

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An - TT Thuận An - Huyện Phú Vang - Tỉnh TT-Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: [googlemap](#), [khamphahue.com.vn](#), [dulichhue.com.vn](#)

**THỰC ĐƠN CƠM  
10 NGƯỜI / BÀN  
1.000.000đồng/bàn**

## THỰC ĐƠN 1

1. Nghêu hấp sả
2. Tôm sú rang me
3. Thịt luộc tôm chua
4. Cá lóc kho tộ
5. Hột vịt kho
6. Vả trộn tôm thịt
7. Rau muống xào tỏi
8. Canh hến nấu chua
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

## THỰC ĐƠN 2

1. Nghêu xóc tỏi
2. Mực phích bột
3. Cá chiên xốt cà chua
4. Cá trê kho tộ
5. Trứng rán
6. Hến trộn
7. Cải xào tỏi
8. Canh cua đồng rau tạt tàng
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

## THỰC ĐƠN 3

1. Nghêu xóc tỏi
2. Tôm sú xóc tỏi
3. Thịt kho
4. Canh chua cá lóc
5. Trứng rán
6. Hến trộn
7. Rau muống xào tỏi
8. Canh khoai lang nấu tôm
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

## THỰC ĐƠN 4

1. Nghêu hấp sả
2. Mực chiên giòn
3. Thịt luộc tôm chua
4. Canh chua cá lóc
5. Hột vịt kho
6. Rau trộn dầu giấm
7. Cải xào tỏi
8. Canh hến nấu chua
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

**Hân hạnh được phục vụ quý khách !**

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An-TT Thuận An-Huyện Phú Vang-Tỉnh TT Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: [googlemap](#), [khamphahue.com.vn](#), [dulichhue.com.vn](#)

**THỰC ĐƠN CƠM  
10 NGƯỜI /BÀN  
1.250.000đồng/bàn**

## THỰC ĐƠN 1

1. Sò lụa hấp sả
2. Mực hấp
3. Tôm sú rang me
4. Cá lóc kho tộ
5. Vịt xáo măng
6. Trứng kho
7. Canh hến nấu chua
8. Rau muống xào tỏi
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN 2

1. Sò lụa xóc tỏi
2. Mực phích bột
3. Tôm sú xóc tỏi
4. Cá diêu hồng chiên xù
5. Sườn heo nướng
6. Trứng rán
7. Rau cải xào tỏi
8. Canh nghêu nấu chua
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

## THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi hải sản
2. Trìa xóc tỏi
3. Tôm sú phích bột
4. Cá lóc um chua
5. Vịt kho sả
6. Hến trộn
7. Canh rêu cua đông rau  
tạp tàng
8. Rau cải xào tỏi
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN 4

1. Ram cuốn dồi thịt
2. Cánh gà chiên mắm
3. Tôm sú rang me
4. Cá trê kho tộ
5. Tôm thịt rim
6. Vịt rô ty
7. Rau muống xào tỏi
8. Canh rêu cua đồng mòng  
tơi
9. Cơm trắng - cà pháo
10. Khăn lạnh + Trà đá

**Hân hạnh được phục vụ quý khách !**

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An - TT Thuận An- Huyện Phú Vang-Tỉnh TT Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: [googlemap](#), [khamphahue.com.vn](#), [dulichhue.com.vn](#)

**THỰC ĐƠN CƠM  
10 NGƯỜI / BÀN  
1.500.000đồng/bàn**

## THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi hải sản
2. Tôm sú rang me
3. Mực hấp
4. Cá chiên xốt cà chua
5. Gà kho sả
6. Cá trê kho tộ
7. Canh nghêu nấu chua
8. Rau muống xào tỏi
9. Cơm trắng – cà pháo
10. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi sứa
2. Tôm xóc tỏi
3. Mực phích bột
4. Cá Vược hấp ngũ vị
5. Gà xáo măng
6. Cá lóc kho tộ
7. Cải xào tỏi
8. Canh hến nấu chua
9. Cơm trắng – cà pháo
10. Khăn lạnh + trà đá

**THỰC ĐƠN CƠM  
10 NGƯỜI / BÀN  
1.800.000đồng/bàn**

## THỰC ĐƠN 1

1. Sò lụa xóc tỏi
2. Tôm sú rang me
3. Mực tươi hấp
4. Gà xáo lá chanh
5. Thịt luộc tôm chua
6. Xà lách trộn trứng
7. Vả trộn tôm thịt
8. Rau muống xào tỏi
9. Canh rêu cua đồng
10. Cơm trắng – cà pháo
11. Khăn lạnh + Trà đá

## THỰC ĐƠN 2

1. Vẹm xanh xóc tỏi
2. Tôm sú hấp bia
3. Mực tươi nướng
4. Gà kho sả
5. Tôm thịt rim
6. Xà lách trộn thịt bò
7. Hến trộn
8. Cải xào tỏi
9. Canh tập tàng nấu tôm
10. Cơm trắng – cà pháo
11. Khăn lạnh + Trà đá

**Hân hạnh được phục vụ quý khách !**

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An - TT Thuận An- Huyện Phú Vang-Tỉnh TT Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: [googlemap](https://www.google.com/maps/place/0234.3856789), [khamphahue.com.vn](http://khamphahue.com.vn), [dulichhue.com.vn](http://dulichhue.com.vn)

## THỰC ĐƠN HẢI SẢN 10 NGƯỜI /BÀN 2.0.0 đồng/bàn

### THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi hải sản + phồng tôm
2. Trìa mở hấp xả
3. Sò lông xóc tỏi
4. Mực hấp bia
5. Cá diêu hồng chiên xù
6. Lẩu tôm
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (sữa chua)
9. Khăn lạnh + trà đá

### THỰC ĐƠN 2

1. Nem hải sản rán + phg tôm
2. Sò lụa hấp xả
3. Mực tươi nướng
4. Tôm sú rang me
5. Cá lăn cốm
6. Bánh lọc Huế
7. Lẩu hải sản
8. Tráng miệng (sữa chua)
9. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN HẢI SẢN 10 NGƯỜI /BÀN 2.500.000đồng/bàn

### THỰC ĐƠN 1

1. Bánh Huế
2. Trìa mở hấp xả
3. Mực tươi hấp
4. Tôm sú xóc tỏi
5. Cá Vược hấp ngũ vị
6. Lẩu hải sản
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (nhô Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

### THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi hải sản + phồng tôm
2. Sò lụa xóc tỏi
3. Ốc hương hấp xả
4. Tôm sú rang me
5. Cá lăn cốm
6. Lẩu mực
7. Mì xào hải sản
8. Tráng miệng (nhô Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An - TT Thuận An- Huyện Phú Vang-Tỉnh TT Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: googlemap, khamphahue.com.vn, dulichhue.com.vn

## THỰC ĐƠN HẢI SẢN 10 NGƯỜI /BÀN 3.000.000đồng/bàn

### THỰC ĐƠN 1

1. Trìa mở hấp sả
2. Mực 1 nắng nướng
3. Cá vượt hấp ngũ vị
4. Tôm sú nướng
5. Cua rang me
6. Lẩu hải sản
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

### THỰC ĐƠN 2

1. Chả tôm Huế + gỏi
2. Sò lụa xóc tỏi
3. Mực tươi hấp
4. Tôm sú rang me
5. Cá mú nhúng mẻ
6. Mì xào hải sản
7. Cháo hải sản
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN HẢI SẢN 10 NGƯỜI /BÀN 3.500.000đồng/bàn

### THỰC ĐƠN 1

1. Mực 1 nắng
2. Sò huyết chần
3. Tôm sú xóc tỏi
4. Cá mú nhúng mẻ
5. Cua thịt rang me
6. Lẩu hải sản
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

### THỰC ĐƠN 2

1. Ốc hương hấp sả
2. Vẹm xanh xóc tỏi
3. Tôm sú nướng
4. Cá Mú hấp + bánh đa
5. Mực nhúng mẻ
6. Lẩu cua thịt
7. Mì xào sả
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

Hân hạnh được phục vụ quý khách !

# NHÀ HÀNG AN AN

Đường số 1 Bãi tắm Thuận An - TT Thuận An- Huyện Phú Vang-Tỉnh TT Huế

Tell : 0234.3856789 – 0947744999 Mr Quốc Anh

Email : nhahanganan1@gmail.com

Vị trí nhà hàng vào: [googlemap](#), [khamphahue.com.vn](#), [dulichhue.com.vn](#)

**THỰC ĐƠN HẢI SẢN**  
**10 NGƯỜI /BÀN**  
**4.000.000đồng/bàn**

## THỰC ĐƠN 1

1. Chả tôm + gói + Phg tôm
2. Ốc hương xào sả ớt
3. Mực tươi nướng
4. Tôm sú hấp bia
5. Cua thịt rang me
6. Lẩu hải sản
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

## THỰC ĐƠN 2

1. Mực 1 nắng
2. Ốc hương hấp sả
3. Mực nhúng mỡ
4. Tôm sú rang me
5. Cá chình nướng kiểu
6. Lẩu cua
7. Cơm chiên hải sản
8. Tráng miệng (nho Mỹ)
9. Khăn lạnh + trà đá

**Hân hạnh được phục vụ quý khách !**

## GIÁ CÁC LOẠI HẢI SẢN

- 1/ Tôm sú lớn: 700000 đồng/kg
  - 2/ Tôm sú vừa: 400000 đồng/kg
  - 3/ Cua trứng: 600000 đồng/kg (loại 3 con/kg)  
800000 đồng/kg (loại 2 con/kg)
  - 4/ Cua thịt: 500000 đồng/kg (loại 3 con/kg)  
650000 đồng/kg (loại 2 con/kg)
  - 5/ Mực tươi: 400000 đồng/kg (loại 2 con/kg)
  - 6/ Mực 1 nắng: 700000 đồng/kg
  - 7/ Mực khô: 1000000 đồng/kg
  - 8/ Cá mú: 550000 đồng/kg
  - 9/ Cá chình: 900000 đồng/kg
  - 10/ Ghe: 400000 đồng/kg (loại 12 con/kg)  
Ghe: 800000 đồng/kg (loại 5 con/kg)
  - 11/ Ốc hương: 500000 đồng/kg
  - 12/ Hàu: 20000 đồng/con
  - 13/ Các loại thức ăn khác xin đặt trước
- Các món khác tính theo giá niêm yết của nhà hàng

## GIÁ THỨC UÔNG

1	Beer Huda lon	12.000
2	Beer Huda chai	9.000
3	Beer heniken chai	18.000
4	Beer heniken lon	21.000
5	Beer Tiger lon	18.000
6	Beer Tiger chai	15.000
7	Các loại nước lon	12.000
8	Bò húc	14.000
9	Soda chanh	12.000
10	Chanh đá	15.000
11	Nước Lavi, Aquafinal	10.000

### Ghi chú:

- Thực đơn trên có thể thay đổi theo từng thời điểm và các món có thể điều chỉnh, thay đổi theo yêu cầu, có giá trị trong vòng 15 ngày.

- Các loại thức uống và các món ăn khác tính theo giá niêm yết của nhà hàng.

- Giá trên chưa bao VAT

- Âm thanh + Organt: 2.500.000 đồng

- Quý khách thay đổi số lượng người xin báo trước 24 giờ để nhà hàng tiên phục vụ, 24 giờ trước khi tiệc nhà hàng phục vụ đúng theo số lượng khách đặt ban đầu.

- Quý khách chuyển 50% số tiền đặt cọc và số tài khoản: 0161000704595, tên tài khoản Lê Xuân Quốc Anh, ngân hàng Vietcombank chi nhánh Huế.

- Số tiền còn lại trả bằng tiền mặt sau khi bữa tiệc kết thúc.

**Hân hạnh được phục vụ quý khách !**