



Sống giữa đất Sài thành là sống giữa hai lần ranh: Cái hào hoa của kẻ lãng du và cái nghiêm cẩn của nhà có giáo dưỡng. HOME Saigon đứng ở điểm giao thoa ấy. Mỗi miếng ngon không buông tuồng theo thời thượng cũng chẳng nệ cổ đến khô cứng; ấy là sự gạn đục khơi trong, điểm tô nét tân kỳ trên nền hồn cũ, để khách quý lần giở thực đơn như thưởng lãm một món đồ cổ lạ mắt quen tay: Lớ lợ lang dư vị, thanh tao mà sâu sắc.

Life in Saigon is a harmony of bohemian flair and ancestral grace. HOME Saigon is the intersection of these two worlds. Our cuisine avoids the trap of passing fads and the stiffness of antiquity; instead, we refine the old with a contemporary spark. We invite you to explore our menu like a cherished antique: A tactile journey through layers of flavor that are both graceful and soul-stirring.





Đi sâu hơn vào từng món, người ta mới thấy cái nền nếp của HOME nằm ở sự kỹ lưỡng âm thầm: Chọn thức đúng mùa, đúng xứ; cách nấu không cầu lạ nhưng đòi hỏi tay nghề và sự nhẫn nại. Chẳng cầu kỳ phô trương, món dọn ra phải đủ sắc - hương - vị, nóng nguội vừa chừng cho cái thú thưởng lãm được trọn vẹn, có trước có sau.

Discover the quiet discipline of HOME Saigon, where ingredients are chosen for their peak season and recipes are crafted with patient mastery rather than passing trends. Each dish is a mindful balance of aroma, flavor, and temperature - a creative reimagining of tradition that stays true to its authentic roots.

KHAI VỊ / APPETIZERS

Gỏi Bưởi Hồng Trộn Tôm Càng Đốt Dừa

Pink Pomelo Salad with Langoustine

365.000 *ond*

Gỏi Hoa Đồng Nội Trộn Bò Nướng Sả

Local Flowers Salad with Lemongrass-Grilled Beef

270.000 *ond*

Gỏi Rong Biển Trộn Nấm Hàu Thủ

Seaweed Salad with King Oyster Mushrooms

200.000 *ond*

Khai Vị Tứ Bửu

Four-Treasures Appetizer Platter

200.000 *ond*





Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

MÓN CUỐN / ROLLS

Chả Giò Rế Tôm Bạc Đắt
Crispy Net Spring Rolls with Baby Shrimp

225.000 *ond*

Chả Giò Sò Đẹp Thịt Cua Bể
Scallop and "Hải Phòng" Crab Spring Rolls

300.000 *ond*

Chả Giò Rong Biển Ngô Non
Seaweed and Sweet Corn Spring Rolls

200.000 *ond*



Nem Nướng Chợ Nổi Cái Răng Cuốn Bánh Tráng
"Cái Răng" Floating Market Grilled Pork Skewers with Rice Paper

225.000 *ond*

Tép Đồng Chiên Bột Cuốn Rau Rừng
Crispy Shrimps Pancake Wrapped with Local Herbs

225.000 *ond*

Nấm Nướng Lá Chanh Trộn Thính Gạo Rang
Grilled Mushrooms with Roasted Rice Powder

200.000 *ond*

A glass of amber-colored liquid and a bowl of spring rolls with dipping sauce. The glass is a textured, faceted tumbler. The bowl is a shallow, wide, light-colored ceramic dish. The spring rolls are wrapped in translucent rice paper and filled with green vegetables and orange shrimp. A small bowl of orange dipping sauce with red chili flakes is next to them. The background is a dark, textured surface with a faint image of a white building.

Gỏi Cuốn Sài Gòn
"Sài Gòn" Spring Rolls

225.000 *vnd*

Gỏi Bì Cuốn Với Thịt Khìa Nước Dừa
Vietnamese Shredded Pork Skin Rolls

200.000 *vnd*

Cải Xanh Cuốn Phù Trúc
Mustard Greens Rolls with Tofu Skin

200.000 *vnd*

Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

MÓN NGON HÔM NAY / TODAY'S SPECIALS

Bánh Xèo Tôm Thịt

Vietnamese Pancake with Shrimp and Pork

270.000 *ond*

Bò Nướng Mỡ Chài Cuốn Bánh Hủi

Grilled Beef in Caul Fat and Fine Rice Vermicelli

250.000 *ond*

Bánh Tằm Bì Thịt Khìa Với Chả Cua Nướng

Rice Noodles and Shredded Pork Skin mixed Coconut Milk

300.000 *ond*

Mỳ Tươi Trộn Sủi Cảo Sò Điệp

Fresh Noodles Tossed with Scallop Dumplings

250.000 *ond*

Bánh Cuốn Tôm Xốt Tương XO

Steamed Rice Rolls with Shrimp in XO Sauce

250.000 *ond*

Cơm Tấm Bò Nướng Mắm Nhĩ

Broken Rice with Grilled Beef

300.000 *ond*



MÓN NGON LỤC TỈNH / MEKONG DELTA HERITAGE DISHES

Gà Vườn, Nấm Mối Nướng Lá Sen
Garden Chicken & Termite Mushrooms Grilled in Lotus Leaf

370.000 *ond*

Vịt Nướng Lu
Clay-Oven Roasted Duck

380.000 *ond*

Cà Ri Tôm Càng Xanh Chuối Sáp
Giant River Prawn Curry with Green Banana

420.000 *ond*

Bò Đốt Lửa Hồng Cuốn Rau Rừng
Fire-Grilled Beef Wrapped with Local Herbs

420.000 *ond*

Thịt Nướng Kim Tiền Cuốn Bánh Hủi
Grilled Pork Wrapped in Fine Rice Vermicelli

340.000 *ond*

Xôi Cua Biển Cà Mau
"Cà Mau" Crab Sticky Rice

1.100.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

MÓN CHÍNH

/ MAIN COURSES

Tôm Hùm Sốt Bơ Tỏi Lý Sơn
Lobster with Butter & "Lý Sơn" Garlic

1.700.000 *ond*

Tôm Hùm Xào Sate Sò Điệp Khô
Stir-Fried Lobster with Satay & Dried Scallops

1.700.000 *ond*

Tôm Hùm Xào Miến / Hủ Tiếu Sa Đéc
*Stir-Fried Lobster with Vermicelli
/ "Sa Đéc" Rice Noodles*

1.830.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge







Cua Cà Mau Sốt Me Tương Đậu

"Cà Mau" Crab with Tamarind & Fermented Soy Sauce

1.100.000 *ond*

Cua Cà Mau Sốt Tiêu

"Cà Mau" Crab with Black Pepper Sauce

1.100.000 *ond*

Cua Cà Mau Xào Miến / Hủ Tiếu Sa Đéc

Stir-Fried "Cà Mau" Crab with Vermicelli
/ "Sa Đéc" Rice Noodles

1.200.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge



Tôm Càng Xanh Sốt Trứng Muối 420.000 *ond*
Giant River Prawns with Salted Egg Sauce

Tôm Càng Xanh Sốt Bơ Tỏi Lý Sơn 420.000 *ond*
Giant River Prawns with "Lý Sơn" Garlic and Butter

Tôm Càng Xanh Xào Miến / Hủ Tiếu Sa Đéc 550.000 *ond*
Stir-Fried Giant River Prawns with Vermicelli
/ "Sa Đéc" Rice Noodles

Tôm Sú Sốt Sate Sò Điệp Khô 420.000 *ond*
Tiger Prawns with Satay and Dried Scallops

Tôm Sú Hấp Đá Núi 420.000 *ond*
Steamed Tiger Prawns on Rock Salt

Tôm Sú Xào Miến/Hủ Tiếu 540.000 *ond*
Stir-Fried Tiger Prawns with Vermicelli
/ Rice Noodles

Bào Ngư Om Dừa Nước Ngập Mặn
Braised Abalone in Coconut Water

1.100.000 *ond*

Bào Ngư Hầm Tiêu Xanh Phú Quốc
Stewed Abalone with "Phú Quốc" Green Peppercorn

1.100.000 *ond*

Cá Mú Nướng Lá Sen Sốt Mắm Cay
Grilled Grouper in Lotus Leaf with Spicy Fish Sauce

880.000 *ond*

Cá Mú Chiên Sốt Ngò Gai
Fried Grouper with Cilantro Sauce

880.000 *ond*

Mực Ống Hấp Sốt Mắm Ngò Nha Trang
Steamed Squid with "Nha Trang" Fish Sauce

400.000 *ond*

Mực Ống Nướng Muối Ớt
Grilled Squid with Chili Salt

400.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge





Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

Đùi Gà Quay Hương Quế
Roasted Chicken Thigh with Cinnamon Aroma

330.000 *ond*

Gà Xối Mỡ Sài Gòn Sốt Mơ
Saigon-Style Crispy Fried Chicken with Apricot Sauce

330.000 *ond*

Vịt Hấp Mướp Hương
Steamed Duck with Sweet Gourd

370.000 *ond*

Vịt Nướng Riềng Non
Grilled Duck with Young Galangal

370.000 *ond*



Nạc Nọng Heo Nướng Tỏi Ớt
Grilled Pork Jowl with Garlic and Chili

340.000 *vnd*

Sườn Heo Chao Tỏi
Pork Ribs with Garlic

340.000 *vnd*

Bò Sốt Me Tương Đậu Phộng
Beef with Tamarind and Peanut Sauce

420.000 *vnd*

Lõi Vai Bò Cháy Tỏi Cô Đơn
Garlic-Seared Beef Shoulder

420.000 *vnd*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge



MÓN RAU /VEGETABLES

Củ Quả Luộc Chấm Kho Quẹt (Mặn)
Poached Vegetables Fish Sauce Dip (Savory)

200.000 *ond*

Củ Quả Luộc Chấm Kho Quẹt (Chay)
Poached Vegetables Fish Sauce Dip (Vegetarian)

170.000 *ond*

Rau Củ Non Đà Lạt Xào Bò
Stir-Fried "Đà Lạt" Baby Vegetables with Beef

225.000 *ond*

Rau Củ Non Đà Lạt Xào Tôm
Stir-Fried "Đà Lạt" Baby Vegetables with Shrimp

225.000 *ond*



Rau Củ Quả Xào Tỏi
Stir-Fried Vegetables with Garlic

170.000 *ond*

Rau Muống Xào Tôm
Stir-Fried Water Spinach with Shrimp

200.000 *ond*

Rau Muống Xào Bò
Stir-Fried Water Spinach with Beef

200.000 *ond*

Rau Muống Xào Tỏi
Stir-Fried Water Spinach with Garlic

155.000 *ond*

Bông Bí Xào Tôm
Stir-Fried Pumpkin Blossoms with Shrimp

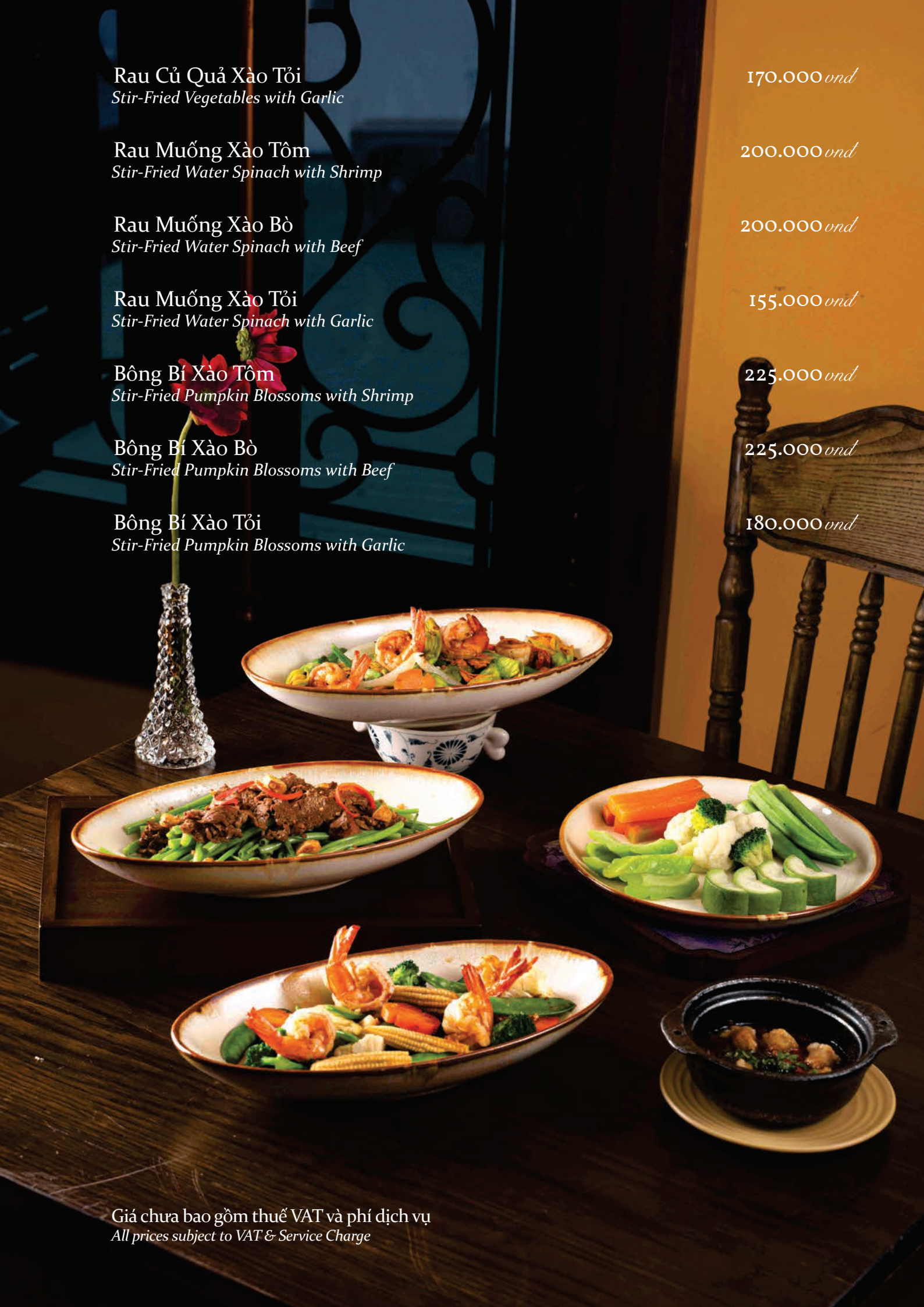
225.000 *ond*

Bông Bí Xào Bò
Stir-Fried Pumpkin Blossoms with Beef

225.000 *ond*

Bông Bí Xào Tỏi
Stir-Fried Pumpkin Blossoms with Garlic

180.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge



MÓN MẶN / SAVORY DISHES

Tôm Càng Kho Nước Dừa

Braised Giant River Prawns with Fresh Coconut Water

420.000 *ond*

Ba Chỉ Heo Chiên Muối Ớt

Crispy Pork Belly with Chili Salt

225.000 *ond*

Cá Lóc Kho Tộ

Braised Snakehead Fish in Clay Pot

225.000 *ond*

Bò Kho Sả Ớt

Stewed Beef with Lemongrass and Chili

300.000 *ond*

Mỳ Cắn Kho Sả Ớt

Braised Wheat Gluten with Lemongrass and Chili

180.000 *ond*

Nấm Chân Dê Kho Gừng

Braised Lion's Mane Mushrooms with Ginger

190.000 *ond*

CƠM, HỦ TIẾU, MIẾN

/ RICE & NOODLES

Cơm Chiên Mắm Tôm Chà Gò Công
Fried Rice with "Gò Công" Shrimp Paste

225.000 *ond*

Cơm Chiên Thịt Cua Sò Đệp
Fried Rice with Crab Meat and Scallops

250.000 *ond*

Cơm Chiên Gạo Lứt Gói Lá Sen
Brown Rice Fried Rice Wrapped in Lotus Leaf

190.000 *ond*

Miến/Hủ Tiếu Sa Đéc Xào Rau Nấm
*Stir-Fried Vermicelli / "Sa Đéc" Rice Noodles
with Vegetables and Mushrooms*

215.000 *ond*



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

MÓN CANH

/ SOUPS & BROTHS

Canh Chua Cá Lóc

Sweet and Sour Snakehead Fish Broth

225.000 vnd

Canh Khoai Mỡ Tôm Bằm

Purple Yam Broth with Minced Shrimp

225.000 vnd

Canh Rau Ngót Mướp Hương Nấu Thịt Bằm

Sweet Leaf and Sweet Gourd Broth with Minced Pork

200.000 vnd

Canh Chua Tảo Xoăn Phù Trúc

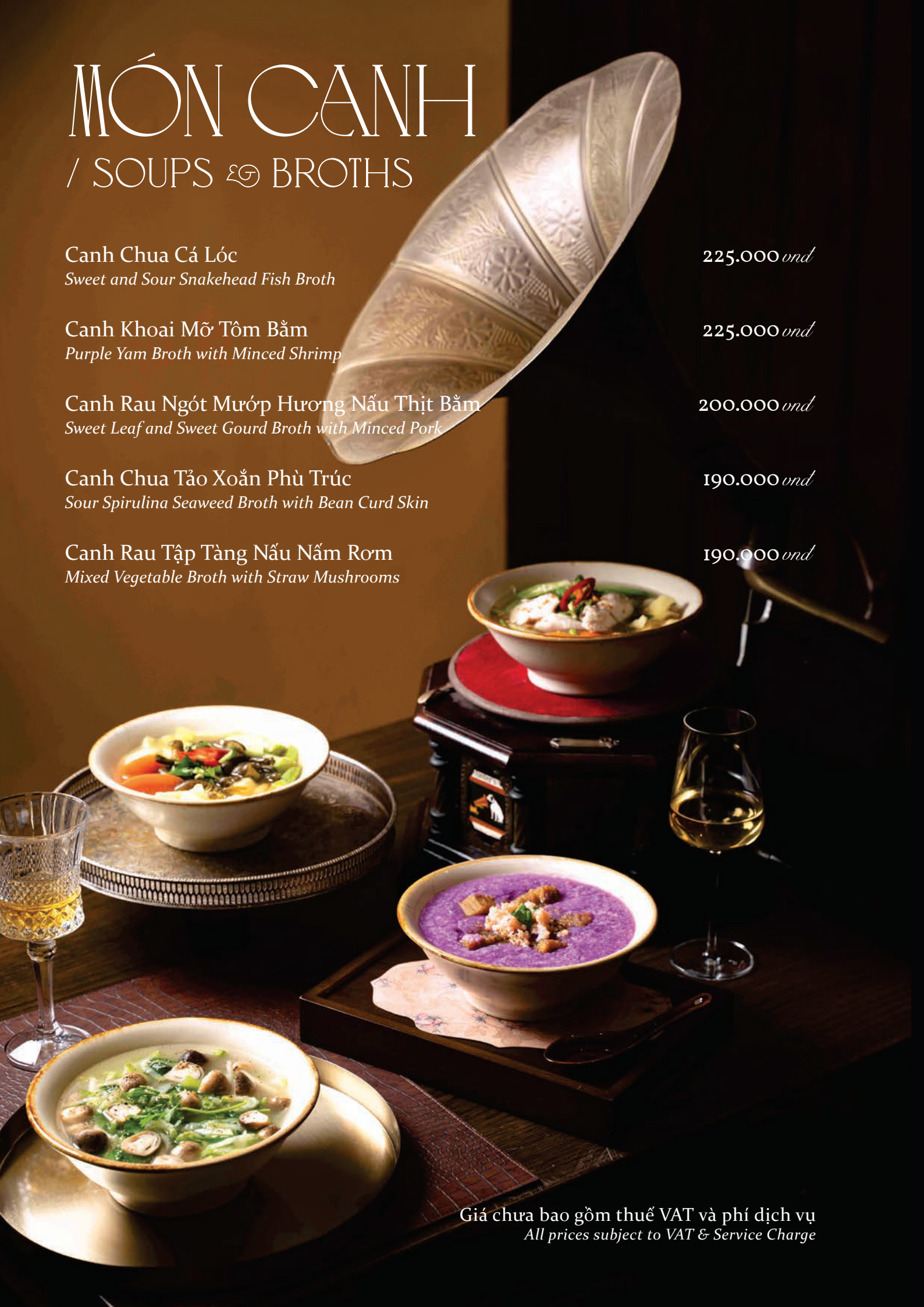
Sour Spirulina Seaweed Broth with Bean Curd Skin

190.000 vnd

Canh Rau Tập Tàng Nấu Nấm Rơm

Mixed Vegetable Broth with Straw Mushrooms

190.000 vnd



Giá chưa bao gồm thuế VAT và phí dịch vụ
All prices subject to VAT & Service Charge

TRÁNG MIỆNG

/ DESSERTS

Bánh Gan Nướng Sốt Đường Cháy
Vietnamese Iron Pot Cake

120.000 *ond*

Đậu Hũ Non Phủ Đá Bào Cà Phê
Silken Tofu with Coffee Syrup

120.000 *ond*

Bánh Khoai Môn Nướng Sữa Dừa
Baked Taro Cake with Coconut Milk

120.000 *ond*

Bánh Rây Nhân Dứa Rim Đường Thốt Nốt
Honeycomb Cake with Pineapple in Palm Sugar

120.000 *ond*

Trái Cây Theo Mùa
Seasonal Fresh Fruits

130.000 *ond*





HOME SAIGON

216/4 Dien Bien Phu Street,
Xuan Hoa Ward, HCMC

(+84) 857 275 999

homevietnameserestaurants.com



HOME SAIGON
VIETNAMESE RESTAURANT

