

Quán phố - Vị nhà



Mặn Mòi

Homey Authentic Vietnamese Cuisine

Mặn Mòi là cái chi chi
Có ai sang đây cho đi mấy cùng
Đi cùng mình mấy ăn chung
Ăn chung rồi mấy mình cùng thấy vui



☎ 0899 189 218

📍 Mặn Mòi, Bến Nghé
L.3, VNPT Building,
St. Nguyen Van Binh, W. Sai Gon, HCMC

📍 Mặn Mòi, Thảo Điền
32, St. 11, W. An Khanh, HCMC

📍 Mặn Mòi, Tao Đàn
34, St. Vo Van Tan, W. Xuan Hoa, HCMC

🌐 manmoi.vietnam

🌐 manmoi.vn

MENU

Mặn Mòi là cái chi chi
Có ai sang đây cho đi mấy cùng
Đi cùng mình mấy ăn chung
Ăn chung rồi mấy mình cùng thấy vui.

Mặn Mòi, what a sound
Come at once, we shall
Come together, to eat
And jolly, let's share a feast



Nhà Mặn Mòi đồ ăn thuần túy Việt Nam, vì yêu cái vị quê nhà có đi năm bảy biển cũng không gì thay được nên mở tiệm này mời bạn bè cùng thưởng thức.

Để bữa ăn Sài Thành thông dong, bếp nhà xin gửi thêm mấy lời với thực khách đã dùng chân dùng bữa cơm Mặn Mòi.

Mặn Mòi serves authentic Vietnamese cuisine, which we relish. Having set foot in foreign lands, we've come to appreciate local, homely dishes even more. This is our reason for opening this bistro to share our love for Vietnamese delicacies with friends worldwide.

Let us share a few notes here and there about the origins of our dishes so that your meal takes on this air of leisure.

Cảm hứng từ bữa cơm thuần Việt luôn đủ vị, đủ món giúp quán nhà mỗi ngày chọn lọc và thực hiện tỉ mỉ từng món, từ món ăn chơi bắt mắt đến những món chính được nòng dùng với cơm, rồi món canh mát dạ và tráng miệng vui vui. Hi vọng thực khách luôn cảm nhận tròn hương vị ẩm thực Việt và cả sự tận tâm ở quán-nhà.

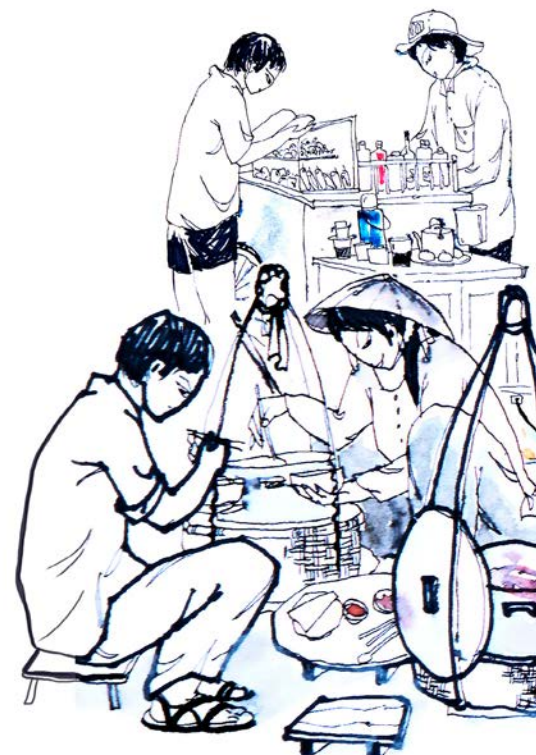
We draw inspiration from the hearty meals our Grandmothers and Mothers prepared and select the freshest local produce to turn into homely dishes, be it a salad, a stew, a soup, or a dessert. We do everything with care because we want to convey the elegance of Vietnamese cuisine and the warm hospitality of Vietnamese people.

“ Và xin chú quên, Mặn Mòi cũng bán mang về nữa nhé! Nếu khách không tiện dùng cơm tại quán, xin hỏi chúng tôi để gói chút gia vị Sài Thành về nhâm nhi tại gia!

Chúc quý khách ngon miệng.

“ Please note that we also have a takeaway option. If you can't dine in, ask our staff to wrap savory Saigon delicacies to enjoy at home.

May you have a festive meal.



CƠM TẤM *Sài Gòn*



Huyền thoại Sà-Bì-Chuồng nức danh xứ Nam kỳ
The legendary and truly Saigon steamed broken rice

*Món chỉ phục vụ trước 15h hằng ngày | Only available before 3pm daily

Món ấm bụng / Warm and hearty

 Món chỉ phục vụ trước 15h hằng ngày | Only available before 3pm daily

 Món không thể điều chỉnh vị cay
Spicy non-adjustable

Com tấm sườn chìa, lạp xưởng tôm tươi, chả trứng  170

Steamed broken rice with grilled spare ribs,
fresh shrimp sausage, egg meatloaf

Com tấm sườn chìa, nem tai thính, chả trứng  170

Steamed broken rice with grilled spare ribs,
pork ear in roasted rice powder, egg meatloaf

Com tấm lạp xưởng tôm tươi, nem tai thính, chả trứng  170

Steamed broken rice with fresh shrimp sausage,
pork ear in roasted rice powder, egg meatloaf

Com tấm sườn chìa  170

Steamed broken rice with grilled spare ribs

Com tấm lạp xưởng tôm tươi, chả trứng  170

Steamed broken rice with fresh shrimp sausage and egg meatloaf

Com tấm sườn chìa, chả trứng  150

Steamed broken rice with grilled spare ribs and egg meatloaf

Com tấm nem tai thính, chả trứng  150

Steamed broken rice with pork ear
in roasted rice powder, egg meatloaf

Com tấm nem tai thính  150

Steamed broken rice with pork ear
in roasted rice powder

Com tấm chả trứng  140

Steamed broken rice with egg meatloaf



Món ấm bụng / Warm and hearty



Món chỉ phục vụ trước 15h hằng ngày | Only available before 3pm daily



Món không thể điều chỉnh vị cay
Spicy non-adjustable



Hủ tiếu trộn heo 🕒

Mixed rice noodle with pork

Tô nhỏ/small 110
Tô vừa/medium 160



Hủ tiếu trộn bò 🕒

Mixed rice noodle with beef

Tô nhỏ/small 110
Tô vừa/medium 160



Bánh canh cá lóc 🕒

Rice noodle with snakehead fish

150



Bún thịt nướng, chả giò 🕒

Grilled pork vermicelli with deep-fried spring rolls

170



Bún hải sản chua cay 🕒 🌶️

Spicy & sour seafood noodle soup

180



Bún bò xào Nam Bộ 🕒

Stir-fried beef vermicelli

180

Món ấm bụng / Warm and hearty



Món không thể điều chỉnh vị cay
Spicy non-adjustable

Quán phở - Vị nhà



Mạn Mòi

Honey Authentic Vietnamese Cuisine



Món chỉ phục vụ trước 15h hằng ngày | Only available before 3 pm daily



Bánh tằm bì 150
Silky rice noodle with shredded pork,
meat ball and coconut sauce



Bánh mì xiu mại 150
"Banh mi" with meat ball in
tomato sauce



Bún nước lèo 170
Fermented fish broth noodle soup



Bánh mì - Bò kho Mạn Mòi 200
Bánh mì - Mạn Mòi's beef stew



Hủ tiếu - Bò kho Mạn Mòi 200
Rice noodle - Mạn Mòi's beef stew



Xôi nạc giòn nướng sốt me 200
Sticky rice with grilled pork jowl
in tamarind sauce



Cháo bò 160
Beef porridge



Cháo cá 160
Fish porridge



Cháo lá dứa, cá bống Sông Trà rim khô 160
Pandan leaf porridge,
caramelized Trà river's goby fish



Ngon hơn khi thưởng thức cùng
bia lạnh

Tastier when enjoying with
craft beer



Cá thác lác chiên mắm me
Deep-fried featherback fish
with tamarind sauce

320



Cơm cháy, khô cá dứa Cắn Giò
Crispy rice cake with
semi-dried catfish

320



Ốc hấp lá gừng
Stuffed snails steamed
with ginger leaves

250



Mẹt đồng quê / Rustic platter
Cá rô bì, Tép rang rang muối, Hến xào
Crispy anabas fish, Salt-fried wild shrimp, Sauté mussels

460



Mực khô cháy mắm tỏi
Dried squid glazed with
garlic fish sauce

270



Sụn gà rang muối
Salt-fried chicken cartilage

270



Mẹt nem 3 miền (Nem tai, Nem chua, Nem nướng)
Regional trio platter (Pork ear in roasted rice powder,
Fermented pork roll, Grilled pork roll)

460

Nem tai trộn thính / Pork ear in roasted rice powder
Nem nướng / Grilled pork roll

210

230



Gỏi cóc non cá cơm cháy tiêu
Young ambarella salad with crispy river anchovies

200



Gỏi tép nhảy trộn hoa
Flowers salad with
wild shrimp

200



Gỏi cá lăng
Redtail catfish

260



Nộm nhút mít tai heo
Fermented jackfruit fibers
with pork ear

200



Bê trộn rau rừng
Wild veggie salad with veal

260



**Nộm và tai heo,
mắm tôm chua Gò Công**
Fig salad with pork ear &
Gò Công fermented shrimp

220



Nộm đu đủ khô trâu Đồng Tháp
Green papaya salad with Đồng Tháp's ox jerky

250

Người Việt “khai vị” khác phương Tây phần vì bữa ăn gia đình thường đủ món và cả bữa dùng khá nhanh. Trong cổ bản, mỗi món cũng thường cân hương bằng vị, nên người ta ăn những món nhỏ, nhẹ theo kiểu ăn “chơi” - tức là ăn cho vui miệng. Vậy nhưng mỗi món ăn chơi cũng thường đi kèm với một loại nước sốt hoặc nước chấm riêng để chơi ra chất. Những món này đặc biệt phù hợp với mấy loại rượu nhà chọn lọc, khách hãy hỏi các bạn nhân viên thêm nhé!

Appetizers mean differently here than in the Western world, for in a Vietnamese meal the dishes accompany one another, and the entire meal is consumed relatively fast. Same goes for celebratory banquet. So people eat smaller dishes “for fun”. Each of these small dishes is a treat by itself, often needing a special sauce for a perfect balance of tastes. Highly recommended with our homemade rice wines! Just ask us!



**Gỏi bì mắm Lấp Vò,
mắm cá lóc An Giang**
Lấp Vò fermented pork
shredded skin, An Giang
fermented snakehead fish

260



Gà Tam Kỳ bóp gỏi
Tam Kỳ chicken salad

270



Nộm su hào tôm đất và tai heo
Kohlrabi salad with wild prawn and pork ear

200



Gỏi xoài khô cá bổi
Mango salad with dried trichogaster fish

240



Gỏi chôm chôm má cá lóc nướng
Rambutan salad with grilled snakehead fish's cheek

280

Món ăn nhẹ Cool and light



Lươn nướng lá xương sông/
lá nghệ
Grilled eel cake in blumea leaf/
tumeric leaf

240



Nem rán
Deep-fried spring rolls

250



Thịt xiên nướng
Grilled pork skewers

260



Cuốn diếp tôm tươi
Lettuce fresh rolls with prawn

240



Phở cuốn thịt nướng Tây Bắc
Phở rolls with grilled pork in Tây Bắc style

260



Bắp lợn Mán luộc cuốn bánh tráng,
mắm cá thu Nha Trang
Boiled Mán hill pork platter,
served with rice paper &
Nha Trang mackerel paste

280



Gà chiên lá dứa
Fried chicken in pandan leaf wrap

280



Chả giò cá lăng

Deep-fried redbtail catfish spring rolls

250



Bánh hỏi bò đun

Fine vermicelli with grilled beef

260



Dồi lươn

Grilled eel sausage

360

Món canh / Soup



Canh riêu cua
Field crab soup

200



Canh khoai sọ riêu tôm
sinh thái
Taro with minced
eco-shrimp

200


**Canh rau tập tàng nấu
tôm non sinh thái**

 Wild, mixed veggies with
wild shrimp

200


Canh bầu chua cá thác lác 

 Pickles calabash
with featherback fish

200


Canh chua cá bông lau

Sweet & sour soup with catfish

220

Canh trong ẩm thực Việt không giống súp trong ẩm thực Tây phương. Nước canh thường trong, nấu nhiều thứ vừa thịt cá vừa rau củ chung, và phần nhiều được ăn cuối bữa. Ở nhà, trẻ em hay được bảo “ăn canh cho mát ruột”, thực ra người lớn ăn cũng mát ruột thế. Đặc biệt những vùng có khí hậu tương đối nóng quanh năm như Sài Gòn, cuối bữa ăn làm chén canh là tròn vẹn.

Vietnamese soup differs largely to that in Western cuisine. The broth is usually clear, though it is cooked from a number of ingredients such as meat, fish, vegetables, roots, etc... It is typically eaten at the end of the meal. At home, kids are told that soups “cool the body”. This belief stays until they become adult who, in turns, tell their kids the same thing. Any way, in a city with no winter like Saigon, it makes sense!


Canh sấu nấu sườn

Pork ribs in dracontomelon

230


Canh sườn dọc mùng

Ribs and colocasia gigantea

230


Canh đuôi heo hầm củ sen

 Stewed pork tail with
lotus tuber

240


Canh bóng thả

Pork rind

260



Tép rong rang mỡ hành
Wild baby shrimp simmered in onion sauce

80gr 210
160gr 280



Tép rong rang muối 210
Wild baby shrimp roasted with salt



Cá quả kho quả chay 200gr 240
Braised snakehead fish
with sour fruit



Cá bông lau kho tộ 250gr 240
Southern-style braised
catfish in clay pot 500gr 390



Trứng chiên hến thì là 180
Omelet with basket clams and dill



Bắp hoa hầm pate
Stewed beef shank with pátê

520



Trứng chiên thịt băm, ngải cứu/
đinh lăng 180
Omelet with minced pork, mugwort/
đinh lăng herbs



Mắm ruốc Long An 160gr 200
xào thịt, sả 500gr 320
Caramelized pork belly
stew with Long An fermented
shrimp paste and lemongrass



Cá thu rim nước trà xanh 250gr 230
Braised mackerel with green tea 500gr 410



Ba rọi rút sườn kho trứng 250gr 280
Caramelized boneless pork belly and eggs 500gr 400



Tôm đất ram thịt 290
Wild shrimp simmered
with pork belly



Cá trắm đen kho riềng 280
Braised black carp with galangal



Rau muống xào tương cay  120
Sautéed water spinach in
spicy sauce



Cải chua xào tóp mỡ 130
Stir-fried fermented cabbage
with pork greaves



Rau rừng Gia Lai xào tương cay 
Sautéed local wild veggie in spicy sauce

130



Đọt mồng toi xào củ nén
Stir-fried malabar spinach shoots with wild shallots

130

Bữa cơm Việt dùng gạo tẻ, xưa có mấy phần chính là cơm, rau, canh. Khi canh nông phát triển thì cá thịt dồi dào hơn và trở thành chính yếu. Tùy vùng có loại rau gì lên tốt thì món rau chế biến cho phù hợp - xào, luộc, nấu canh - và ăn như một món hân hoi. Người Pháp qua đây trăm mấy năm, khi rời đi thì món salad rau sống cũng không vương lại có lẽ vì mùi vị rau bản địa luôn luôn ngon miệng hơn khi nấu kèm với mắm muối kiểu địa phương. Bữa cơm bản địa ít khi nào vắng rau, nhà Mặn Môi cũng không bao giờ thiếu những món rau sạch lành, mời khách quẹo lựa quẹo lựa!



Bông thiên lý xào bò 160
Sautéed tonkin creeper with beef



Bông hẹ xào nấm hương rừng Sapa 160
Sautéed garlic chive's flowers with Sapa wild mushrooms



Giá đậu nành xào tôm nõn sinh thái Cà Mau 180
Stir-fried soybean sprouts with Cà Mau peeled eco-shrimp



Đọt lang xào mẻ 130
Sautéed sweet potato leaves with tangy fermented rice



Rau củ luộc, mắm cua Sóc Trăng 190
Steamed veggies with fermented Sóc Trăng crab sauce

Long ago, Viet people grew glutinous rice exclusively, and their meals consisted of rice, veggies, and soup. As agriculture developed, meat and fish gradually became the main source of protein. Veggies remained one of the main components of the meal, typically cooked as a dish and not just a side dish. French people were here for over a hundred years but their salad didn't achieve much popularity, perhaps due to the fact that local veggies would taste better when cooked with local seasonings in local style. Our kitchen would always be ready to offer tasty veggie dishes, don't hesitate to pick one!

Thố cơm / Fried rice in clay pot

Món không thể điều chỉnh vị cay
Spicy non-adjustable

Quán phở - Vị nhà
mặn môi
Homey Authentic Vietnamese Cuisine



Thố cơm chiên gà đồng, lá é
Fried rice with free-range chicken, local white basil

220



Thố cơm chiên tóp mỡ, cá thu một nắng
Fried rice with crispy pork greaves, semi-dried mackerel

220



Thố cơm chiên mắm ruốc Huế 
Fried rice with Huế shrimp paste

220



Thố cơm chiên vịt, dưa muối
Fried rice with duck meat and fermented cabbage

240



Thố cơm chiên tôm non sinh thái Cà Mau
Fried rice with Cà Mau eco-shrimp

240



Thố cơm chiên cua sinh thái Cà Mau
Fried rice with Cà Mau eco-crab meat

340



Lợn bản nướng kiểu Tây Bắc

260

Chargrilled black pork
- Tây Bắc style



Mực câu hấp chanh, sốt ngò rí

580

Steamed squid with lime and
green coriander sauce



Cá tầm nướng



Grilled sturgeon

570



Mực chiên mắm nhĩ Phú Quốc

Fried squid with Phú Quốc fish sauce

580



Ức vịt 2 món (Áp chảo, nướng riềng mẻ)

2-style duck breast (Pan-fried and grilled with galangal)

580



Xôi gà Tam Kỳ nấm hương rừng

Sticky rice with Tam Kỳ chicken and wild mushroom

330



Cá thu một nắng Côn Đảo
chiên mắm xoài

Côn Đảo semi-dried mackerel -
deep fried with mango fish sauce

320



Cá trắm đen om dưa

Braised black carp with pickled mustard greens

520



Gà đồng hấp hèm chua

Free-range chicken steamed with rice wine lees

620





Nạc heo giòn nướng lá mắc mật 420
Grilled pork jowl meat with
clausena leaves



Mẹt lợn Mán nổ muối, cuốn rau rừng 🌶️ 380
Salt-baked Mán hill pork platter, served with wild herbal & rice paper



Sườn chia nướng muối kiến - Xôi chiên 530
Grilled spare ribs with ant salt - Deep-fried sticky rice



Gà đồng nướng tiêu sả Ba To 620
Chargrilled free-range chicken with Ba To wild pepper





Lẩu vịt đồng om sấu
Stewed free-range duck with dracontomelon

460



Cá chạch nấu mẻ
Spiny eel with fermented rice

510



Bao tử tiềm ngư bàng
Pork offal stewed with burdock

510



Bắp bò hoa nhũn khổ
Beef shank dipped in starfruit

530



Lẩu lươn đồng chuối hột
Field eel with pip banana

510



Lẩu gà đồng lá me non
Free-range chicken with
young tamarind leaves

460



Lẩu mắm Nam Bộ
Southern-style fermented fish

640



Lẩu đầu cá tầm dấm bỗng
Sturgeon head fish in
fermented rice

530



Lẩu riêu cua bắp bò hoa
Field crab hot pot with beef shank

660



Lẩu cá lăng, hoa búp giấm 🌶️
Redtail catfish hot pot with tangy roselle blossoms

660



Vịt biển Cần Giờ nướng
Chargrilled Cần Giờ sea duck



phần/dish 550
nguyên con/whole duck 980

Với các Món tiệc tùng,
vui lòng đặt trước 1 ngày

'Chill and cheers' requires
a 1-day pre-order



Ốc nấu thả sông Hồng 150
Stuffed snail in chicken broth
Hà Nội style



Gà trộn bộ 1,280
Free-range chicken
cooked in 5 ways



Lợn Mán lên mâm 1,600
Mán hill pork feast -
5 traditional preparations



Gỏi tôm tái chanh 310
Rare shrimp salad in lime sauce



Mẹt vùng miền | Regional platter 1,300
Gà nướng lá é, Sườn chia muối kiến, Bánh hỏi bò đun
Grilled free-range chicken with white basil, Grilled spare ribs with ant salt,
Fine vermicelli with grilled beef



Cá chình nướng nghệ 650
Grilled eel marinated with
fresh turmeric

Món tiệc tùng / Chill and cheers

🌶️ Món không thể điều chỉnh vị cay
Spicy non-adjustable

Quán phở - Vị nhà
Mặn Mòi
Homey Authentic Vietnamese Cuisine

Với các Món tiệc tùng,
vui lòng đặt trước 1 ngày

'Chill and cheers' requires
a 1-day pre-order



Món không cần đặt trước
No pre-order needed

Cá chẽm chiên mắm xoài

630

Fried seabass with
mango fish sauce



Tôm sú nướng sốt ngò xanh 🌶️
Grilled prawn
with green coriander sauce

650

Tôm hùm Nha Trang 2 món
(sốt sò điệp & hấp gừng)

Theo
thời giá
Market
price

Duo Nha Trang lobster dishes
(Wok-fried lobster with
scallops sauce & Steamed
lobster in ginger sauce)



Mâm ngon miền Bắc

Northern Vietnam's Delicacies

1,960



Mâm ngon miền Trung

Central Vietnam's Delicacies

1,960



Mâm ngon miền Nam

Southern Vietnam's Delicacies

1,960



Tàu hũ nước đường gừng - nóng 80
Bean curd in ginger caramel
sauce - hot



Tàu hũ nước đường gừng - lạnh 90
Bean curd in ginger caramel sauce - cold



Kem chuối 110
Banana ice-cream



Sương sâm mật thốt nốt dừa 110
Green jelly with coconut milk and palm syrup



Chuối sập nướng than hoa
Charcoal-grilled wax banana

80



Cốc-tai đá bào
Local shaved ice fruit cocktail

90

Now this is something everyone loves! This is it, the sweet end of the meal.
Just do it!



Chè thốt nốt - lạnh
Toddy palm sweet soup - cold

90



Chè đậu xanh đánh
Mashed mung bean sweet soup

100



Quán nhỏ nơi góc phố, món ăn đậm và thanh, thức uống có hương ngày xưa cũ

"Mặn Mòi" là phương ngữ, ban đầu nghe lạ lẫm nhưng cái ý dễ ngấm sâu. Nếp ăn là nếp thường ngày, nếu kiểu cách quá sẽ thành xa lạ. Quán Mặn Mòi ở góc phố trung tâm, nhà Mặn Mòi trau chuốt dịch vụ để xứng công khách đã ghé thăm. Còn thực tâm, mong khách dùng bữa cảm thấy vừa lòng như được người bạn thân chuẩn bị cho vậy.

A bistro amidst the busy streets, serving a cuisine that's savory yet light and drinks that reminisce of the olden days.

"Mặn Mòi" derives from a Vietnamese dialect, quirky at first sound yet offering layers of meaning. Dining etiquette becomes habitual, yet it could become unfamiliar if too ostentatious. Mặn Mòi locates at a corner of the city center with refined services that merit your visit. Indeed, we treasure the art of turning food into enjoyable treats, so your dining experience at Mặn Mòi would feel familiar, authentic, and homey - as if prepared by your loved one.

