



Sườn Heo Nướng Xả

Description

Sườn heo nướng xả = sườn heo + xả ớt

Grilled pork with lemongrass.

Dấm Nước

Description

"Dấm Nước" - một cái rất lạ luôn gợi lên sự tò mò từ các thực khách.

Sự kết hợp tuyệt vời từ sữa biển và thịt heo, chả cua, tôm dùng kèm rau sống sẽ mang lại cho thực khách một cảm giác thật thú vị

Dấm nước = bún + thịt heo + chả cua + tôm + rau sống

"Dấm Nước" Soup



Cháo Tôm Cua

Description

Cháo tôm cua = cháo + tôm + cua

Crab and shrimp congee.



Gỏi Mít Trộn Bánh Tráng Mè

Description

Món gỏi mít non xúc bánh tráng, một món ăn bình dị, dân dã, rất mộc mạc của làng quê Việt Nam, nhưng lại quá hấp dẫn với khẩu vị của nhiều người

Gỏi mít trộn bánh tráng mè = mít + tôm + thịt + bánh tráng mè

Jackfruit salad served with grilled sesame rice paper .



Thiên Lý Xào Tỏi

Description

Thiên lý xào tỏi là sự kết hợp hòa quyện giữa các nguyên liệu sau:

+ Bông thiên lý

+ Tỏi

Stir fried token flower with garlic .

Bó Xôi Xào Tỏi

Description

Bó xôi xào tỏi = Rau bó xôi + tỏi

Stir fried spinach with garlic .



Bánh Lá Chả Tôm

Description

Bánh lá – chả tôm Huế là món ăn gắn gũi con người và cũng như con người Huế vốn nhẹ nhàng thanh lịch.

Thưởng thức thư thả để thấy hết cái chất thanh đạm của miếng bánh vì đây là một trong những món tráng miệng, ăn ngoài bữa của vua chúa ngày xưa.

Shrimp rice cake steamed in banana leaf served with prawn hash .

Bánh Ướt Thịt Nướng

Description



Bánh ướn thịt nướng được cuốn thành từng cuốn dùng chung với nước chấm đặc trưng rất Huế.

Bánh ướn thịt nướng là sự hòa quyện giữa các nguyên liệu đơn thuần như bánh ướn + thịt heo nướng + rau sống

Barbequed pork wrapped in fresh rice paper .



Cuốn Diếp

Description

Một trong những món khai vị đặc trưng của nhà hàng.

Cuốn diếp bao gồm các nguyên liệu như:

cải bẹ xanh + bún + rau sống + thịt heo + tôm

Lettuce roll .



Cua Lột Xốc Tỏi

Description

Cua lột sốt tỏi = cua lột + tỏi

Fried Soft shell crab withn garlic.



Gỏi Cuốn

Description

Gỏi cuốn tôm thịt là món ăn được đưa vào những món ăn hấp dẫn nhất thế giới. Nếu đã từng thưởng thức qua bạn sẽ không bao giờ quên được hương vị của nó. Tại TIB, gỏi cuốn tôm thịt lại được chính tay các đầu bếp Huế chế biến theo cách rất riêng hòa với nước chấm đậm đà.

Gỏi cuốn = rau sống + bún + tôm + thịt heo

Spring roll .



Súp TIB

Description

Súp TIB là món ăn đặc trưng của nhà hàng với sự kết hợp nguyên liệu

độc đáo từ

Hạt sen + tôm + nấm + gà + lagumes được làm trong trái dừa tươi nhằm giữ được hương vị thơm ngon nhất.

TIB soup (lotus,shrimp, mushroom, chicken, in coconut



Canh Măng Thác Lác

Description

Canh măng chua chả cá với vị chua chua của măng, dai dai của chả cá hòa với cách chế biến rất Huế sẽ mang lại cho thực khách cảm giác say nồng hòa quyện.

Canh măng cá thác lác = cá thác lác + măng + cà chua + thơm

Fish paste soup with bamboo soup.

Canh Chua Cá Hú

Description

Canh chua cá hú được làm từ các nguyên liệu đặc trưng như:

- +Cá hú
- +Bạc hà
- +Đậu bắp
- +Cà chua
- +Thơm
- +Giá

Sour fish soup .





Tôm Lụi

Description

Tôm lụi = tôm + ớt dâ lạt + hành tây

Shrimp brochettes .

Bò Lá Lốt

Description

Món thịt bò nướng lá lốt là sự hòa quyện hương vị thơm ngon, hấp dẫn, béo ngậy của thịt bò được tẩm ướp gia vị cẩn thận kết hợp với mùi thơm đặc trưng của lá lốt, thêm vào đó là bàn tay tài hoa của những đầu bếp Huế đã làm nên một bò lá lốt rất TIB



Tôm Kho Tộ

Description

Tôm kho tộ = tôm + nước dừa

Stewed shrimp with coconut juice in clay pot .



Bò Lụi

Description

Bò lụi = bò , mè và gia vị

Beef brochettes .



Cơm Trái Thơm

Description

Cơm Trái Thơm giàu dinh dưỡng, có nhiều chất chống viêm, giúp xương chắc khỏe và cải thiện hệ tiêu hóa rất tốt, không chỉ thế vị chua chua, ngọt ngọt của thơm sẽ tăng thêm hương vị cho món ăn.

Cơm trái thơm = cơm + tôm + gà + lagumes

Pineapple rice (rice, chicken, shrimp, vegetables)



Cơm Lá Sen

Description

Hương thơm thoang thoảng của lá sen non chính là điều làm nên sự đặc biệt cho món cơm truyền thống của đất cố đô Huế.

Cơm sen = cơm + hạt sen + gà + tôm

Rice tossed with lotus seeds, shrimp and chicken.





Mái Chèo Ngư Ông

Description

Mái chèo ngư ông = chả cá thác lác+ rau thì là + xả

Fisherman's oar (fish paste on lemon grass .

Nhà Hàng TIB

187 Ter, Hai Bà Trưng, Phường 6, Quận 3, Thành Phố Hồ Chí Minh

Tel.....(84-8) 3829 7242

Fax.....(84-8) 3827 9309

Address.....TIB Chay - 89-91 Phan Kế Bính, Quận 1, TP.HCM

Tel.....(08) 3911 5455

Address.....

TIB Phú Mỹ Hưng - 100 Nguyễn Lương Bằng, quận 7,

TP.HCM

Tel.....(08) 5413 6868

