt BBQ **125.000đ**  
*Aussie beef skewers grilled with BBQ  
sauce*



**Gà tre chung mắm nhĩ trái dừa 165.000đ**  
*Claypot-braised young chicken in coconut-infused fish sauce*



## MÓN KHAI VỊ / STARTER

Chả Giò Tôm Thịt **135.000đ**  
*Spring rolls with shrimp and pork*

Chả Cá Ngư Long **155.000đ**  
*Ngư Long-style fish cake*

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt **165.000đ**  
*Lotus root salad with shrimp and pork*

Gỏi Bò Úc Bóp Thầu **155.000đ**  
*Australian beef salad with tendon*

Gỏi Đậu Rồng Bò Úc Áp Chảo **155.000đ**  
*Australian beef and dragon bean salad with pan-seared sauce*

Gỏi Thăn Bò Úc Phong Cách Thái Lan **155.000đ**  
*Thai-style Australian beef brisket salad*

Gỏi Mực Phong Cách Thái Lan **155.000đ**  
*Thai-style squid salad*

Nem Cua Bể Chiên Giòn **155.000đ**  
*Crispy fried crab spring rolls*

Chạo Ốc Sốt gừng **175.000đ**  
*Grilled snails with ginger sauce*



## MÓN RAU TRỘN / SALAD

Salad Cá Hồi Phong Cách Niçoise Sốt Yogurt, Ôliu Muối, Trứng Luộc, Bánh Mì Pháp **175.000đ**

*Niçoise-style salmon salad with yogurt dressing, salted olives, boiled eggs, and French bread*

Salad Thăn Bò Nướng, Phô Mai Ý, Dầu Ôliu, Giấm Đen Balsamic, Bánh Mì **155.000đ**

*Grilled beef tenderloin salad with fresh Italian cheese, olive oil, Balsamic vinegar, and bread*

Salad Thịt Gà Sốt Kem Chua Phong Cách Caesar **135.000đ**

*Caesar-style chicken salad with sour cream dressing*

Salad Cá Ngừ **145.000đ**

*Tuna salad*

Salad Ưc Vịt Pháp Ngâm Dầu Ôliu **145.000đ**

*French-style duck breast salad with marinated olive oil*

Salad Rau Củ Tươi **115.000đ**

*Fresh vegetable salad*





## MÓN SÚP / SOUP

Súp Kem Cà Chua Phong Cách Ý **85.000đ**  
*Creamy tomato soup Italian-style*

Súp Hải Sản Tomyum **175.000đ**  
*Tom Yum seafood soup*

Súp Khoai Tây Phong Cách Đức **55.000đ**  
*German-style potato soup*

Súp Kem Chua Bí Đỏ Vị Dừa **55.000đ**  
*Creamy coconut-flavored pumpkin soup*



## MÓN MỰC / SQUID

Mực Xào Trứng Muối **255.000đ**  
*Squid stir-fried with salted eggs*

Mực Chiên Xóc Muối **195.000đ**  
*Salt and pepper fried squid*

Khô Mực Khoai Môn Khìa Mắm Nhĩ **175.000đ**  
*Dried squid with taro and fermented fish sauce*

Mực Sữa Hấp Hành Gừng **175.000đ**  
*Steamed squid, onions, and ginger*

Mực Sữa Chiên Nước Mắm **175.000đ**  
*Squid fried with fish sauce*



## MÓN CÁ / FISH

Cá Diêu Hồng Hỏa Ngư Long, Chiên Giòn Xóc Muối **195.000đ**  
*Deep-fried salt and pepper red snapper*

Cá Tầm Hấp Hồng Kông **750.000đ** (Kg)  
*Steamed Hong Kong-style snakehead fish*

Cá Tầm Hấp Kỳ Lân **750.000đ** (Kg)  
*Steamed snakehead fish with herbs and spices*

Cá Tầm Nướng Than Hồng Sốt Muối Ớt **750.000đ** (Kg)  
*Grilled charcoal snakehead fish with salt and pepper*

Cá Tầm Rang Muối Kiểu Bắc **285.000đ**  
*Northern-style stir-fried snakehead fish with salt and pepper and garlic*

Cá Bống Mú Hấp Hồng Kông **790.000đ** (Kg)  
*Steamed Hong Kong-style goby grouper*

Cá Bống Mú Chung Tương Hột **790.000đ** (Kg)  
*Goby grouper steamed with fermented soybean sauce*

Cá Bống Mú Nướng Muối Ớt **790.000đ** (Kg)  
*Grilled goby grouper with salt and chili*

Cá Bống Mú Nướng Bạc Hà **790.000đ** (Kg)  
*Grilled goby grouper with mint*









## MÓN CÁ - FISH

Cá Hồi Tươi Sống Sashimi **215.000đ**

*Salmon sashimi*

Cá Hồi Sốt Thái **255.000đ**

*Thai-style spicy and sour seared salmon*

Thăn Cá Hồi Áp Bơ Sauce Cam Gừng **275.000đ**

*Grilled salmon fillet with orange ginger butter sauce*

Thăn Cá Hồi Ủ Thảo Mộc Sốt Cam Wasabi,  
Bánh Quy Mặn **195.000đ**

*Marinated salmon fillet with herb and citrus  
wasabi sauce, served with crackers*

Thăn Cá Hồi Và Tôm Nướng Sốt Xoài **250.000đ**

*Grilled salmon fillet and shrimp with mango sauce*

Thăn Cá Hồi Ủ Nước Chanh, Sốt Kem Wasabi **265.000đ**

*Marinated salmon fillet with lemon and wasabi cream sauce*





## MÓN CÁ - FISH

Cá Chuối Ngọc Nướng Muối Ớt **195.000đ**

*Grilled salt and chili carp fish*

Cá Lăng Hấp Hồng Kông **550.000đ** (Kg)

*Steamed Hong Kong-style catfish*

Cá Lăng Hấp Kì Lân **550.000đ** (Kg)

*Steamed catfish with soy sauce and shiitake mushroom*

Cá Lăng Nướng Than Hồng Sốt Muối Ớt Hoặc Nướng Mọi **550.000đ** (Kg)

*Charcoal-grilled catfish with chili sauce*





## MÓN TÔM / SHRIMP

**Tôm Cuộn Giả Rơm Chiên Xù Sốt Tỏi Cay 195.000đ**  
*Prawns wrapped in faux straw, deep-fried until crispy, and topped with a spicy garlic sauce*

**Tôm Hấp Bơ Tỏi Phong Cách Pháp 195.000đ**  
*Prawns steamed and served with a flavorful garlic butter sauce, prepared in the french culinary style*

**Tôm Chiên Giòn Sốt Wasabi 195.000đ**  
*Prawns battered and deep-fried until crispy, served with a spicy and tangy wasabi sauce*

**Tôm Sú Nướng Bơ Chanh, Sốt Rượu Vang Trắng 225.000đ**  
*Grilled prawn marinated in butter, lemon and white wine*

**Tôm Nướng Muối Ớt 195.000đ**  
*Prawns grilled with a flavorful mixture of chili and salt, Creating a perfect balance of spice and seasoning*

**Tôm Hấp Nước Dừa 195.000đ**  
*Prawns steamed with coconut juice, adding a rich and creamy flavor to the dish*

**Tôm Tái Sốt Cay Thái 215.000đ**  
*Raw prawns spicy sauce*







## MÓN HÀO / OYSTERS

**165k** **Hào Chiên Sốt Chua Ngọt Đậu Phộng (6 Con)**  
*Oysters lightly battered and fried, served with a delectable sweet and sour peanut sauce (6 pieces).*

**55k** **Hào Tươi Ướp Rượu Vang Trắng Nướng Phô Mai**  
*Fresh oysters marinated in white wine and grilled, then topped with melted cheese.*

**55k** **Hào Tươi Sốt Cay Vị Tequila**  
*Raw oysters served with a spicy tequila-based sauce, creating a unique and flavorful combination.*

**55k** **Hào Tươi Ướp Rượu Vang Trắng Nướng Mayonnaise**  
*Tartare Fresh oysters grilled and served with a tangy white wine and mayonnaise-based tartare sauce.*



## MÓN GÀ / CHICKEN

Gà Ta Nướng Muối Ớt **295.000đ** (nửa con)  
*Half chicken marinated in spicy salt, then  
grilled to perfection (half)*

Gà Quay Bánh Bao **315.000đ** (nửa con)  
*Roast chicken served in soft, fluffy deep-fried  
buns (half)*

Cánh Gà Chiên Nước Mắm **155.000đ**  
*Chicken wings lightly battered and fried, served  
with a savory fish sauce*



Ức Gà Pháp Cuộn Dăm Bông, Phô Mai **185.000đ**  
*French-style chicken breast rolled with ham and cheese,  
cooked to perfection in the French culinary style*

Cánh Gà Sốt Tiêu Đen, Cơm Chiên Gạo Lức,  
Trái Thơm **145.000đ**  
*Chicken wings coated in a delicious black pepper sauce,  
served with fragrant brown fried rice in a pineapple*

Gà Pháp Nướng Phô Mai Vị Quế Tây Sốt Lựu **395.000đ**  
*French grilled chicken marinated in a French-style blend of  
cinnamon and cheese, grilled to perfection, and served with a  
West Asian-inspired pomegranate juice sauce*





## MÓN VỊT / DUCK



### Ức Vịt Pháp Sốt Rượu Vang Bordelaise Vị Gừng **225.000đ**

*French-style duck breast prepared in the french culinary style, served with a savory red wine bordelaise sauce infused with ginger*

### Ức Vịt Pháp Nướng Cam **255.000đ**

*Grilled french-style duck breast marinated in a blend of spices and grilled to perfection, served with a tangy orange sauce*



## MÓN HEO / PORK

Giò Heo Muối Chiên Giòn Sốt Me, Kim Chi **195.000đ**  
*Crispy Salted Fried Pork Knuckle with Tamarind Dipping Sauce and Kimchi*

Thịt Heo Xiên Que Nướng Sốt Tiêu Thảo Mộc,  
Rô Phô Mai **195.000đ**  
*Grilled Pork Skewers with Herbal Pepper Sauce and Melted Cheese*

Sườn Non Nướng Sốt Phô Mai Cay, Bắp Cải Tím Hầm **245.000đ**  
*Grilled Juicy Pork Spare Ribs with Spicy Cheese Sauce, Braised Purple Cabbage*

Sườn Non Sốt Chua Ngọt, Bánh Bao Chiên **195.000đ**  
*Pork Spare Ribs in Sweet and Sour Sauce with Fried Buns*

Sườn Non Nướng Sốt Cay Hàn Quốc **255.000đ**  
*Korean-style Spicy Grilled Pork Spare Ribs*

Sườn Heo Mỹ Ướp Rượu Vang Đỏ  
Vị Mứt Dâu Nướng Than **255.000đ**  
*Grilled Pork Spare Ribs Marinated in Red Wine and Strawberry Jam, Baked over Charcoal*

Giò Heo Chiên Giòn Phong Cách Đức **375.000đ**  
*Crispy Fried Pork Knuckle Prepared in German Style*





## MÓN BÒ / BEEF

Ba Rọi Bò Cuộn Nấm Kim Châm Nướng Sốt Teriyaki **175.000đ**  
*Beef belly rolls with enoki mushroom grilled with teriyaki sauce*

Thăn Bò Mỹ Cuộn Phô Mai Nướng **275.000đ**  
*Grilled US beef tenderloin rolls with melted cheese*

Thăn Bò Úc Rib Eye Sốt Nấm, Đậu Xanh Áp Chảo, Khoai Tây Chiên **285.000đ**  
*Grilled Australian beef rib eye with mushroom sauce, sautéed green beans, and fried potatoes*

Thăn Nội Bò Úc Nướng, Sốt Muối Tiêu Xanh **385.000đ**  
*Grilled australian beef tenderloin with green peppercorn sauce*

Thăn Nội Bò Úc Nướng, Sốt Cà Phê Thảo Mộc **355.000đ**  
*Grilled Australian beef tenderloin with coffee-herb sauce*

Thăn Nội Bò Úc Nướng Muối Tiêu, Sốt Táo Rượu Vang Chát, Cà Rốt Non, Khoai Tây Hạnh Nhân **355.000đ**  
*Grilled Australian beef tenderloin with salt and pepper, served with sour apple wine sauce, baby carrots, and hazelnut mashed potatoes*

Thăn Sườn Bò T-bone Sốt Tiêu, Khoai Tây Múi Cau, Rau Củ Theo Mùa **655.000đ**  
*Grilled Australian beef t-bone with pepper sauce, potato wedges, and seasonal vegetables*



## PIZZA / SPAGHETTI

Pizza Xúc Xích Frankfurt Phong Cách Đức **195.000đ**  
*German-style Frankfurt sausage pizza*

Pizza Tứ Quý Phô Mai: Cheddar, Ricotta, Mozzarella,  
Parmesan **195.000đ**  
*Four cheese pizza: cheddar, ricotta, mozzarella, parmesan*

Pizza Hawaii Phở Dứa, Giăm Bông, Sốt Cà Chua Và  
Phô Mai **195.000đ**  
*Hawaiian pizza topped with pineapple, ham, tomato sauce,  
and cheese*

Pizza Tôm Phong Cách Đại Dương **195.000đ**  
*Ocean-style shrimp pizza*

Mì Ý Hải Sản Sốt Kem **175.000đ**  
*Seafood fettuccine with cream sauce*

Mì Ý Sốt Thịt Bò Bằm, Phô Mai **135.000đ**  
*Beef and cheese spaghetti in tomato sauce*





## MÓN MÌ / NOODLES



**Hủ Tiếu Xào Tôm Pad Thái 185.000đ**  
*Stir-fried rice noodles with shrimp pad Thai*

**Bánh Phở Áp Chảo Hải Sản 155.000đ**  
*Seafood pan-fried rice noodles (pho)*



**Mì Xào Hải Sản 155.000đ**  
*Seafood stir-fried noodles*

**Mì Xào Chay 95.000đ**  
*Vegetarian stir-fried noodles*

**Miến Xào Hải Sản 155.000đ**  
*Seafood stir-fried vermicelli*



## RAU XÀO / MÓN CHAY / VEGETABLE



**Rau Xào Thập Cẩm 95.000đ**  
*Mixed stir-fried vegetables*

**Cải thìa Xào Sốt Dầu Hào 95.000đ**  
*Stir-fried bok choy with oyster sauce*

**Rau Luộc Thập Cẩm Kho Quẹt 135.000đ**  
*Mixed steamed vegetables with dipping sauce*

**Đậu Hũ Hải Sản Nướng Giấy Bạc 215.000đ**  
*Grilled tofu with seafood wrapped in foil*



**Đậu Hũ Trứng Bắc Thảo, Chà Bông 125.000đ**  
*Tofu with egg and dried pork floss*

**Súp Rau Biển Đậu Hũ Non 65.000đ**  
*Seaweed soup with silken tofu and vegetables*

**Gỏi Ngó Sen Chay 115.000đ**  
*Vegetarian lotus stem salad*

**Đậu Hũ Kho Nấm Sốt Dầu Hào 95.000đ**  
*Braised tofu with mushroom in soy sauce*



**Bánh Phở Áp Chảo Rau Củ 95.000đ**  
*Stir-fried rice noodles with vegetables*

**Đậu Hũ Chiên Giòn Sả Ớt 115.000đ**  
*Crispy fried tofu with lemongrass and chili*

**Cơm Chiên Nấm Rau Củ 95.000đ**  
*Fried rice with mushrooms and vegetables*

**Lẩu Nấm Chay 275.000đ**  
*Vegetarian mushroom hotpot*

 *Món chay / Vegan*



## CƠM CHIÊN / FRIED RICE

Com Chiên Trứng Tỏi 105.000đ

*Fried rice with garlic and egg*

Com Chiên Khô Cá Mặn 135.000đ

*Fried rice with dried salted fish*

Com Chiên Hải Sản 155.000đ

*Seafood fried rice*

Khoai Tây Chiên 45.000đ

*Fried potatoes*

Khoai Tây Múi Cau 45.000đ

*Taro root chips*

Khoai Tây Nghiền 45.000đ

*Mashed potatoes*





## LÂU / HOTPOT



Lâu Hải Sản Tomyum **450.000đ**  
*Seafood tomyum hotpot*

Lâu Tomyum Cá Tầm **485.000đ**  
*Catfish tomyum hotpot*

Lâu Cá Tầm Măng Chua **485.000đ**  
*Sour bamboo shoot and catfish hotpot*

Lâu Cá Bông Mú Nấu Măng Chua **790.000đ**  
*Goby grouper and bamboo shoots hotpot*

Lâu Tomyum Cá Lăng **450.000đ**  
*Tomyum snakehead fish hotpot*

Lâu Cá Lăng Măng Chua **450.000đ**  
*Snakehead fish and bamboo shoots hotpot*

Lâu Nấm Hải Sản Francis Hội **450.000đ**  
*Special seafood mushroom hotpot*

Lâu Tomyum Cá Chuối Ngọc **435.000đ**  
*Tomyum carp hotpot*

Lâu Gà Ta Tiềm Ớt Hiềm **450.000đ**  
*Spicy local chicken and chilli hotpot*



TRÁNG MIỆNG / DESSERT



Tiramisu Tan Cháy 65.000đ



## TRÁNG MIỆNG / DESSERT



Socola Viên Đen **6.000đ** (viên/pcs)  
*Black choco truffle*

Socola Viên Trắng **9.000đ** (viên/pcs)  
*White choco truffle*

Kem Dừa Mỹ Vị **85.000đ**  
*Coconut ice-cream*

Kem: Dâu, Vani, Socola **25.000đ** (viên/pcs)  
*White choco truffle*





**Hộp Quà Socola Đặc Biệt 395.000đ**  
*Luxury assorted chocolate gift box*



## ĐỒ UÔNG / DRINKS



**Sinh Tố Tripple Berry 85.000đ**  
*Dâu tây, việt quất, phúc bồn tử, sữa chua /  
Strawberries, blueberries, raspberries, and yogurt*

**Sinh Tố Bali 75.000đ**  
*Việt quất, xoài, chuối, sữa chua /  
Blueberries, mango, banana, yogurt*

**Sinh Tố Phuket 65.000đ**  
*Xoài, đào, hạt chia, sữa chua /  
Mango, peach, chia seeds, yogurt*



**Nước Ép Cam 55.000đ**  
*Freshly squeezed orange juice*

**Nước Ép Thom 50.000đ**  
*Fresh pineapple juice*

**Nước Ép Dưa Hấu 50.000đ**  
*Fresh watermelon juice*

**Nước Ép Dâu Tây 80.000đ**  
*Fresh strawberry juice*





## ĐỒ UỐNG / DRINKS

Nước Mía Lau Củ Nắng, Hoa Cúc **45.000đ**  
*Sugarcane juice with rock sugar and chamomile tea*

Nước Chanh Sả **35.000đ**  
*Lemon lemongrass juice*

Mojito Chanh, Bạc Hà **45.000đ**  
*Mojito with lime and mint*

Mojito Dừa, Hoa Đậu Biếc **45.000đ**  
*Coconut mojito with butterfly pea flower*

Trà Đào Cam Sả **55.000đ**  
*Peach, orange and lemongrass iced tea*

Trà Hoa Vô Thường **55.000đ**  
*Sweet and sour roselle tea*

Trà Hoa Đậu Biếc Vải Thiều, Mật Ong **55.000đ**  
*Butterfly pea flower iced tea with lychee, honey*

Trà Hoa Cúc Mật Ong **45.000đ**  
*Chamomile iced tea with honey*

Trà Thảo Mộc Sả, Gừng **45.000đ** (Tách/Cup)  
*Herbal iced tea with lemongrass and ginger*

Trà Thảo Mộc Trái Cây, Hoa Khô **35.000đ**  
*Dried fruit and flower herbal tea*

Soda Chanh **35.000đ**  
*Lime soda*

Socola Đá Xay **75.000đ**  
*Chocolate frappuccino*

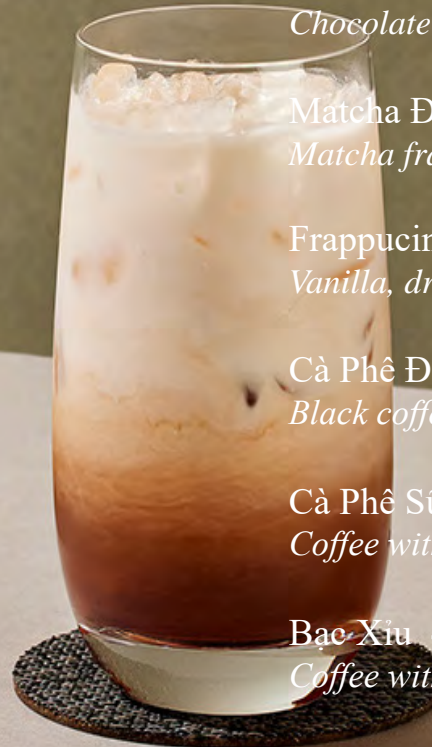
Matcha Đá Xay **75.000đ**  
*Matcha frappuccino*

Frappuccino Kem Vanila, Thanh Long, Việt Quất **75.000đ**  
*Vanilla, dragon fruit, or blueberry frappuccino*

Cà Phê Đen **40.000đ** (Nóng / Đá - Hot / Cold)  
*Black coffee*

Cà Phê Sữa **45.000đ**  
*Coffee with milk*

Bạc Xiu **45.000đ**  
*Coffee with condensed milk and frothed milk*





## BEER / COCKTAIL



Heineken Thường (lon) **29.000đ**

Heineken Bạc (lon) **29.000đ**

Tiger Thường (lon) **25.000đ**

Tiger Bạc (lon) **27.000đ**

Coca Cola **22.000đ**

Sting **22.000đ**

Sprite **22.000đ**

Nước Khoáng Aquafina **18.000đ**

Dry Martini **135.000đ**

Frozen Margarita **135.000đ**

Pina Colada **135.000đ**

Hibicus Gin Fizz **135.000đ**



## BEER



Bia Carlsberg (lon) 330ml **29.000đ**

Bia Blanc 1664 (lon) 330ml **27.000đ**



## BEER



Bia HB (chai) 500ml **135.000đ**

Bia Tươi Franciscaín (ly) 500ml **95.000đ**





## Nhà Hàng Âm Thực Á - Âu Francis Hoi

Tel: 032 828 4182

Web: [www.francishoi.com](http://www.francishoi.com)

Mail: [cskh@francishoi.com](mailto:cskh@francishoi.com)

Add: 187 Gia Long, Lái Thiêu, Thuận An, Bình Dương