



MENU

QUÁN MEN



Lời mở đầu

Thực Đơn Quán Men

Có những điều người ta không học được từ sách vở. Mùi gà luộc lá chanh buổi sáng sớm trong căn bếp của mẹ — thứ mùi len lỏi qua khe cửa, đánh thức người ta trước cả tiếng đồng hồ. Vị ngọt của nồi lẩu cá sôi lăn tăn giữa bàn, khi cả nhà ngồi quây quần với nhau sau một tuần mỗi người một nơi.

Tiếng chảo xèo xèo của bếp than của mẹ — thứ âm thanh mà dù đi xa đến đâu, nghe lại vẫn thấy mình đang ở nhà. Những thứ đó không nằm trong công thức nào. Chúng nằm trong ký ức. Và Quán Men được sinh ra từ đó.

Với những người lập nghiệp xa nhà đã lâu. Đủ để hiểu rằng có những thứ tiền mua được, và có những thứ thì không — trong đó có bữa cơm đúng vị, nấu bằng nguyên liệu sạch, dọn ra bằng đôi tay thật sự quan tâm đến người ngồi ăn.

Quán Men cố giữ lại điều mà bữa ăn nào cũng nên có — sự tươi ngon và sạch sẽ. Không phải vì đặc biệt, mà vì bạn xứng đáng được coi đó là điều bình thường.

Không phải một nhà hàng theo nghĩa người ta hay hình dung — nơi thực đơn dày, đèn mờ và khoảng cách lịch sự giữa bếp với bàn ăn. Mà là một chỗ gần hơn thế. Nơi món gà trên bàn lớn lên từ mảnh vườn chúng tôi tự chăm.

Nơi con cá trong nồi lẩu còn tươi từ sáng. Nơi người đầu bếp nấu như đang nấu cho người thân — không vội, không qua loa. Mỗi món trong thực đơn này đều đi qua tay người thật, từ nguyên liệu thật.

Không có gì ở đây được thêm vào để trông đẹp hơn thực tế. Không có gì được bớt đi để tiết kiệm chi phí. Chỉ có những gì chúng tôi nghĩ là xứng đáng để đặt trước mặt bạn — và thật lòng mong bạn cảm nhận được điều đó.

Cảm ơn bạn đã ngồi xuống đây.

Hãy ăn chậm thôi — những thứ tốt thật ra không cần phải vội.

Trân trọng !



QUÁN MEN

Cho những ai biết giữ mình



VỀ CHÚNG TÔI

Chúng tôi bắt đầu với một ý tưởng kinh doanh rất đơn giản: làm một quán mà chính mình muốn ngồi. Không phô trương, không chật chém. Cá ở đây bơi trong bể cho đến lúc khách chọn. Gà là gà vườn thật sự. Nguồn nguyên liệu chính, do chúng tôi tự chủ — không phụ thuộc vào chợ đầu mối, hay qua tay thương lái.

Dưới bàn tay khéo léo của đội ngũ đầu bếp của chúng tôi, mỗi món ăn là sự kết hợp giữa công thức truyền thống và tinh tế hiện đại — không chạy theo số lượng, chỉ tập trung vào chất lượng và hương vị tinh túy của món ăn.

Quán Men được xây dựng trên nền tảng của sự tin tưởng dài lâu: mỗi khách rời đi hài lòng là thành công lớn nhất của chúng tôi. Lời khen của khách hàng — đó mới là thước đo thực sự của một quán ăn tốt. Chúng tôi tin rằng: **chất lượng nhất quán là marketing tốt nhất**

Tại QUÁN MEN, chúng tôi mong muốn mang đến cho thực khách trải nghiệm dùng bữa ngon miệng – nơi món ngon hội tụ, bia luôn lạnh và bạn bè sum vầy. Không gian thoáng đãng, phục vụ tận tâm.



MÓN KHAI VỊ

Ngô chiên bơ giòn

40k

Ngô non, bơ nguyên chất, chiên vàng giòn.

Khoai tây chiên giòn rắc muối

40k

Cắt thanh, chiên 2 lần — ngoài giòn trong mềm

Đậu phụ chiên giòn

40k

Chiên vàng đều, chấm tương , nước mắm ớt tỏi

Đậu phụ tẩm hành

40k

Đậu phụ non hấp, rắc hành phi và tiêu xanh

Đậu phụ sốt cà chua

40k

Cà chua tươi, tỏi phi — sốt đậm vị miền Bắc.

Lạc rang muối giòn

19k

Lạc nhân rang khô, ít dầu.

Dưa chuột chấm muối tiêu

25k

Dưa chuột sạch, chấm muối tiêu chanh tươi.

★ Nem nắm Giao Thủy chuẩn vị

69k

Ủ theo công thức Giao Thủy, ăn kèm lá sung & rau thơm

Cá chỉ vàng nướng than

60k

Nướng trên than hoa , dậy mùi đặc trưng

Dưa chua tóp mỡ

80k

Dưa muối truyền thống, tóp mỡ giòn tan.

Chân gà xào sả ớt

100k

Chân gà , sả tươi, ớt hiểm — cay thơm đặc trưng.





★ **Nộm tai heo chua ngọt**
100k

Tai heo luộc thái mỏng, dưa đu đủ, cà rốt, vừng



★ **Nộm Gà xé phay**
200k

Gà vườn xé thủ công, rau răm, vừng, nước trộn gia truyền.



Nộm Sứa giòn mát
100k

Sứa nhập tươi, rau thơm, vừng rang — mát lạnh.



💧 **Gỏi hoa chuối - Tép rim**
80k

Hoa chuối thái sợi, tép rim giòn, đậu phộng, nước sốt chua ngọt.



💧 **Gỏi rau muống - Tép rim**
80k

Rau muống chần tái, tép rim, chanh ớt — thanh mát.



Salat hoa quả bốn mùa
100k

Hoa quả tươi theo mùa, sốt mật ong , sốt mayonnaise



NỘM – GỎI



MÓN NHẬU



★ Chim Cút xào mướp hương
150k

Chim cút non, mướp hương giòn — xào lửa lớn



★ Chim Câu xúc phồng tôm
150k

Chim Câu chiên bơ, xúc bánh phồng tôm.



Ếch cuốn lá lốt
100k

Thịt ếch xay, cuốn lá lốt nướng than, chấm tương bần.



🔥 Chim Câu quay vàng, giòn da
150k

Chim quay, da căng phồng vàng, ăn kèm muối chanh ớt.



🔥 Chim Cút xào hành răm
150k

Xào cùng hành lá và rau răm thơm nồng.



Ếch chiên bơ tỏi
100k

Ếch phi lê chiên vàng với bơ và tỏi băm.



🔥 **Gà chiên nước mắm**
400k/Nguyên con | 200k/ ½ con

Gà ~1.8kg, da giòn vàng ươm, nước mắm ngào nhuyễn.



Gà luộc lá chanh
380k/Nguyên con | 190k/ ½ con

Luộc trong nước sôi nhỏ lửa có lá chanh, da vàng đẹp



Gà xào sả ớt cay thơm
400k

Gà chặt miếng, xào cùng sả tươi và ớt hiểm.

05 **tháng** là khoảng thời gian chúng tôi cần để một con gà sẵn sàng lên bàn ăn.

Không phải vì quy trình bắt buộc như vậy. Mà vì trước đó — ba tháng, bốn tháng — thịt chưa đủ chắc, vị chưa đủ ngọt, xương chưa đủ dày.

Chúng tôi đã thử. Chúng tôi biết sự khác biệt.

Gà được thả tự do trên vườn tại trang trại riêng của quán, ăn ngũ cốc ủ tay, lớn lên không có gì thúc ép ngoài đất và nắng.

Đến khi bạn gọi món — lúc đó bếp mới vào. Không nấu sẵn, không hâm lại. Đó không phải là cách chúng tôi phục vụ.

Bếp trưởng ở đây không nói nhiều về kỹ thuật. Anh ấy chỉ làm — và làm kỹ đến mức từng miếng **Gà rang muối** ra khỏi chảo đều ngấm gia vị, từng con **Gà quay** ra đều đúng màu.

Gà luộc lá chanh cần nước sôi vừa, lửa nhỏ đủ để thịt chín mà không bỏ — thứ kỹ thuật mà người vội vàng không có được.

Chúng tôi không cố gắng để tạo ra cho có nhiều món. Mỗi món ở đây là kết quả của sự chú ý tỉ mỉ — không phải công thức.

Bạn sẽ cảm nhận được điều đó ngay miếng đầu tiên.



GÀ VƯỜN



GÀ VƯỜN



Gà rang muối

400k

Thịt gà ta chặt miếng vừa ăn, da vàng giòn.

Gà rang muối là món ăn đặc trưng của ẩm thực Việt, nổi bật với lớp vỏ ngoài vàng ruộm, giòn rụm nhưng thịt bên trong vẫn giữ được độ ngọt mềm. Điểm nhấn của món ăn là "hỗn hợp muối" được làm từ gạo nếp, đậu xanh và muối rang, kết hợp cùng sả, gừng và lá chanh chiên thơm.

Đặc điểm nổi bật:

- Hương vị: Đậm đà, thơm bùi, cay nhẹ.
- Độ giòn: Gà được tẩm bột năng hoặc bột chiên giòn, xóc đều với hỗn hợp muối khi còn nóng.
- Thưởng thức: Thường chấm cùng muối ớt chanh và ăn kèm các loại rau sống.



Gà quay giòn da

380k/Nguyên con | 190k/ ½ con

Thịt gà ta chặt miếng vừa ăn, da vàng giòn

Gà quay chảo dầu là cách người Việt thuần hóa món quay trở về với bếp nhà — không quá cầu kỳ, chỉ cần chảo gang nóng già, dầu đủ ngập . Lớp da căng bóng vàng ươm, bên trong thịt vẫn còn mọng nước — đó là kết quả của nhiệt độ đúng và sự kiên nhẫn không vội vàng.

Đặc điểm nổi bật:

- Hương vị: Thơm béo của da giòn, ngọt sâu của thịt gà vườn
- Bí quyết: Gà phải được để ráo hoàn toàn trước khi vào chảo . Lửa lớn ban đầu để định hình lớp da, hạ lửa vừa để thịt chín đều từ trong ra ngoài .
- Thưởng thức: Chặt miếng vừa tay, ăn nóng ngay tại bàn. Chấm muối tiêu chanh hoặc mắm ớt để vị béo của da được cân bằng



★ **Cá Quả om dưa truyền thống**
300k /size vừa – 350k / size to

Cá quả tươi om với dưa cải chua, cà chua, thì là.



★ **Cá Chép om dưa truyền thống**
300k /size vừa – 350k / size to

Cá chép ~1kg-1,5kg nước dùng chua thanh



Cá Lóc Đồng Hấp Bia
350k

Hấp bia, sả, tiêu hạt — thịt trắng chắc, ngọt tự nhiên.



💧 **Cá Quả chiên giòn nguyên con**
300k

Chiên ngập dầu, ăn kèm rau sống chấm mắm me.



💧 **Cá Chép chiên giòn nguyên con**
300k

Vây bung giòn, thịt dai, ngọt



Cá Chép hấp xì dầu
350k

Hấp kiểu Hong Kong với hành gừng thơm



CÁ TƯƠI



CÁ TƯƠI



★ Cá Rô đồng rán giòn 90k

Rán giòn cả con, chấm mắm tỏi ớt.



★ Cá Bống chiên lá lốt 120k

Cuốn lá lốt, chiên vàng — mùi thơm đặc trưng.



Chạch chiên giòn 90k

Chạch đồng chiên giòn, nước chấm ớt tỏi, hoặc mắm me.

💧 Cá Quả hấp xì dầu Hong Kong 350k

Rưới xì dầu nóng và gừng sợi — giữ trọn vị ngọt.

Một món ăn tưởng chừng đơn giản nhưng lại chinh phục thực khách bằng sự tinh tế và tròn vị.

Cá Quả tươi được hấp vừa lửa suốt 15 phút để giữ trọn độ ngọt tự nhiên và kết cấu săn chắc của từng thớ thịt. Khi cá vừa chín tới, đầu bếp chan lớp xì dầu Hongkong nóng thơm lừng lên thân cá, hòa quyện cùng gừng sợi, hành lá và rau thì là tươi xanh.

Hơi nóng bốc nghi ngút, mùi thơm của xì dầu quyện cùng vị cay nhẹ của ớt và hương gừng thanh dịu tạo nên sức hấp dẫn khó cưỡng ngay từ khoảnh khắc đầu tiên.

- ✦ Thịt cá trắng mềm, ngọt thanh
- ✦ Xì dầu đậm đà nhưng không gắt
- ✦ Hương gừng hành thơm dậy vị
- ✦ Ăn kèm bún tươi hoặc cơm nóng đều “cuốn”



SPECIAL

Lẩu cá Quả mè chua truyền thống
350k - 450k tùy size

Cá quả tươi sống, nước dùng mè chua cốt cá, rau bổi.

Lẩu Lăng mè chua truyền thống
350k - 450k tùy size

Cá lăng phi lê, vị nhẹ hơn cá quả, nước trong ngọt.

★ **Lẩu cá Quả chua cay**
350k - 450k tùy size

Cá Quả tươi, thêm me và ớt hiểm — chua cay đặc trưng.

Lẩu cá Lăng chua cay
350k - 450k tùy size

Cá lăng, nước dùng chua cay, thêm dứa tươi.

SPECIAL

Lẩu cá Quả Tầm Bời đặc biệt
350k - 450k tùy size

Nấu cùng lá tầm bời — vị chua thanh, mùi thơm tự nhiên.

Lẩu cá Rô đồng dân dã
350k - 450k tùy size

Cá rô đồng, dọc mùng, cà chua — đậm chất bữa quê.

Cá Lăng om chuối đậu
300k

Phi lê om với chuối xanh, đậu phụ, mè — món không lẩu.



LẨU CÁ



LẨU GÀ



Lẩu gà thuốc bắc Táo Đỏ · Kỳ Tử 350k - 450k tùy size

Táo đỏ, kỳ tử, hoàng kỳ — bổ dưỡng, ngọt thanh, ấm bụng.

Lẩu gà chua cay đậm vị 350k - 450k tùy size

Gà vườn, me chua, ớt sừng — đậm vị.

Một nồi lẩu ngon không chỉ nằm ở vị đậm đà... mà còn ở cảm giác quây quần khi hơi nóng bắt đầu lan tỏa trên bàn ăn.

Gà ta tươi được hầm chậm nhiều giờ để nước dùng đạt độ ngọt thanh tự nhiên, trong veo nhưng đậm vị. Khi nồi lẩu sôi nhẹ trên bếp, từng miếng gà săn chắc mềm mọng hòa quyện cùng nấm tươi, rau xanh và các loại thảo mộc tạo nên hương thơm cực kỳ cuốn hút.

Hơi nóng nghi ngút bốc lên, mùi thơm của nước dùng quyện cùng gừng, hành và rau thơm khiến thực khách cảm nhận rõ sự ấm áp ngay từ khoảnh khắc đầu tiên.

- ✦ Thịt gà mềm ngọt nhưng vẫn săn chắc
- ✦ Nước lẩu thanh đậm, ngọt hậu tự nhiên
- ✦ Rau nấm tươi xanh, ăn hoài không ngán
- ✦ Quây quần bên bếp lẩu – càng ăn càng vui

Ăn kèm bún tươi, mì hoặc rau nhúng đều tròn vị và cực kỳ “bắt chuyện” cho mọi cuộc tụ họp.



LÁ CÂY ĐƯƠNG QUY

Đương quy (Angelica sinensis) là vị thuốc quý trong Đông y, nổi tiếng với công dụng bổ huyết, hoạt huyết, điều hòa khí huyết, đặc biệt tốt cho phụ nữ, giúp cơ thể khỏe mạnh, làn da hồng hào, tinh thần thư thái.

ĐẶC ĐIỂM CÂY

- Cây có thân, sống lâu năm, cao khoảng 0,4 – 1 m.
- Thân sáng màu hoặc tím nhạt, phần nhẵn nhụi, có rãnh dọc.
- Lá màu xanh đậm, chia sẻ nhiều, mép lá có răng cưa, cuống lá dài.

RỄ ĐƯƠNG QUY

- Rễ hình trụ, phần nhẵn nhụi, trong nước, mùi thơm nồng đặc trưng.
- Màu vàng nhạt – nâu sáng đến ngăm, thịt rễ màu trắng ngà.
- Lá bộ phận được sử dụng nhiều nhất trong y học cổ truyền.

CÔNG DỤNG NỔI BẬT

- BỔ HUYẾT HOẠT HUYẾT
- TỐT CHO PHỤ NỮ, ĐIỀU HÒA KHÍ HUYẾT
- TĂNG CƯỜNG SỨC ĐỀ KHÁNG
- GIÚP CƠ THỂ KHỎE MẠNH

Lá đương quy được rửa, thường được dùng trong các món lẩu, đặc biệt là lẩu gà, giúp tăng hương vị và giá trị dinh dưỡng cho món ăn.

★ Lẩu gà Đương Quy bổ dưỡng 350k - 450k tùy size

Đương quy, ngũ vị, táo tàu — đặc biệt tốt cho phụ nữ.



Lẩu gà nấm thanh ngọt 350k - 450k tùy size

Kim châm, nấm hương, nấm đùi gà — ngọt tự nhiên.



Quan men

Thăn Bò xào rau muống tỏi

120k

Thăn bò, rau muống non xào lửa lớn, tỏi phi vàng.

Thăn Bò xào cần tỏi thơm

120k

Cần tây giòn, bò xào tái — mùi thơm nồng đặc trưng.

Thăn Bò xào hoa thiên lý

120k

Hoa thiên lý mùa hè, bò thái mỏng xào tái lửa to.

Lòng mề xào mướp hương

60k

Lòng non và mề gà, mướp hương già — dai giòn.

Ếch xào măng chua

100k

Ếch phi lê, măng chua tự ngâm, sả ớt thơm.

Rau muống xào tỏi

40k

Rau muống non, tỏi phi, xào nhanh lửa lớn

Rau mồng tơi xào tỏi

40k

Mồng tơi mùa hè, tỏi phi, thêm chút mắm nhẹ tay.

Ngon su su xào tỏi

40k

Ngon su su non giòn — vị ngọt tự nhiên.

Cải ngồng xào tỏi

40k

Cải ngồng đúng mùa, xào nhanh — thanh và bùi.

Mướp đắng ruốc

50k

Mướp đắng xào ruốc tôm — đắng nhẹ, bùi, cân vị cả bữa nhậu.





COMBO



COMBO NHẬU NHẸ

2-3 NGƯỜI – 199K

Đậu phụ chiên + Lạc rang + Nem nướng + bia Việt.



BESTSELLER

COMBO ANH EM

3-4 NGƯỜI – 399K

Gà vườn (nửa con) + Nộm gà xé phay + bia Việt.



COMBO LẤU

4-5 NGƯỜI – 499K

Lẩu cá (tùy chọn) + Rau tổng hợp + Bún tươi + bia Việt.

Ở Nhật Bản, có một nguyên tắc ngầm trong văn hóa uống rượu sake — không bao giờ tự rót cho mình. Bạn rót cho người bên cạnh, và họ rót cho bạn.

Nếu ly ai đó cạn mà không ai để ý — đó là dấu hiệu buổi tối đang đi sai hướng.

Người Việt không có nguyên tắc thành văn như vậy. Nhưng những người nhậu lâu năm đều hiểu điều đó theo bản năng.

Người hay để ý ly của người khác cạn trước — thường là người đáng tin nhất ở trên bàn. Không phải vì họ không có chuyện riêng. Mà vì họ đã học được rằng chú ý đến người xung quanh không phải sự hy sinh — đó là thứ làm cho buổi tối của tất cả mọi người tốt hơn, bao gồm cả họ.

Rót bia là hành động nhỏ nhất. Nhưng trong cái nhỏ nhất đó — người ta bộc lộ nhiều hơn họ nghĩ.

| Muốn biết một người thật sự là ai — hãy ngồi nhậu với họ một vài lần.



ĐỒ ĂN KÈM



RAU NHÚNG LẤU

- Cải thảo, bắp cải, rau muống, giá đỗ.: **30k**
- Rau muống / Bắp cải / Cải thảo : **20k**
- Nấm Kim châm, đùi gà, nấm hương. **30k**



BÚN - MÌ

- Bánh đa đặc biệt nhúng lẩu : **35k**
- Bún tươi: **15k**
- Mì tôm : **10k**



TRỨNG - ĐẬU

- Trứng gà: **5k**
- Đậu phụ: **15k**
- Váng đậu: **15k**



NƯỚC CHẤM

- Sa tế : **5k**
- Ớt tươi: **10k**
- 10kTỏi tươi/Gừng: **10k**

GIẢI KHÁT



BIA HƠI

- Bia tươi, rót tại quán : **25k / L**



BIA CHAI

- Bia chai các loại từ **15 - 23k**



NƯỚC NGỌT

- Coca Cola lon 330ml : **15k**
- Pepsi lon 330ml : **15k**
- Nước cam : **15k**
- Nước khoáng: **10k**



TĂNG LỰC

- Redbull lon : **20k**
- Carabao lon : **20k**
- Sting lon : **20k**



QUÁN MEN

LẨU CÁ TƯƠI - GÀ VƯỜN & COFFEE

Số 3 Thượng Đợt, P.Tú Minh, TP Hải Phòng

0972.618.616

QUÁN
MEN

LẨU CÁ TƯƠI
GÀ VƯỜN
& COFFEE

QUÁN
MEN

LẨU CÁ TƯƠI
GÀ VƯỜN
& COFFEE

QUÁN MEN

Kính chào quý khách!
Hẹn gặp lại nhé!

BÁNH MÌ THỊT XIÊN NƯỚC

BÁNH MÌ THỊT XIÊN

CẢM ƠN QUÝ KHÁCH

Chúc quý khách ngon miệng

☎ 0972 618 616



www.quanmen.vn

