



NHÀ HÀNG NẤU BIA

HOAVIÊN®

CRAFT BREWERY

SINCE 1995



WE RESPECT YOUR TASTE!



Được thành lập từ 1995, Hoa Viên đã trở thành địa chỉ quen thuộc của những khách hàng sành bia ở cả Sài Gòn và Hà Nội với dòng bia Pilsner Urquell nhập khẩu từ Cộng Hòa Séc nổi tiếng thế giới hơn 180 năm qua. Với sự hỗ trợ của Công ty Pivo Engineering cùng Viện Nghiên cứu bia và lúa mạch của Cộng hòa Séc, Hoa Viên đã xây dựng thành công dây chuyền nấu bia ngay trong khuôn viên nhà hàng theo công nghệ nấu bia truyền thống của vùng Plzen - Cộng Hòa Séc. Mẻ bia Hoa Viên đầu tiên được ra mắt vào đầu năm 2000 và từ đó Hoa Viên đã trở thành mô hình nhà hàng nấu bia thủ công đầu tiên tại Việt Nam.

NHÀ HÀNG NẤU BIA

HOA VIÊN®

CRAFT BREWERY

SINCE 1995



Established in 1995, Hoa Vien has become a familiar address for beer connoisseurs in both Saigon and Hanoi with its world - famous Pilsner Urquell beer for more than 180 years. With the support of Pivo Engineering Company, the Beer and Barley Research Institute of the Czech Republic, Hoa Vien has successfully built a beer brewing line right on the restaurant premises, using the Plzen traditional beer brewing technology. The first batch of Hoa Vien beer was launched in early 2000, and since then, Hoa Vien has become the first craft beer restaurant model in Vietnam.



BIA HOA VIÊN

Bia Hoa Viên được nấu bằng các nguyên liệu chất lượng cao nhất, tất cả nhập khẩu trực tiếp từ Cộng hòa Séc, để đảm bảo bia được đúng hương vị chuẩn và chất lượng ổn định. Những thành phần này bao gồm lúa mạch vùng Bohemian, hoa bia Saaz vùng Zatec với nguồn nước được xử lý theo tiêu chuẩn khắt khe và quan trọng nhất là sử dụng công nghệ nấu bia truyền thống vùng Plzen - Cộng Hoà Séc cho ra hương vị đậm đà đúng chuẩn bia Plzen. Suốt 25 năm qua chúng tôi luôn nỗ lực và cam kết cung cấp dòng bia tuyệt hảo nhất theo đúng tiêu chí chất lượng truyền thống nổi tiếng của bia Cộng Hoà Séc.





HOA VIÊN BIA - HOAVIEN BEER - HOAVIEN PIVO
0,3L - 52,000 VND 0,5L - 75,000 VND 1L - 135,000 VND



Hoa Vien Beer uses the highest-quality ingredients, all imported directly from the Czech Republic, to ensure the highest and most consistent quality. These ingredients include Bohemian barley, Saaz hops from Zatec, water treated according to the strictest standards, and, most importantly, traditional brewing technology from the Plzen region that brewed the rich flavor of Plzen beer. For the past 25 years, we have always strived and committed to providing the best beer in accordance with the famous traditional quality criteria of Czech Republic beer.





BIA ĐEN HOA VIÊN

Hoavien dark lager

Tmavé pivo Hoa Viên

0,3L 55,000 VND

0,5L 80,000 VND

1L 140,000 VND



BIA HOA VIÊN IPA

Hoavien IPA limited edition

0,4L 72,000 VND

0,5L 85,000 VND

1L 155,000 VND

BIA KHÔNG CỒN

Non-alcoholic beer

BEZALKOHOL

0,3L 50,000 VND

0,5L 72,000 VND





BIA CHAI NÚT PATENT

Patent bottle

Lahvový s patentovým uzávěrem

0,5L

80,000 VND

1L

144,000 VND

2L

283,000 VND

GIÁ VỎ CHAI/ THẺ CHÂN

Deposit for empty bottle

Záloha na soudek

0,5L

150,000 VND

1L

250,000 VND

2L

350,000 VND





BIA BÌNH TỰ RÓT

SELF PUMPED BEER/ PARTY KEG

BIA HOA VIÊN

Lager / Svetle

1,9L	283,000 VND
5L	720,000 VND
10L	1,375,000 VND
20L	2,750,000 VND

BIA HOA VIÊN ĐEN

Dark / Tmave

1,9L	283,000 VND
5L	720,000 VND
10L	1,375,000 VND
20L	2,750,000 VND

GIÁ VỎ THÙNG/ THẺ CHÂN

Deposit for empty keg

Záloha na soudek

1,9L	650,000 VND/ CÁI
10L	5,375,000 VND/ CÁI
20L	6,450,000 VND/ CÁI



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.

Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





Gần hai thế kỷ trước, một câu chuyện bắt đầu được viết bằng chữ vàng trong lịch sử dân tộc Séc và lịch sử sản xuất bia trên thế giới.

Pilsner Urquell được ra đời tại thành phố Pilsen, Cộng Hoà Séc vào năm 1842. Josef Groll chuyên gia nấu bia, một thiên tài lập dị, với những kiến thức sâu rộng và tầm nhìn xa hơn những gì mọi người đang làm trong quy trình nấu bia thời đó, thay vì cho lên men trên bề mặt như hàng trăm năm trước, ông đã làm ngược lại là “cho lên men dưới đáy”.

Ngày 11 tháng 11 năm 1842 tại Hội chợ St. Martin ở Pilsen, ông đã cho ra mắt dòng bia Pilsner Urquell vàng óng với hương vị tuyệt hảo mà chưa ai từng thưởng thức trước đây.

Hương vị tuyệt hảo và tinh tế của bia Pilsner Urquell đã tạo lên một cơn sốt, lan rộng khắp Châu Âu và các nước khác, khởi đầu một “làn sóng” mới trong công nghệ nấu bia và là cột mốc cho sự phát triển mạnh mẽ của một dòng bia mới được yêu chuộng nhất thế giới.

Pilsner Urquell nhanh chóng được thịnh hành khắp châu Âu và được xuất khẩu sang Mỹ vào năm 1873, sau đó xuất khẩu sang Châu Mỹ Latinh, Châu Phi và Trung Đông, Châu Á... Ngày nay Pilsner Urquell có hiện diện tại 6 Châu lục và hơn 60 nước trên thế giới.

Pilsner Urquell có mặt tại Việt Nam từ năm 1995.

Sâu bên trong hầm bia của nhà máy tại Pilsen, chúng tôi đảm bảo rằng mỗi giọt bia Pilsner Urquell đều có hương vị độc đáo như năm 1842. Chúng tôi tự hào kế thừa di sản của Josef Groll, người nấu bia thiên tài đã giới thiệu với thế giới dòng bia “Pilsner” vàng óng đầu tiên đã làm thay đổi bia mãi mãi.

Mọi người tại nhà máy Pilsen đều nỗ lực hết mình để giữ nguyên công thức nấu bia nguyên thủy, công thức này đã không thay đổi trong hơn 182 năm và vẫn chỉ dùng phương pháp truyền thống nấu ba giai đoạn, đúng là mất nhiều thời gian hơn, nhưng điều đó chứng minh rằng chúng tôi không bao giờ thỏa hiệp. Và vì Pilsner Urquell chỉ được nấu tại 1 nhà máy bia duy nhất ở thành phố Pilsen, Cộng hòa Séc, điều đó có nghĩa là bia Pilsner Urquell luôn có hương vị tuyệt hảo và giống nhau trên toàn thế giới.



BIA PILSNER URQUELL

Chai (Bottle) 330ml	76,000 VND
Lon (Can) 500ml	96,000 VND





CZECH SPIRITS

FERNET STOCK

Ly/ Glass (50ml) **50,000 VND**

Chai/ Bottle (700ml) **460,000 VND**

BECHEROVKA THE ORIGINAL BECHEROVKA UNFILTER

Ly/ Glass (50ml) **66,000 VND**

Chai/ Bottle (500ml) **630,000 VND**

WHISKY

HAMMERHEAD 21

Chai / Bottle (700ml)

5,500,000 VND

HAMMERHEAD 25

Chai / Bottle (700ml)

13,500,000 VND



VODKA CỎ BISON ZUBRÓWKA



ŻUBRÓWKA BISON GRASS VODKA

THƯƠNG HIỆU VODKA HUYỀN THOẠI CỦA BA LAN HƠN 500 NĂM

HƯƠNG VỊ ĐỘC ĐÁO... TRẢI NGHIỆM KHÔNG THỂ NHÀM LẤN!

Vodka hương vị cỏ Bison được chưng cất lần đầu tiên vào thế kỷ 15, thời đó giới quý tộc Ba Lan đã thêm một nhánh cỏ Bison vào chai rượu Vodka, cách làm này là để tăng hương vị, nhưng không chỉ vậy... Họ tin rằng cỏ Bison là một loại dược thảo quý giúp tăng cường sức mạnh và năng lượng cho bộ rừng. Sức mạnh này, đến trực tiếp từ khu rừng cổ xưa, đưa người uống đến gần hơn với sự hùng vĩ của thiên nhiên.

DI SẢN CỎ BISON ŻUBRÓWKA

Hơn 500 năm trước ở Podlasie! Chính tại đây, ngay trung tâm khu Rừng Białowieża, nơi sinh sống của hơn 800 con bò rừng và món ngon của chúng là cỏ Bison, nơi đây là di sản thế giới được UNESCO công nhận, cũng là khu rừng nguyên sinh cuối cùng ở Châu Âu. Cỏ Bison có giá trị mang lại cho Żubrówka hương vị đặc trưng, độc đáo, còn được gọi là "cỏ thơm thiêng liêng", nó tỏa ra mùi hương hạnh nhân đậm đà... Huyền thoại về sức mạnh và năng lượng của cỏ Bison được truyền đến người uống.



VODKA CỎ BISON ZUBROWKA

**HƠN 500 NĂM LỊCH SỬ - NGUYÊN LIỆU CHẤT LƯỢNG,
TINH KHIẾT VÀ HOÀN TOÀN TỰ NHIÊN**

Bison Grass Vodka là rượu vodka hương vị đầu tiên và số 1 thế giới. Công thức truyền thống luôn được tôn trọng và gìn giữ suốt 500 năm. Mọi nguyên liệu được sử dụng trong quá trình chưng cất loại rượu vodka này đều được kiểm tra về chất lượng, độ tinh khiết với qui trình nghiêm ngặt nhất.

Żubrówka Bison Vodka được xếp hạng là thương hiệu vodka bán chạy thứ ba trên thế giới và Bison Grass Vodka là thương hiệu giành được nhiều huy chương vàng nhất, hiện đang có mặt trên 80 thị trường toàn cầu.

Żubrówka Bison Grass Vodka là một loại vodka có hương vị chứa một ngọn cỏ Bison trong mỗi chai, được hái bằng tay từ Rừng Białowieża và phơi khô trong điều kiện tự nhiên.



RƯỢU VODKA CỎ BISON
Zubrowka Bison Grass Vodka
Chai/ Bottle (500ml)
370,000 VND

Chai/ Bottle (700ml)
430,000 VND



RƯỢU VODKA ĐEN
Zubrowka Czarna Vodka
Chai/ Bottle (500ml)
480,000 VND



RƯỢU VODKA TUYẾT
Zubrowka Biala Vodka
Chai/ Bottle (500ml)
370,000 VND



RƯỢU VODKA VÀNG
Zubrowka Zlota Vodka
Chai/ Bottle (500ml)
370,000 VND





RƯỢU VANG

WINE FROM NAPA VALLEY CALIFORNIA

HILL FAMILY ESTATE

Rượu Vang Đỏ Cabernet Sauvignon 2020
Hill Family Cabernet Sauvignon 2020
Chai / Bottle (750ml)
2,150,000 VND

Rượu Vang Trắng Chardonnay 2015
Hill Family Chardonnay 2015
Chai / Bottle (750ml)
962,000 VND

Rượu Vang Đỏ Origin 2019
Hill Family Origin Red Wine 2019
Chai / Bottle (750ml)
1,900,000 VND

Rượu Vang Đỏ Double Barrel
Double Barrel Cabernet Sauvignon 2014
Chai / Bottle (750ml)
4,853,000 VND



Giá trên chưa bao gồm thuế VAT
(Prices above do not include VAT / Cena nezahrnuje DPH)





KHAI VỊ

Appetizers

Předkrmy

CÁ HERRING XỐT DẦU OLIU

*Herringer in olive oil
Sled' s olivovým olejem*

228,000 VND

TRỨNG CÁ CAVIAR ĐEN & BÁNH MÌ TỎI

*Black Caviar & Garlic bread
Černý kaviár*

412,000 VND

CÁ HÒI XÔNG KHÓI

Smoked salmon

Uzený losos

252,000 VND

TRỨNG CÁ HÒI MUỐI

Red Caviar & Garlic bread

Červený kaviár

518,000 VND





KHOAI TÂY CHIÊN

KIỂU TIỆP

Czech – style hash browns

Bramborák

132,000 VND

GAN NGŨNG ÁP CHẢO

Pan seared Foie gras

Foie gras smažná na pánvi

328,000 VND



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.

Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





SALAD CAESAR

Caesar salad

Caesar salát

170,000 VND



SALAD THEO MÙA

Seasonal salad

Rukola salát s balzamikem

215,000 VND



XÚC XÍCH PHÔ MAI

Cheese smoked sausage

Klobása plněná sýrem

186,000 VND

COMBO 2 LOẠI

Both

350,000 VND

COMBO

XÚC XÍCH ĐỨC

Grilled German

Sausage Combo

552,000 VND





**SALAD CẢI MÂM/
DẦU GIẤM**

*Bean sprouts salad/
Peperomia salad, vinegar sauce*

124,000 VND

SALAD CẢI MÂM THỊT BÒ

Bean sprouts salad with beef

218,000 VND

NỘM ĐU ĐỦ HÀ NỘI

*Hanoi papaya salad
Hanojský papayový salát*

126,000 VND

SALAD NGA

Russian salad

Ruský salát

132,000 VND

SALAD TRỘN

Seasonal mixed salad

Mícháný salát

102,000 VND

GỎI SỮA NHA TRANG

Nha Trang Jelly-fish salad

Salát z medúzy

162,000 VND





XÚC XÍCH HOA VIÊN

*Hoa Viên sausages
Klobása Hoa Viên*

164,000 VND

CHÂN GIÒ XÔNG KHÓI

*Smoked pork shank
Uzené vepřové koleno*

164,000 VND

XÚC XÍCH XÔNG KHÓI

*Smoked sausages
Uzená klobása*

136,000 VND

THỊT XÔNG KHÓI LỤC VỊ

*Smoked six-spice meat
Uzené maso mix*

422,000 VND



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.
Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





MÓN ƯA THÍCH

Favorites

BÒ CÂU QUAY BIA

Beer-roasted pigeon
Pečený holub s pivem

212,000 VND / CON

SƯỜN CỪU NƯỚNG

Grilled Lamb Rack
Jehněčí grilovaná žebírka

582,000 VND





**PHÔ MAI CHIÊN
KIỂU TIỆP**
Czech-style fried cheese
Smažený sýr
198,000 VND

THỊT RÁN KIỂU TIỆP
Schnitzel
Řízek
218,000 VND



SƯỜN NƯỚNG BIA
Beer - grilled pork ribs
Grilovaná vepřová žebírka
462,000 VND





TÔM CHIÊN SỐT KEM

Fried shrimp in creamy pineapple sauce
Krevety s krémovou omáčkou s ananasem

315,000 VND



ĐÙI CỪU NƯỚNG TỎI

BBQ Garlic-roasted Lamb Leg

Jehněčí kýta pečená na
česneku s grilovaným grilem

468,000 VND



CHẢ MỰC HẠ LONG

Ha Long squid patties
Chobotnicové placičky

298,000 VND



GÂN GÀ CHIÊN GIÒN

Crispy chicken tendons

Křupavé smažené kuřecí šlachy

156,000 VND





**CÁ MÂY TRẮNG
CHIÊN NƯỚC MẮM**

*Fried "white-cloud" fish with fish sauce
Smažená ryba "bílý mrak" s rybí omáčka*

668,000 VND



CÁ SABA HẤP/ NƯỚNG

*Grilled or steamed mackerel
Makrela grilovaná*

39,000 VND/ 100G





MÓN UỐNG BIA ƯA THÍCH

*Favorite food &
Beer pairings*



HEO IBERICO NƯỚNG BIA
Beer-grilled Iberico Pork
418,000 VND



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.
Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





BẮP HOA MUỐI TÂY BẮC
Salted Beef Shank
298,000 VND





THỊT BÒ Ủ

Dry-Aged Beef



Thịt bò ủ đã trở thành một trong những món ăn thời thượng và được săn lùng nhiều nhất trên thế giới trong những năm qua, và rất nhiều nhà hàng cao cấp hiện nay đang phục vụ món thịt bò ủ này cho những thực khách sành điệu.

Tại Hoa Viên, bò được ủ ngay tại nhà hàng với hệ thống tủ Dry-Ager được nhập khẩu trực tiếp từ Đức. Quá trình ủ thịt giúp tăng hương vị đậm đà và nâng cao trải nghiệm thưởng thức món steak cho khách hàng. Khách hàng được tận mắt nhìn và cảm nhận quá trình ủ thịt bò, tự tay chọn miếng thịt bò ủ mà mình muốn, và có thể xem trực tiếp việc nướng thịt bằng than hoa trên hệ thống lò nướng cao cấp được nhập khẩu từ Âu Châu.

Ủ thịt bò là một trong những kỹ thuật truyền thống lâu đời để cho ra miếng thịt bò ngon với mùi thơm đặc trưng, hương vị tinh tế, và chất thịt mềm ngọt. Vì vậy, không có gì ngạc nhiên khi thịt bò ủ được xem là "Vua của các loại thịt" và được săn đón bởi các thực khách sành ăn.



THỊT BÒ Ủ
DRY AGED BEEF



STEAK &
THỊT BÒ & V



Dry-aging, although recently popularised, has been a long-standing traditional technique to produce delicious beef with distinctive aroma, delicate flavour, and tender meat. It's no surprise that dry-aged beef is considered the "King of Meats" and highly sought after.

Hoavien proudly invites you to a new world of steak with the art of dry-aging. Using only the finest cuts and employing Germany's top of the line Dry Ager fridges, we are left with a steak of unprecedented quality. Richer flavour and more tender texture. Hoavien's dry aged steaks create a truly elevated experience that will transcend even the most discerning of palates.

Our steaks are aged from 30 to 100 days, during which time the enzymes come alive and break the meat down. With our in-house dry-aging system, we invite customers to not only view this time-honored process, but also directly choose the steak they want.





SƯỜN THÂN LƯNG BÒ Ủ 30 NGÀY
Dry Aged Tomahawk 30 days
348,000 VND/ 100G



THẦN LŨNG BÒ Ủ 30 NGÀY

Dry Aged Rib Eye 30 days

348,000 VND/ 100G

SƯỜN BÒ CHỮ T Ủ 30 NGÀY

Dry Aged T-Bone 30 days

348,000 VND/ 100G



HẢI SẢN

Seafood - Mořské plody

CÁ HÒI SASHIMI

Salmon Sashimi

198,000 VND/ 100G

CÁ HÒI CUỘN BACON

Bacon-wrapped salmon

Losos obalovaný ve slanině

312,000 VND

CÁ HÒI NƯỚNG PHÔ MAI

Baked salmon with cheese

Pečený losos s sýrem

218,000 VND/ 100G

ĐẦU CÁ HÒI NƯỚNG

Grilled salmon head

Grilovaná hlava lososa

262,000 VND

CÁ TRỨNG SHISHAMO

Grilled Shishamo (Japanese fish)

Grilovaná ryba "Shishamo"

38,000 VND/ CON

CÁ SONG (Grouper)

HẤP QUẢNG ĐÔNG

Cantonese-Style Steamed

980,000 VND/ KG

2 MÓN: NƯỚNG & LẤU

Grilled w. chilli salt and Hotpot

1,080,000 VND/ KG

CÁ CHÌNH NƯỚNG MUỐI ỚT

Grilled w. chilli salt "Giant-eel"

960,000 VND/ KG

2 MÓN: NẤU LẤU & NẤU CHUỐI ĐẬU

1,150,000 VND/ KG





MỰC 1 NẮNG PHAN THIẾT

Grilled sun-dried squid
Sluneční kalamáry z Phan Thiet
83,000 VND/ 100G

MỰC CHIÊN TEMPURA

Squid Tempura
Kalamáy s Tempurou
312,000 VND

MỰC TƯƠI NƯỚNG DẦU OLIV

Grilled squid in olive oil
Grilované čerstvé kalamáry s olivovým olejem
332,000 VND





TÔM CUỘN BACON

Bacon-wrapped shrimp
Krevety obalované ve slanině

315,000 VND

TÔM CHIÊN TEMPURA

Shrimp Tempura
Smažené krevety s Tempurou

315,000 VND

TÔM Ủ MUỐI HOAVIEN

Shrimp Salted

106,000 VND/ 100G

TÔM SÚ HẤP/ NƯỚNG

Grilled/steamed tiger prawn
Krevety grilované/ v páře s wasabi

90,000 VND/ 100G

NGHÊU HẤP SẢ

Lemongrass steamed clams
Dušená škeble s citronovou trávou

246,000 VND

NGHÊU HẤP NƯỚC CỐT DỪA

Coconut steamed clams
Škeble vařené v kokosové šťávě

246,000 VND





THỊT & GIA CẦM

Meat dishes
Maso a drůbež

THỊT NƯỚNG KIỀU NGÀ

Russian grilled pork
Grilované vepřové maso na ruský způsob
264,000 VND

CHÂN GIÒ SÓT KEM

Braised creamy pork knuckle
Dušené smetanové vepřové koleno
486,000 VND

BA RỌI HOA VIÊN

Korean Crispy pork belly
Korejské křupavé vepřové bůček
312,000 VND



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.

Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





THĂN BÒ VIỆT NAM VỚI KHOAI TÂY

Vietnamese steak with potatoes
Vietnamský biftek s bramborami
258,000 VND

BÍT TẾT BÒ NEW ZEALAND VỚI KHOAI TÂY

New Zealand Tenderloin Steak w/Fries
Novozélandský biftek s bramborami
498,000 VND

THĂN BÒ NEW ZEALAND LÚC LẮC KHOAI TÂY

New Zealand "Shaking Beef" w/Fries
Novozélandské hovězí s bramborami
498,000 VND

BÒ VIỆT NAM XỐT TIÊU XANH

Vietnam steak w. green pepper sauce
Vietnamské hovězí se zeleným pepřem
282,000 VND

BÒ NEW ZEALAND XỐT TIÊU XANH

New Zealand steak w. green pepper sauce
Novozélandské hovězí se zeleným pepřem
498,000 VND

ĐÊ QUAY BIA TƯƠI

Beer-roasted goat
Kozi pečené na pivo
398,000 VND

ĐÙI ĐÊ BÓP CHẠO

Goat meat salad
Salát z koziho masa
368,000 VND





CHÂN GIÒ QUAY LÁ MẮC MẬT

Roasted Pork Knuckle with Vietnamese herbs

Pečené vepřové klusáky s listy Mac Mat

398,000 VND





CANH, LẦU & CHÁO

Hotpots, Soups & Congees



LẦU CÁ CHÉP NÂU RIÊU

Carp hotpot

Kapr hotpot

362,000 VND

LẦU ĐẦU CÁ HỒI DƯA CHUA

Salmon head hotpot w. pickled vegetable

Hotpot s lososovou hlavou w. nakládaná zelenina

362,000 VND





CÁ CHÌNH HẠM SẢ

Stewed great-eel with lemongrass

Dušený úhoř s citronovou trávou

1,150,000 VND

CÁ MÚ NẤU NGÓT

Grouper hotpot

Rybí hotpot (grouper)

1,080,000 VND

LÂU THÁI HẢI SẢN

Seafood hotpot Thai Style

Mořské plody hotpot Thajsko styl

482,000 VND

LÂU BẮP HOA KIM CHI

Kimchi with beef shank hotpot

Kimchi s hovězí stopkou "hotpot"

452,000 VND

BÚN XÀO SINGAPORE

Singapore style fried noodle

Smažené singapurské tenké

182,000 VND

MÌ SPAGHETTI SÔT THỊT BÒ

Spaghetti Bolognese

Boloňské špagety

188,000 VND

CƠM CHIÊN CÁ MẶN

Salted fish fried rice

Smažená rýže se slanou rybou

182,000 VND

CƠM CHIÊN DƯA VỚI BÒ

Fried rice w. beef & pickled mustard greens

Smažená rýže s hovězím masem a nakládanou

162,000 VND

CHÁO NGHÊU

Clam porridge

Škeblová rýžová kaše

188,000 VND

CHÁO TÔM

Shrimp porridge

Krevetová rýžová kaše

192,000 VND

CHÁO THỊT BÒ BẦM

Beef porridge

Hovězí rýžová kaše

168,000 VND

CHÁO BÒ CÂU BẦM

Pigeon porridge

Holubí rýžová kaše

216,000 VND

MÌ XÀO BÒ

Stir fry noodles with beef

Smažené nudle s hovězím masem

188,000 VND

MÌ XÀO HẢI SẢN

Seafood fried noodle

Mořské smažené nudle

212,000 VND

MIÊN XÀO CUA

Stir-fried crab meat vermicelli

Skleněné nudle s krabím masem

162,000 VND

CƠM CHIÊN HOA VIÊN

Hoa Viên fried rice

Smažená rýže Hoa Viên

153,000 VND





RAU, NẤM, ĐẬU

Vegetable dishes - Zeleninové pokrmy

RAU LUỘC - KHO QUỆT

182,000 VND

Steamed vegetables & caramelized fish sauce dip
Dušená zelenina a rybí omáčka

RAU CẦN/ RAU MUỐNG XÀO TỎI

90,000 VND

Sautéed water spinach/ celery/ spinach with garlic
Denně restovaná zelenina s. česnek

CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH

90,000 VND

Grilled eggplant with green onion
Grilovaný lilek se zelenou cibulkou

ĐẬU HŨ CHIÊN/ LƯỚT VÁN

60,000 VND

Deep-fried Tofu
Smažené Tofu

RAU CỦ CHIÊN TEMPURA

212,000 VND

Vegetable Tempura
Smažená zelenina

KHOAI TÂY CHIÊN

86,000 VND

Fried potatoes
Smažené Bramborová

KHOAI TÂY CHIÊN KIỂU TIỆP

132,000 VND

Czech - style hash browns
Bramborák

RAU CẦN XÀO THỊT BÒ

200,000 VND

Sautéed celery with beef
Restovaný celer s hovězím masem

Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.

Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





MÓN VIỆT NAM

Vietnamese dishes - Vietnamské speciality

MÓN MẠN - Main dishes - Hlavní speciality

BA RỌI CHÁY CẠNH

Fried pork belly with fish-sauce
Smažený bůček s rybí omáčkou

226,000 VND

TÔM RIM NƯỚC DỪA

Caramelized coconut shrimp
Krevety v kokosové šťávě

252,000 VND

TRỨNG CHIÊN TÔM TƯƠI

Shrimp omelette
Míchaná vejce s čerstvými krevetami

212,000 VND

MÓN XÀO - Sautéed dishes - Smažené

ĐẬU HŨ TAY CÀM

Simmered tofu in clay-pot
Vařené tofu v hliněném hrnci

124,000 VND

CÀ TÍM TAY CÀM

Simmered eggplant in clay-pot
Vařený lilek v hliněném hrnci

134,000 VND

KHỔ QUA XÀO TRỨNG

Sautéed bitter-melon w. egg
Zapečený hořký lilek s vejci

102,000 VND

DỪA CHUA XÀO THỊT BÒ

Sautéed beef with pickled vegetable
Restované hovězí maso s nakládanou zeleninou

198,000 VND

SÁCH BÒ XÀO KHẾ

Stir-fried beef tripe with star fruit
Potěr hovězí dršťky s karambolou

232,000 VND





NHÀ HÀNG NÂU BIA

HÀ VIÊN®

CRAFT BREWERY

Since 1995

MÓN CANH - Vietnamese soups - Polévky

CANH NGHÊU CHUA THÌ LÀ

Clam sour soup with dill

Škelová kyselá polévka s koprem

168,000 VND

CANH KHÔ QUA NÂU TÔM

Bitter-melon soup with shrimp

Hořko-melounová polévka s krevetovým

212,000 VND

CANH CẢI XANH THỊT BẮM

Vegetable soup with minced pork

Zeleninová polévka s mleté vepřové maso

102,000 VND

TRÁNG MIỆNG - Dessert - Dezert

TRÁI CÂY (BUỒI/ DƯA HẦU/ ỔI/ XOÀI)

Fruit (Pomelo/ Watermelon/ Guava/ Mango)

Ovoce (Pomelo/ Vodni melon/ Guava/ Mango)

68,000 VND

TRÁI CÂY THẬP CẨM

Assorted fruit plate

Mix ovoce

95,000 VND





ĐỒ UỐNG

Beverage - Nápoje

NƯỚC SUỐI

Bottled water 500 ml

Minerální voda

30,000 VND

NƯỚC CAM ĐẶC BIỆT

Special Orange Juice (sugar-free & ice-free)

Speciální pomerančový džus

70,000 VND

NƯỚC NGỌT

(Coke, Sprite,...)

Soft Drink - Nápoj

30,000 VND

SODA CHANH

Lemonade soda

Citronový džus se sodou

40,000 VND

CÀ PHÊ ĐEN

Black coffee

Káva

35,000 VND

CÀ PHÊ ĐÁ

Black coffee with Ice

Káva s ledem

35,000 VND

CÀ PHÊ SỮA

Coffee with condensed milk

Káva s mlékem

40,000 VND

ĐÁ CHANH

Fresh Lemonade

Čerstvá limonáda

30,000 VND

NƯỚC ÉP

Fresh juice - Čerstvý džus

BƯỞI - Pomelo - Pomelo

70,000 VND

DƯA HẦU - Watermelon - Vodní mloun

65,000 VND

DỨA - Pineapple - Ananas

65,000 VND

ỔI - Guava - Guava

65,000 VND

CÀ RỐT - Carrot - Mrkev

65,000 VND

*Giá trên chưa bao gồm thuế VAT
(Prices above do not include VAT / Cena nezahrnuje DPH)*





QUÀ LƯU NIỆM

Souvenir - Suvenýry

VỎ CHAI

Empty bottle

Prázdna láhev

0,5L - 150,000 VND

1L - 250,000 VND

2L - 350,000 VND

BÌNH RƯỢU INOX

Hip flask

360,000 VND

NÓN HOA VIÊN

Baseball cap

LY BIA TUPLAK ISAR

1L - 150,000 VND

BÌNH INOX 2 LỚP

HÚT CHÂN KHÔNG

Vacuum double wall insulated growler

650,000 VND

ÁO THUN HOA VIÊN

Polo shirt

Tricko



Nhà hàng Hoa Viên luôn lắng nghe và trân trọng các góp ý của khách hàng.

Xin vui lòng chia sẻ ngay với quản lý hoặc gọi & nhắn tin số:

+84 768 680 183 hoặc +84 917 449 955.

Xin chân thành cảm ơn!





NHÀ HÀNG NẤU BIA

HOA VIÊN®

CRAFT BREWERY

SINCE 1995

Hoa Viên Craft Brewery là nhà hàng nấu bia đầu tiên tại Việt Nam, là nơi chuyên tổ chức các sự kiện hàng đầu tại khu vực Hà Nội và TP.HCM.

Với không gian sang trọng và đẳng cấp, đầy đủ các thiết bị hỗ trợ hội nghị, hội thảo như màn hình LED, máy chiếu, hệ thống âm thanh ánh sáng, Wifi,... Không gian Hoa Viên đáp ứng được mọi nhu cầu về quy mô của các tiệc với số lượng lên đến 500 thực khách.

Với thực đơn phong phú các món Á, Âu, chúng tôi có thể thiết kế thực đơn theo ý và khẩu vị theo yêu cầu của Quý khách!

MANG TIỆC VỀ NHÀ TÙNG BỪNG THƯỜNG THỨC!!

Thật thú vị và tiện lợi khi cùng Gia đình và bạn bè tự rót những ly bia và thưởng thức những món yêu thích ngay tại Nhà.

Hoa Viên nhận Tiệc tại Gia và Công ty, hoặc địa điểm do Quý khách yêu cầu!

Mọi chi tiết xin liên hệ ngay với chi nhánh Hoa Viên gần nhất để được chúng tôi tư vấn chi tiết.



HOA VIEN CRAFT BREWERY

**** HÀ NỘI:** 1A Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng - (+84)24 3972 5088

**** TP.HCM:** 16 Phố Quang, Tân Sơn Hòa - Tân Bình - (+84)28 3997 7666

18 Bis Nguyễn Thị Minh Khai, Đa Kao - Sài Gòn - (+84)28 3829 0585





NHÀ HÀNG NẤU BIA

HOA VIÊN®

CRAFT BREWERY

SINCE 1995



**** HÀ NỘI: 1A Tầng Bạt Hồ, Hai Bà Trưng**

**** TPHCM: 16 Phổ Quang, Tân Sơn Hoà - Tân Bình
18 Bis Nguyễn Thị Minh Khai, Đa Kao - Sài Gòn**

Email: hoavienbia@vnn.vn

Website: www.hoavien.vn

