



MENU

HẢI SẢN M88

SEAFOOD M88

Điện thoại: 0967922888

Địa chỉ: HW4H+467, Samdach Louis Em St. (282), Phnom Penh, Campuchia

Món Khai Vị

Appetizer



Nem Hải Sản

12\$

Spring Roll



Nem Ngựa

10\$

Horse Rolls



Khoai Tây Chiên

3\$

French Fries



Khoai Môn Chiên

3\$

Fried Crispy Taro



Súp Nấm Tom Yum

10\$

Tom Yum Mushroom Soup



Súp Hải Sản

Seafood Soup

10\$



Súp Cua

Crab Soup

10\$



Cải Thìa Xào Tỏi

Stir-fried Bok Choy With Garlic

4\$



Cải Thìa Xào Bò

Stir-fried Bok Choy With Beef

7\$



Rau Muống Xào Tỏi

*Stir-fried Water Morning Glory
With Garlic*

4\$



Rau Muống Xào Bò

*Stir-fried Water Morning Glory
With Beef*

7\$



Khổ Qua Xào Trứng

4\$

Stir-fried Bitter Melon With Egg



Khổ Qua Chà Bông

4\$

Bitter Melon With Meat Floss



Rau Nhút Xào Tỏi

4\$

Stir-fried Water Mimosa With Garlic



**Rau Luộc Thập Cẩm
Kho Quẹt**

8\$

*Boiled Vegetables With
Vietnamese Caramelized Pork Dip*



Cà Rốt Ốp Đá

2\$

Carrot



Dưa Leo Ốp Đá

2\$

Cucumber

Tôm Hùm

(theo thời giá)

Lobster

(seasonal rates)



Tôm Hùm Cháy tỏi

Fried Lobster With Garlic



Tôm Hùm Hấp Bia

Steamed Lobster With Beer



Tôm Hùm Hấp Nước Dừa

Steamed Lobster With Coconut Water



**Tôm Hùm Đút Lò
Phô Mai Đặc Biệt**

Grilled Lobster With Cheese



Tôm Hùm Lẩu Thái

Lobster Steamed Thai

Cua Hoàng Đế



Cua Hoàng Đế Cháy Tỏi

King Crab Stir Fried With Garlic



Cua Hoàng Đế Hấp Bia

Steamed King Crab With Beer



Cua Hoàng Đế Hấp Nước Dừa

Steamed King Crab With Coconut Water

Tôm Hùm Alaska



Tôm Hùm Alaska Nướng Phô Mai

Alaskan Lobster Grilled With Cheese



Tôm Hùm Alaska Hấp Bia

Steamed Alaskan Lobster With Beer



**Tôm Hùm Alaska
Hấp Nước Dừa**

*Steamed Alaskan Lobster
With Coconut Water*

Ốc Hương

(theo thời giá)

Sweet Snails

(seasonal rates)



Ốc Hương Hấp Sả

Steamed Sweet Snails With Lemon Grass



Ốc Hương Nướng Mọi

Grilled Sweet Snails



**Ốc Hương
Rang Muối Ớt Tuyệt**

*Roasted Sweet Snails With Salt
And Black Pepper*



Ốc Hương Xào Tỏi

Stir-fried Sweet Snails With Garlic



Ốc Hương Rang Trứng Muối

Roasted Sweet Snails With Salt Egg



Ốc Hương Rang Me

Roasted Sweet Snails With Tamarind

Cua Gạch - Cua Thịt

(theo thời giá)

Crab

(seasonal rates)



Cua Rang Muối Ớt Tuyệt

Roasted Crab With Salt And Black Pepper



Cua Rang Trứng Muối

Salted Egg Soft-shell Crab



Cua Rang Me

Roasted Crab With Tamarind



Cua Xào Miến

Stir-fried Crab With Glass Noodles



Cua Nấu Cà Ri Ấn Độ

Indian Crab Curry



Cua Hấp Bia

Steamed Crab With Beer



Cua Nấu Lẩu Bầu

Boiled Crab With Gourd

Ghẹ

(theo thời giá)

Sentinel Crab

(seasonal rates)



Ghẹ Nấu Cà Ri Ấn Độ

Indian Sentinel Crab Curry



Ghẹ Rang Muối Ớt Tuyệt

*Roasted Sentinel Crab With Salt
And Black Pepper*



Ghẹ Rang Me

Roasted Crab With Tamarind



Ghẹ Hấp Bia

Steamed Sentinel Crab With Beer



Càng Ghẹ Rang Muối

Salted Crab Claws



Càng Ghẹ Rang Me

Sweet And Sour Sauce



Càng Ghẹ Cháy Tỏi

Crab Claws In Garlic Sauce

Cá Kèo

Goby Fish



Cá Kèo Chiên Giòn Mắm Me
Crispy Fried 8\$



Cá Kèo Nướng Muối Ớt
Grilled With Salt And Chili 8\$



Lẩu Cá Kèo
Spicy And Sour Hotpot 25\$



Lẩu Mắm Cá Kèo
Spicy And Sour Hotpot (Fish Sauce) 25\$

Cá rô phi

Tilapia



Bạch Tuộc

(theo thời giá)

Octopus

(seasonal rates)



Bạch Tuộc Chiên Nước Mắm

Fried Octopus With Fish Sauce



Bạch Tuộc Nhúng Mẻ

Octopus In Sour Fermented Rice



Bạch Tuộc Nướng Muối Ớt

Grilled Octopus With Chili Salt



Bạch Tuộc Xào Sa Tế

Stir-fried Octopus With Satay

Bào Ngư

(theo thời giá)

Abalone

(seasonal rates)



Bào Ngư Nướng Phô Mai

Grilled Abalone With Cheese



Bào Ngư Nướng Muối Ớt

Grilled Abalone With Chili Salt



Bào Ngư Nướng Mỡ Hành

Greasy Grilled Abalone With Green Onion



Bào Ngư Sốt Thái

Thai-style Abalone



**Bào Ngư Sốt Dầu Hào
Nấm Đông Cô**

*Abalone With Oyster Sauce
And Shiitake Mushrooms*



Sashimi Bào Ngư

Abalone Sashimi



Bào Ngư Nấu Cháo

Rice Porridge With Abalone



Súp Bào Ngư

Abalone Soup

Hàu Oysters



Hàu Nướng Mọi

Grilled Oyster Every

1.5\$



Hàu Nướng Mỡ Hành

Greasy Grilled Oysters

1.5\$



Hàu Sống Mù Tạt

Raw Oyster With Mustard

2\$



Hàu Nướng Phô Mai

Grilled Oyster With Cheese

2\$



Hàu Nướng Tiêu Xanh

Grilled Oyster With Green Pepper

1.5\$

Mực Trứng

(theo thời giá)



Mực Trứng Cháy Tiêu Xanh

Glazed Squid Eggs With Green Pepper



Mực Trứng Hấp Hành Gừng

Steamed Squid Eggs With Onion & Ginger



Mực Trứng Chiên Giòn

Deep-fried Squid Eggs



Mực Trứng Chiên Nước Mắm

Fried Squid Eggs With Fish Sauce



Mực Trứng Nướng Muối Ớt

Grilled Squid Eggs With Chili Salt

Nghêu

Clams



Nghêu Hấp Sả

6\$

Steamed Clams With Lemon Grass



Nghêu Hấp Thái

6\$

Thai Steamed Clams



Nghêu Xào Lá Quế

6\$

Stir-fried Clams With Cinnamon Leaves



Nghêu Xào Tỏi

6\$

Stir-fried Clams With Garlic

Nghêu Hai Cồi

(theo thời giá)

Turgid Venus Clams

(seasonal rates)



Nghêu Hai Cồi Hấp Sả

Steamed Turgid Venus Clams With Lemon Grass



Nghêu Hai Cồi Hấp Thái

Thai Steamed Turgid Venus Clams

Tôm Sú

(theo thời giá)

Shrimp

(seasonal rates)



Tôm Sú Ăn Sống Mù Tạt

Shrimp Sashimi



Tôm Sú Sốt Thái

Prawn With Thai Sauce



Tôm Sú Cháy Tỏi

Garlic Fried Shrimp



Tôm Sú Nướng Muối Ớt

Grilled Shrimp With Salt And Chili



Tôm Sú Rang Me

Sweet And Sour Shrimp



Tôm Sú Rang Trứng Muối

Salted Egg Shrimp



Tôm Sú Hoàng Bào

Shrimp Mayonnaise



Tôm Sú Nướng Mọi

Grilled Shrimp

Tôm Tít

Mantis Shrimp



Tôm Tít Hấp Sả
Steamed Lemongrass



Tôm Tít Cháy Tỏi
Fried Garlic



Tôm Tít Rang Muối
Roasted With Salt

Tu Hải

(theo thời giá)

Geoduck Clams

(seasonal rates)



Tu Hải Nướng Tiêu Xanh

Grilled Geoduck Clams With Green Pepper



Tu Hải Xào Sa Tế

*Stir-fried Geoduck Clams
With Shacha Sauce*



Tu Hải Nướng Mỡ Hành

*Greasy Grilled Geoduck Clams
With Green Onion*



Tu Hải Hấp Sả

*Steamed Geoduck Clams
With Lemon Grass*



Tu Hải Hấp Thái

Thai Steamed Geoduck Clams

Ốc Bươu

Apple Snails



Ốc Bươu Hấp Thái

6\$

Thai Steamed Apple Snails



Ốc Bươu Hấp Sả

6\$

Steamed Apple Snails With Lemon Grass



Ốc Bươu Nướng Tiêu Xanh

6\$

Grilled Apple Snails With Green Pepper



Ốc Bươu Om Chuối Đậu

8\$

Snails Braised With Banana And Bean



Ốc Bươu Xào Sa Tế

6\$

Stir-fried Apple Snails With Shacha Sauce

Ốc Tỏi

(theo thời giá)

Grey Bonnet
(seasonal rates)



Ốc Tỏi Nướng Tiêu Xanh

Grilled Grey Bonnet With Green Pepper



Ốc Tỏi Nướng Muối Ớt

Grilled Grey Bonnet With Chili Salt



Ốc Tỏi Xào Bơ Cay

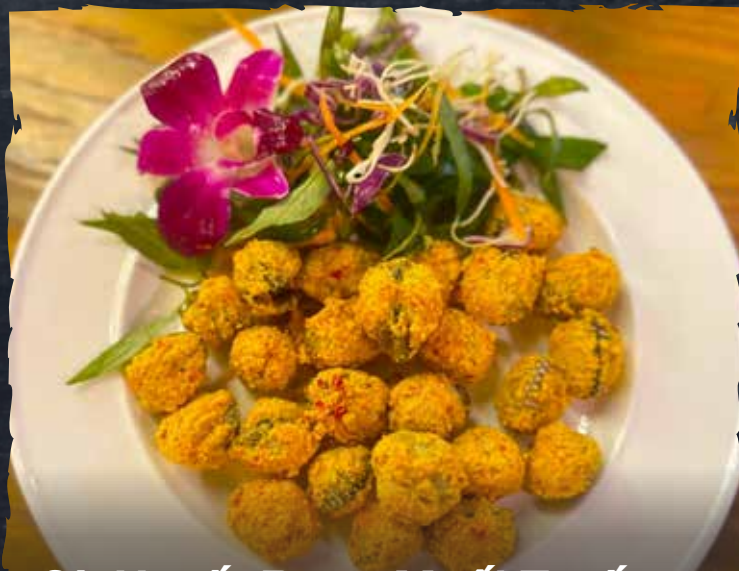
Stir-fried Grey Bonnet With Butter

Sò Huyết

(theo thời giá)

Blood Clams

(seasonal rates)



Sò Huyết Rang Muối Tuyệt

Roasted Blood Clams With Salt



Sò Huyết Rang Me

Roasted Blood Clams With Tamarind



Sò Huyết Rang Trứng Muối

Roasted Blood Clams With Salt Egg



Sò Huyết Lacoste

Lacoste Blood Clams



Sò Huyết Xào Tỏi

Stir-Fried Blood Clams With Garlic

Mì Xào - Miến Xào

Fried Noodles



Mì Xào Bò

Beef Fried Noodles

6\$



Mì Xào Giòn

Deep-fried Noodles

9\$



Mì Xào Hải Sản

Seafood Fried Noodles

8\$



Mì Xào Thập Cẩm

Mixed Fried Noodles

8\$



Miến Xào Cua

Crab Stir-Fried Vermicelli

8\$



Miến Xào Hải Sản

Fried Glass Noodles With Seafood

8\$

Các Món Gỏi

Shredded Salad



Salad Rong Nho Hải Sản

Seafood Salad

10\$



Salad Bò Trứng

Eggs & Beef Salad

7\$



Gỏi Hải Sản

Seafood Salad

8\$



Gỏi Rong Sụn Hải Sản 8\$

Seaweed Salad With Seafood



Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt 8\$

Lotus Root Salad With Shrimp & Pork



Gỏi Rong Sụn Tai Heo 8\$

Pig Ear Seaweed Salad



Gỏi Bò M8 8\$

Beef Salad



Gỏi Xoài Khô Mực 10\$

Mango Salad With Dried Squid



Gỏi Xoài Khô Cá Sặc 8\$

Dried Salad With Snakeskin Gourami

Cơm Chiên

Fried Rice



Cơm Chiên M8

Fried Rice M8

6\$



Cơm Chiên Cá Mặn

Salted Fish Fried Rice

5\$



Cơm Chiên Hải Sản

Seafood Fried Rice

6\$



Cơm Chiên Tỏi

Fried Rice With Garlic

3\$



Cơm Chiên Trứng

Egg Fried Rice

3\$

Bò File

Beef Shank Boneless



Bò Rang Muối

7\$

Salt Fried Beef



Bò Nhúng Mẻ

16\$

Beef In Sour Fermented Rice



Bò Lúc Lắc Khoai Tây Chiên

7\$

Sauté Diced Beef With Fries



Bò Xào Hành Cần

7\$

Stir-fried Beef With Onion & Celery



Bò Xào Lăn

7\$

Stir-fried Beef



Bò Xào Sa Tế

7\$

Stir-fried Beef With Shacha Sauce

Vịt

Duck



Vịt Cháy Tỏi

Fried Duck With Garlic

30\$



Vịt Nấu Giã Cày

Duck Cooked In Shrimp Paste

30\$



Vịt Om Sấu

Braised Duck With Sour Fruit

30\$



Vịt Hấp Hành Gừng

Steamed Duck With Ginger

30\$



Vịt Xáo Măng

Duck Cooked With Sour Bamboo Shoots

30\$



Tiết Canh Vịt

Duck Blood Pudding

30\$



Vịt Rang Riềng Sả

Stir-fried Duck With Galangal & Lemongrass

30\$

Gà Ta

(tính con)

Vietnamese Household Chicken



Gà Nướng Muối Ớt

Grilled Chicken With Chili Salt

30\$



Gà Thảo Mộc Đập Lu

Herb Grilled Chicken

30\$



Gà Nổ Muối

Chicken Steamed With Salt

30\$



Gà Ta Rang Gừng Cháy Cạnh

Roasted Chicken With Ginger

30\$



Gà Ta Hấp Hành Lá Chanh

Steamed Chicken With Lemon Leaves

30\$



Gà Ta Hấp Mắm Nhĩ 30\$

Chicken Steamed With Fish Sauce



Gà Ta Tiềm Ớt Hiểm 30\$

Dangerous Chili Chicken



Gỏi Gà Ta 30\$

Chicken Salad



Gà Ta Nấu Cháo 30\$

Chicken Congee



Sụn Gà Cháy Tỏi 10\$

Fried Chicken Cartilage With Garlic



Sụn Gà Chiên Mắm 10\$

Fried Chicken Cartilage With Fish Sauce

Giò Heo

Pork Trotters



Giò Heo Nấu Giã Cây

Stewed Pork Trotters

15\$



Giò Heo Chiên Giòn

10\$

Crispy Fried Pork Leg



Giò Heo Chiên Mắm

10\$

Fried Pork Trotters With Fish Sauce

Ếch *Frog*



Ếch Om Chuối Đậu

Braised Frog With Banana And Beans

26\$



Ếch Nướng Muối Ớt

9\$

Grilled Frog With Salt And Chili



Ếch Xào Sả Ớt

9\$

Stir-fried Frog With Lemongrass And Chili



Lẩu Ếch Măng Chua

Spicy And Sour Frog Hotpot

26\$



Ếch Nướng Lá Lốt

Grilled Frog With Lolot Leaves

9\$



Ếch Núp Lùm

Fried Frog With Lemongrass

9\$



Ếch Rang Muối

Salt Roasted Frog

9\$

Đậu Hũ

Tofu



Đậu Hũ M8

Tofu M8

10\$



Đậu Hũ Chiên Sả

Fried Tofu With Lemon Grass

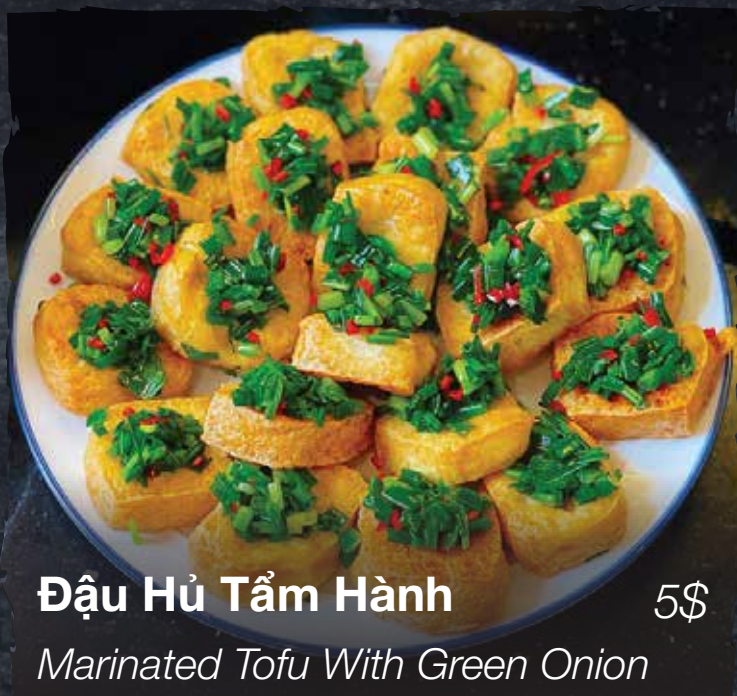
5\$



Đậu Hũ Nướng Giấy Bạc

Grilled Tofu

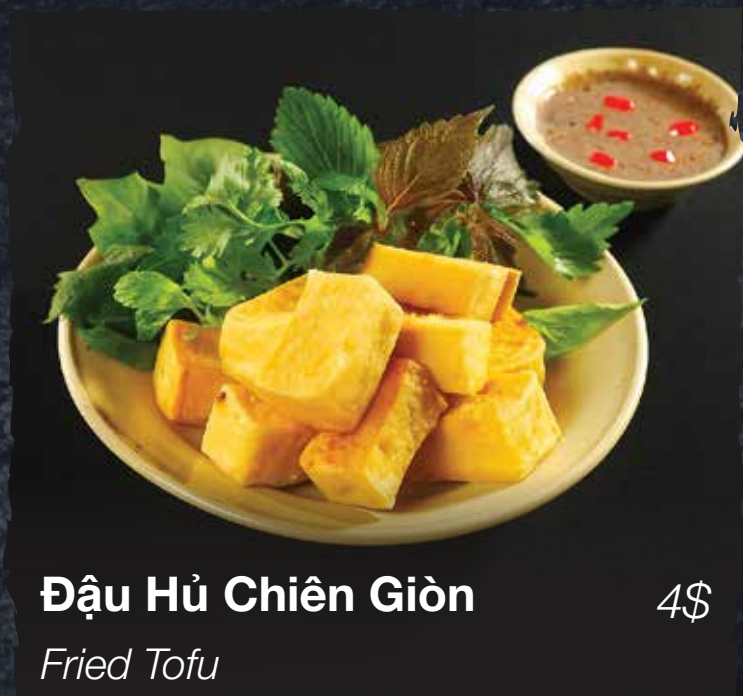
9\$



Đậu Hũ Tẩm Hành

Marinated Tofu With Green Onion

5\$



Đậu Hũ Chiên Giòn

Fried Tofu

4\$

Mực Khô

Dried Squid



Mực Khô Nướng

Grilled Dried Squid

15\$



Mực Khô Hấp

Steamed Dried Squid

15\$



Mực Khô Chiên Nước Mắm

Fried Dried Squid With Fish Sauce

15\$

Cá Chép Giòn

(theo thời giá)

Cyprinus Carpio

(seasonal rates)



Cá Chép Giòn Nấu Riêu

Pineapple Tomato Hotpot



Cá Chép Giòn Om Dưa

Cook Pickles



Cá Chép Giòn Nhúng Mẻ

Vinegar Hot Pot



Cá Chép Giòn Xào Nấm

Stir-Fried Lagim

Cá Tầm

(theo thời giá)

Sturgeon

(seasonal rates)



Cá Tầm Rang Muối Hongkong

Roasted Sturgeon With Salt



Cá Tầm Nướng Muối Ớt

Grilled Sturgeon With Chili Salt



Cá Tầm Nấu Măng Chua

Boiled Sturgeon With Sour Bamboo Shoots



Gỏi Cá Tầm

Sturgeon Salad

Cá Mú

(theo thời giá)

Grouper

(seasonal rates)



Cá Mú Chưng Tương

Steamed Grouper With Soy Sauce



Cá Mú Nấu Lẩu Ngọt

Sweet And Sour Grouper Hotpot



Cá Mú Sashimi

Grouper Sashimi



Cá Mú Nướng Muối Ớt

Grilled Grouper With Salt



Cá Mú Hấp Hongkong

Hongkong Steamed Grouper

Ốc Giác Vàng

(theo thời giá)



Ốc Giác Vàng Nướng Tiêu Xanh

Grilled Bailer Shell With Green Pepper

Bailer Shell

(seasonal rates)



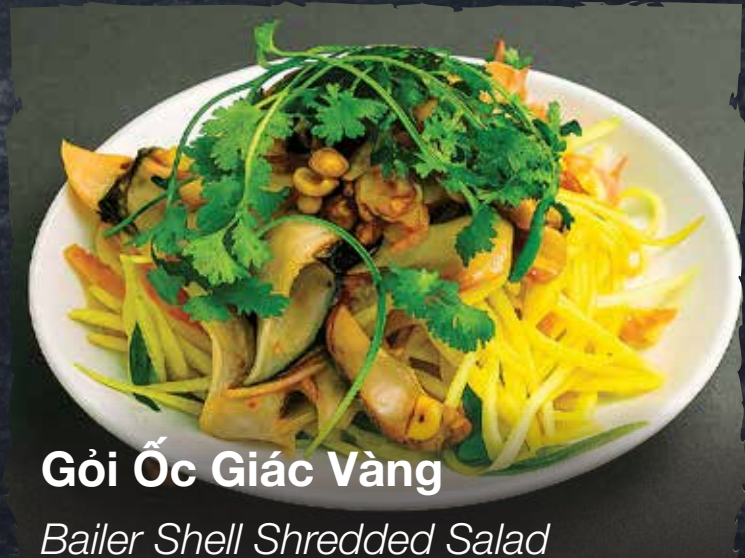
Ốc Giác Vàng Xào Rau Muống

*Stir-Fried Bailer Shell
With Water Morning Glory*



Ốc Giác Vàng Nướng Mỡ Hành

*Greasy Grilled Bailer Shell
With Green Onion*



Gỏi Ốc Giác Vàng

Bailer Shell Shredded Salad



Ốc Giác Vàng Xào Me

Stir-Fried Bailer Shell With Tamarind



Ốc Giác Vàng Xào Sa Tế

Stir-Fried Bailer Shell With Shacha Sauce

Sò Dương

(theo thời giá)

Sweet Shells

(seasonal rates)



Sò Dương Hấp Thái

Thai Steamed Sweet Shells



Sò Dương Hấp Sả

Steamed Sweet Shells With Lemon Grass



Sò Dương Nướng Mỡ Hành

*Greasy Grilled Sweet Shells
With Green Onion*



Sò Dương Nướng Tiêu Xanh

Grilled Sweet Shells With Green Pepper



Sò Dương Nướng Phomai

Grilled Sweet Shells With Cheese



Sò Dương Rang Trứng Muối

Roasted Sweet Shells With Salt Egg



Sò Dương Xào Bơ Cay

Spicy Stir-fried Sweet Shells With Butter



Sò Dương Xào Lá Quế

*Stir-fried Sweet Shells With
Cinnamon Leaves*

Mực Lá

(theo thời giá)

Broad Squid

(seasonal rates)



Mực Lá Nướng Muối Ớt

Grilled Broad Squid With Chili Salt



Mực Lá Cháy Tiêu Xanh

Glazed Broad Squid With Green Pepper



Mực Lá Chiên Nước Mắm

Fried Broad Squid With Fish Sauce



Mực Lá Hấp Hành Gừng

Steamed Broad Squid With Onion & Ginger



Mực Lá Chiên Giòn

Deep-fried Broad Squid

Sò Lòng

(theo thời giá)

Half Crenate Arks

(seasonal rates)



Sò Lòng Nướng Mỡ Hành

Greasy Grilled Half Crenate Arks With Green Onion



Sò Lòng Hấp Thái

Steamed Thai



Sò Lòng Hấp Sả

*Steamed Hald Crenate Arks
With Lemon Grass*

Ốc Móng Chân

(theo thời giá)

Turgid Venus Clams

(seasonal rates)



Ốc Móng Chân Nướng Mỡ Hành

Grilled With Onion Fat



Ốc Móng Chân Rang Me

Roasted Razor Shells With Tamarind



Ốc Móng Chân Xào Rau Muống

Stir-fried With Water Spinach

Lẩu

Hotpot



Lẩu Cá Thát Lát Khổ Qua

Fish Hotpot With Sliced Bitter Melon

16-26\$



Lẩu Cua Đồng

Freshwater Crab Hotpot

16-26\$



Lẩu Thái

Thai Hotpot

16-26\$



Lẩu Nấm Hải Sản

Mushroom Hotpot With Seafood

16-26\$

Thịt Dải



Thịt Dải Nướng Muối Ớt 8\$
Grilled Pork With Salt & Pepper



Thịt Dải Cháy Tỏi 8\$
Garlic Fried Pork



Thịt Dải Nướng Mắm Nhĩ 8\$
Grilled Pork With Fish Sauce



Thịt Dải Nhúng Lẩu 5\$
Pork Hotpot

Đồ Uống



Anchor
1.2\$



ABC
1.8\$



Hanuman
1.5\$



Cambodia
1.3\$



Corona
1.8\$



Angkor
1.2\$



Budweiser
1.5\$



Heineken
1.5\$



Heineken
1.6\$



Tiger Bạc
1.5\$



Tiger Bạc
1.5\$



Bò Húc
1.5\$



Coca Cola
1\$



Sting
1\$



Sprite
1\$



Nước Suối
0.5\$



A circular inset image showing a plate of cooked snails. The snails are arranged in a pile, covered in a thick, yellow, creamy sauce. They are garnished with a purple flower and green leaves. The plate is white and the background is dark.



Điện thoại: 0967922888
Địa chỉ: HW4H+467, Samdach Louis Em St. (282),
Phnom Penh, Campuchia