



NHÀ HÀNG SENTA

SENTA RESTAURANT

THỰC ĐƠN

ALACARTE MENU

TỪ NÔNG TRẠI ĐẾN BÀN ĂN

FROM SENTA FARM TO TABLE

-  **ĐỊA CHỈ:** ĐT 843, xã Tràm Chim, Đồng Tháp (phía sau Wildbird Hotel)
-  **LIÊN HỆ:** **Hotline: 091 829 1040** - ĐT bàn: 0277 3829 779 • 0277 3829 789
-  **EMAIL:** wildbirdtramchim@gmail.com
-  **WEBSITE:** <https://wildbirdtramchim.com>





Từ nông trại đến bàn ăn

From Senta Farm to Table

Nhà hàng Senta mang đến hương vị miền Tây mộc mạc, đậm đà bản sắc vùng Đồng Tháp Mười. Với phương châm “Từ nông trại đến bàn ăn”, chúng tôi ưu tiên nguyên liệu tươi, sạch tại địa phương cùng nông sản theo mùa được trồng, chăm sóc và thu hoạch tại Senta Farm theo hướng hữu cơ. Sự chọn lọc kỹ lưỡng từ nguyên liệu là cách NH Senta chăm chút cho từng bữa ăn và sức khỏe của thực khách.

Ẩn mình dưới tán rừng tràm xanh mát, Senta đón khách trong không gian mái lá đặc trưng miền Tây, gần gũi với thiên nhiên. Với sức chứa đến 200 khách, nhà hàng là điểm hẹn cho bữa ăn sum vầy, buổi hội thảo khoa học, họp mặt và sự kiện doanh nghiệp.

Senta Restaurant celebrates the rustic flavours and culinary traditions of Dong Thap Muoi the Plain of Reeds in Vietnam’s Mekong Delta. Guided by our “From Farm to Table” philosophy, we prioritise fresh, wholesome local ingredients alongside seasonal produce grown, tended and harvested at Senta Farm. By carefully selecting our ingredients, we bring care to every meal, with our guests’ well-being in mind.

Nestled beneath the green canopy of a melaleuca forest, Senta welcomes guests into a traditional Mekong Delta thatched-roof setting, close to nature. Accommodating up to 200 guests, the restaurant is a welcoming venue for shared meals, scientific seminars, social gatherings and corporate events.

NGUYÊN LIỆU TƯƠI

FRESH DAILY



NUÔI TRỒNG TẠI SENTA FARM

FARM-RAISED



ĐẬM VỊ MIỀN TÂY

MEKONG FLAVOURS





Cá Senta Farm nguyên con hấp xì dầu

Whole Fish Steamed with Soy Sauce

Phục vụ nóng trên bếp mini

Served hot on a tabletop warmer

255.000đ

2–3 khách



Gỏi ếch đồng Senta

Senta Frog Salad

Ếch trộn hành tây, ngò và nước sốt chanh tươi chua ngọt

Field frog with onion, coriander and fresh lime dressing

185.000đ

1–2 khách



Cá Senta Farm nguyên con nướng muối ớt

Whole Fish Grilled with Chilli Salt

Gói lá sen, nướng than, dùng cùng mắm me, rau sống - bánh tráng.

Lotus-leaf wrapped, charcoal-grilled, served with tamarind sauce

255.000đ

2–3 khách



Ếch Senta nấu cà ri xanh

Frog Green Curry with Rice Noodles/ Bread

Hương vị cà ri xanh, nước cốt dừa, cà tím và rau thơm - Ăn kèm bún / bánh mì

Green curry with coconut milk, eggplant and herbs.

325.000đ

2–3 khách



Ếch Senta chiên nước mắm /rang trứng muối

Crispy Frog with garlic fish sauce /salted egg yolk sauce

Ếch đồng sinh thái chiên giòn, áo nước sốt mắm tỏi/ hoặc sốt trứng muối

Crispy raised frog with garlic fish sauce glaze/home-made salted egg yolk sauce

185.000đ

1 - 2 khách



Ếch Senta xào hành/ mướp vườn /xào sả ớt

Stir-Fried Frog with onion or sponge gourd

Ếch đồng sinh thái Senta xào với hành/ hoặc mướp tươi/ hoặc sả ớt

Senta frog stir-fried with onion or freshly sponge gourd or lemongrass and chilli

185.000đ

1 - 2 khách



Cá da trơn phi lê - xào chua ngọt

Sweet and sour Mekong giant catfish

Cá tra dầu khùng Mekong phi lê - áp chảo vàng đều, xào quyện cùng sốt chua ngọt hài hòa và rau củ tươi

Pan - seared premium Mekong gian catfish fillet tossed in rich sweet and sour sauce with crisp seasonal vegetable

150.000đ

1 - 2 khách



Ốc bươu vườn nướng tiêu / hấp sả

Apple Snails: Grilled or Steamed

Nướng tiêu hoặc hấp sả, kèm nước mắm chua ngọt

Pepper-grilled or lemongrass-steamed with sweet-sour fish sauce

110.000đ

1–2 khách



Gỏi tép đồng, bông súng & điên điển

Field Shrimp Salad with Seasonal Wetland Flowers

Tép đồng trộn chua ngọt với bông súng và bông điên điển theo mùa.

Field shrimp with seasonal water-lily stems and sesbania flowers.

120.000đ

2–3 khách



Chả giò cá rô Senta

Crispy Senta Climbing Perch Spring Rolls

Chả giò nhân cá rô lọc xương chiên giòn, dùng kèm rau và nước chấm.

Crispy climbing-perch spring rolls with fresh herbs and dip.

150.000đ

2–3 khách



Gỏi khô cá lóc một nắng

Sun-Dried Snakehead Fish Salad

Khô cá lóc một nắng trộn chua ngọt với rau đồng hoặc xoài theo mùa

Sun-dried snakehead fish with seasonal greens or green mango

150.000đ

2–3 khách



Gỏi ngó sen tôm thịt

Lotus Stem Salad with Shrimp & Pork

Ngó sen giòn trộn tôm, thịt heo và sốt chua ngọt nhẹ

Crunchy lotus stems, shrimp and pork in a light sweet-sour dressing

150.000đ

2–3 khách



Gỏi khô cá sặc một nắng

Sun-Dried Snakeskin Gourami Salad

Khô cá sặc một nắng trộn chua ngọt với rau đồng hoặc xoài theo mùa.

Sun-dried gourami with seasonal greens or green mango.

150.000đ

2–3 khách



Rau củ vườn Senta luộc & kho quẹt

Vegetables with Caramelized Fish Sauce

Rau củ theo mùa luộc vừa chín, kèm kho quẹt miền Tây.

Seasonal vegetables with Southern-style fish sauce dip.

110.000đ

2–3 khách



Chạo ốc cuộn lá sen non

Grilled Apple Snail Rolls in Young Lotus Leaves

Chả ốc bươu chế biến đặc biệt thơm gia vị, cuộn lá sen non nướng chín dùng cùng nước mắm sả.

Seasoned apple-snail rolls wrapped in young lotus leaves.

165.000đ

2–3 khách



Ếch xiên tre nướng Khơ-me

Khmer- stype bamboo-grilled stuffed frog

Ếch nhồi chả thịt đặc biệt, kẹp tre nướng than, ăn cùng mắm me non

Frog stuffed with seasoned pork, bamboo-clamped and charcoal-grilled, served with young tamarind dipping sauce

185.000đ

1-2 khách



Cá lóc nướng trui
Char-Grilled Wild Snakehead Fish
Cá lóc nướng thơm ngon, dùng cùng bánh trắng, rau sống, lá sen non và nước mắm me
Served with rice paper, fresh herbs, young lotus leaves and dip

255.000đ2–4 khách



Gà đốt lá sen (nguyên con)
Whole Lotus-Leaf Roasted Chicken
Gà nguyên con nướng thơm lá sen, kèm một phần gỏi nhỏ
Whole chicken roasted with lotus leaves, served with a small salad

390.000đ2–4 khách



Mẹt tép đồng & ba rọi cuốn bánh trắng
Field Shrimp & Pork Belly Platter
Dùng cùng rau sống, bánh trắng và mắm me
Served with fresh herbs, rice paper and tamarind fish sauce

225.000đ2 - 3 khách



Sườn xào chua ngọt
Sweet and sour pork ribs
Sườn heo mềm, xào cùng rau củ và sốt chua ngọt hài hòa
Tender pork ribs tossed with vegetables in a well-balanced sweet-and-sour sauce

150.000đ1-2 khách



Thịt heo luộc, mắm sống & rau vườn
Boiled Pork with Fermented Fish Dip
Thịt luộc kẹp mắm cá linh trộn sả ớt, dùng cùng rau củ vườn
Boiled pork, lemongrass-chilli fermented fish dip and garden vegetables

170.000đ2–3 khách



Mắm cá trộn sả ớt
Fermented Linh fish with lemongrass & Chili
Mắm cá linh/cá chột sống + trộn thấm gia vị và tỏi - ớt - sả đậm vị miền tây ăn kèm đĩa rau trái sống tươi ngon
Fermented linh fish seasoned with garlic, chilli and lemongrass, served uncooked with fresh herbs and raw vegetables

85.000đ2-3 khách



Tép đồng xào rau đồng theo mùa
Stir-Fried Field Shrimp with Seasonal Greens
Xào bông điên điển, bông súng hoặc rau đồng theo mùa đặc trưng Đồng Tháp Mười
Stir-fried with seasonal wetland flowers or local greens

120.000đ2–3 khách



Khô cá lóc/cá sặc chiên giòn
Crispy Fried sun-dried snakehead fish / Gourami
Cá lóc/cá sặc phơi một nắng, thịt mềm ngọt - không tẩm muối mặn
Lightly sun-dried for tender, naturally sweet flesh without heavy salting.

150.000đ2-3 khách



Cơm chiên hạt sen & rau củ

Lotus Seed & Vegetable Fried Rice

Cơm chiên cùng trứng- hạt sen và rau củ

Fried rice with lotus seeds and assorted vegetables

120.000đ

1-3 khách



Lẩu gà hầm Senta

Herbal Chicken Hotpot

Gà tre thả vườn hầm cùng táo tàu, củ sen và thảo mộc, ăn kèm mì

Garden Chicken slow-cooked with red dates, lotus root and aromatic herbs - served with rice noodles

450.000đ

3 -5 khách



Mì xào bò/ Mì xào nấm chay

Stir-Fried Noodles with Beef & Vegetables/ with Mushroom for Vegetarians

Mì xào cùng thịt bò và rau cải theo ngày

Noodles stir-fried with beef and fresh seasonal vegetables/ Mushroom

120.000đ

1- 2 khách



Lẩu mắm Senta

Senta Fermented Fish Hotpot

Nước lẩu đậm vị mắm cá linh, với Cá đồng, ếch, lươn đồng, ốc bươu, ba rọi và rau đồng theo mùa - ăn kèm bún tươi

Fish, frog, shrimp, apple snails, pork belly and seasonal greens

450.000đ

3 - 5 khách



Cơm trắng (tô)

Steamed Rice (Bowl)

Cơm trắng nóng dùng kèm các món trong thực đơn.

Steamed rice served hot as an accompaniment

25.000đ

1-3 khách



Lẩu chua cá vườn Senta

Fish Sour Hotpot

Cá vườn nấu canh chua miền Tây với rau đồng theo mùa

Farm fish in Southern sweet-and-sour broth with seasonal greens

295.000đ

3- 5 khách



Lẩu cháo ếch

Frog Congee Hotpot

Ếch đồng sinh thái Senta nấu cùng cháo gạo, dùng với mướp hương.

Senta's eco-raised field frog simmered in rice porridge, served with sponge gourd

295.000đ

2-4 khách



Lẩu ếch nấu chanh ớt hoặc nấu mẻ

Frog Hotpot with Lime & Chilli or Fermented Rice

Hương vị chua ngọt đậm đà của chanh ớt hoặc cơm mẻ, dùng cùng rau đồng miền tây tươi ngon

Senta field frog in a tangy lime-and-chilli or fermented-rice broth, served with local greens

295.000 đ

2-4 khách

Nguyên liệu tươi được chọn mỗi ngày; món ăn thay đổi theo mùa và nguồn thu hoạch tại Senta Farm.

Fresh ingredients are selected daily; dishes vary with the season and the Senta farm’s harvest.

MÓN MẶN MAIN DISHES Cá - ba rọi kho tộ <Món theo ngày> Cá tươi theo ngày (Cá vườn Senta/cá sông thập cẩm/ cá hú/ tra dầu/ cá trê) Clay-Pot braised Fish with pork belly (Senta farm fish daily) <Daily selection>125.000đ Cá chiên sốt cà <Món theo ngày> Cá tươi theo ngày (Cá vườn Senta: Rô phi / Diêu hồng/ Mê vinh) Crispy Fish in Tomato Sauce <Daily selection>150.000đ Ba rọi kho tộ <luôn có sẵn> Clay-Pot Pork Belly <Always available>125.000đ Trứng chiên <luôn có sẵn> Vietnamese Omelette <Always available>70.000đ Ếch kho tộ hoặc kho rau răm <luôn có sẵn> Clay-Pot Frog <Always available>125.000đ Sườn heo rim mặn/ xào chua ngọt <luôn có sẵn> Savoury Pork Ribs <Always available>150.000đ Ếch xào mướp Senta <luôn có sẵn> Frog with Garden Sponge Gourd <Always available>185.000đ CANH SOUPS Canh chua miền tây <Món theo ngày> Cá tươi theo ngày (Cá vườn Senta/ cá rô/cá sông/ cá tra dầu / Ếch/ Tôm thẻ) Sweet-and-Sour Soup (Senta Farm fish or catfish or shirmp) <Daily selection>135.000đ Canh cải cá rô đồng <Món theo ngày> Mustard Green & Perch Soup <Daily selection>135.000đ Canh mướp tép đồng <Món theo ngày> Sponge Gourd & Field Shrimp Soup <Daily selection>135.000đ Canh bí đỏ tép đồng <Món theo ngày> Pumpkin & Field Shrimp Soup <Daily selection>135.000đ Canh cá nấu ngọt <Món theo ngày> Light Tomato Fish Soup <Daily selection>135.000đ RAU, GỎI & MẮM VEGETABLES, SALADS & FERMENTED FISH Rau vườn Senta luộc hoặc xào tỏi <luôn có sẵn> Daily Garden Vegetables 85.000đ Gỏi tép đồng/ Tép đồng xào bông súng <luôn có sẵn> Field Shrimp Salad / stir-Fried <Always available>120.000đ Gỏi khô cá lóc hoặc cá sặc <luôn có sẵn> Sun-Dried Fish Salad <Always available>150.000đ Ngó sen xào tỏi <luôn có sẵn> Stir-Fried Lotus Stems <Always available>85.000đ Mắm cá linh sống & rau vườn <luôn có sẵn> Fermented Linh Fish & Garden Vegetables <Always available>85.000đ Từ nông trại đến bàn ăn · From Senta Farm to Table NHÀ HÀNG SENTA
--



Lươn cuộn ngó sen sốt trứng lòng đào

Eel & Lotus Stem Rolls

Lươn cuộn ngó sen với chả đặt biệt nướng thơm, dùng cùng sốt trứng lòng đào.

Eel and lotus stem rolls with soft egg-yolk sauce.

255.000đ Đặt trước 1 buổi



Cá mè hôi hấp cơm

Rice-Steamed Mekong Fish

Cá hấp nguyên con cùng cơm, giữ trọn vị ngọt tự nhiên; dùng kèm cơm cháy giòn béo thấm vị cá, bánh tráng cuốn và mắm me

Mekong fish steamed with rice to preserve its natural sweetness.

320.000đ/kg Từ 1,8 kg/con · Đặt trước 1 ngày



Mắm chưng dùng với rau củ sống

Steamed Fermented Fish with Fresh Vegetables

Mắm cá linh xay trộn thêm trứng thịt chưng đậm vị dùng cùng rau củ tươi.

Steamed fermented fish served with fresh vegetables.

99.000đ Đặt trước 1 ngày (từ 04 chén)



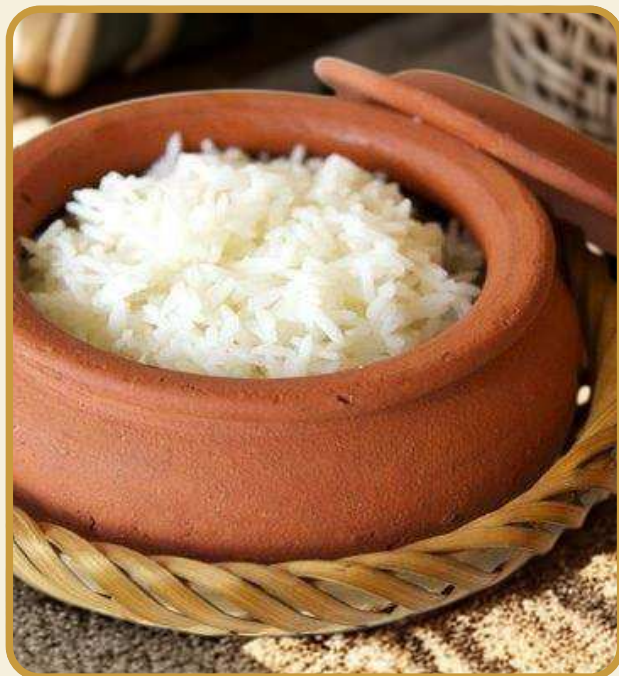
Chuột đồng quay lu

Field Rat: Fish-Sauce Fried or Clay-Oven Roasted

Chọn chiên nước mắm hoặc quay lu.

Choose fish-sauce fried or clay-oven roasted.

185.000đ Đặt trước 1 ngày



Cơm niêu

Clay-Pot Rice

Cơm nấu niêu dùng cho khách đoàn.

Clay-pot rice for group dining.

25.000đ/niêu Đặt tối thiểu 20 niêu · trước 1 ngày



Tôm càng xanh chế biến theo yêu cầu

Giant Freshwater Prawns — Your Choice of Preparation

Chế biến theo yêu cầu: Hấp nước dừa/ nướng mọi/kho tàu

Prepared to order, subject to daily availability.

600.000đ/kg Theo thời giá · Đặt trước 1 buổi



Lẩu bánh canh vịt xiêm Miền tây

Duck & Thick Rice Noodle Hotpot

Vịt xiêm ngọt thịt nấu cùng bột gạo xắt sắn đặc - vị béo nhẹ nước cốt dừa - ăn cùng nước mắm gừng

Duck hotpot with thick rice noodles, Mekong style

395.000đ Đặt trước 1 buổi

MÓN ĐẶT TRƯỚC & THEO MÙA

ADVANCE-ORDER & SEASONAL MENU



Mắm kho dùng với rau sống

Braised Fermented Fish Dip with Fresh Vegetables

Tô mắm kho dùng cùng rau sống theo mùa.

Braised fermented fish dip with seasonal fresh vegetables.

225.000đ

Đặt trước 1 buổi



Cá Senta nguyên con hấp xì dầu

Whole Fish Steamed with Soy Sauce

Phục vụ nóng trên bếp mini.

Served hot on a tabletop warmer.

255.000đ

Đặt trước 1 buổi



Gà nguyên con quay lu hoặc hấp lá sen

Whole Chicken: Clay-Oven Roasted or Lotus-Leaf Steamed

Chọn quay lu hoặc hấp lá sen.

Choose clay-oven roasted or lotus-leaf steamed.

390.000đ

Đặt trước 1 buổi



Cá Senta nguyên con nướng muối

Whole Fish Grilled with Chilli Salt

Gói lá sen/lá chuối, nướng than, dùng cùng mắm me - bánh tráng và rau sống.

Lotus-leaf wrapped, charcoal-grilled, served with tamarind sauce and rice papper.

255.000đ

Đặt trước 1 buổi



Cháo gỏi gà

Whole Chicken with Porridge & Salad

Gà nguyên nấu lẩu cháo và kèm gỏi

Whole chicken served with rice porridge and salad

430.000đ

Đặt trước 1 buổi



Ếch núp lùm

Crispy Frog with Fried Lemongrass

Ếch chiên giòn phủ sả chiên thơm

Crispy frog topped with fragrant fried lemongrass

185.000đ

Đặt trước 1 buổi

SINGLE-SERVE SETS - MÓN CHÍNH, CƠM, RAU & CANH NHỎ



Cơm - Cá Senta Farm chiên - sốt trái cây

Grilled Fish Rice Set

Cá vườn Senta chiên tươi giòn + sốt trái cây, cơm, rau và canh nhỏ.

Fried Fish with juice sauce, rice, vegetables and a small soup.

145.000đ

1 khách



Cơm - Ếch đồng Senta kho tộ

Frog Clay-Pot Rice Set

Cơm, thối ếch kho tộ, rau và canh nhỏ; chỉnh độ cay.

Rice, braised frog, vegetables and small soup.

145.000đ

1 khách



Mekong Fish & Chips

Mekong Fish & Chips

Cá chiên giòn, khoai tây, salad và nước sốt.

Crispy fish, fries, salad and sauce.

195.000đ

1 khách



Cháo Ếch Senta

Braised Frog Clay-Pot Stew with Rice Porridge

Ếch kho tộ đậm vị dùng cùng cháo trắng - phục vụ kèm đĩa rau xanh luộc.

Clay-pot frog served with plain rice porridge.

125.000đ

1 khách



Ếch Senta nấu cà ri xanh trong trái dừa

Frog Green Curry in a Coconut

Phục vụ với cơm/bún hoặc bánh mì.

Served with rice, noodles or baguette.

185.000đ

1 khách



Cơm đậu hũ nấm kho tiêu (chay)

Pepper-Braised Tofu & Mushroom Rice Set

Cơm, đậu hũ nấm kho tiêu, rau và canh chay.

Rice, tofu, mushrooms, vegetables and vegetarian soup.

145.000đ

1 khách



Cơm - Cá vườn Senta kho tộ

Braised Fish Clay-Pot Rice Set

Cơm trắng, cá vườn kho tộ đậm vị, gỏi rau vườn và canh nhỏ.

Rice, clay-pot fish, garden salad and small soup.

145.000đ

1 khách

BREAKFAST

01 Bánh mì ốp la & chả lụa

Fried Eggs, Pork Roll & Baguette

Bánh mì giòn, trứng ốp la, chả lụa và xà lách

Crispy baguette, fried eggs, pork roll and lettuce



50.000đ

1 khách

02 Bánh mì xíu mại

Pork Meatballs with Baguette

Xíu mại heo mềm sốt cà chua, dùng với bánh mì

Tender pork meatballs in tomato sauce with baguette



50.000đ

1 khách

03 Cháo trắng & Ếch đồng Senta kho tộ

Frog Clay-Pot Stew with Rice Porridge

Ếch sinh thái kho tộ đậm vị miền Tây, Dùng cùng cháo trắng

Southern-style braised frog with plain rice porridge



50.000đ

1 khách

04 Bún cá lóc Miền tây (đoàn đặt trước)

Snakehead fish noodle soup

Cá lóc - Bún - Rau sống - bông điên điển

Snakeheadfish - Rice vermicelli - Fresh greens



50.000đ

1 khách

05 Xôi mặn hạt sen (mang lên thuyền)

Savoury Lotus Seed Sticky Rice

Xôi hạt sen và nhân mặn thập cẩm, gói hộp giấy lên thuyền

Lotus seed sticky rice with savoury toppings, takeaway



50.000đ

1 khách

06 Sandwich, trứng luộc & mứt trái cây (mang lên thuyền)

Sandwich, Boiled Eggs & Fruit Jam

Phục vụ chuyến thuyền sáng sớm

Prepared for early-morning boat trips



50.000đ

1 khách

TRÀ & CÀ PHÊ / TEA & COFFEE

ESPRESSO	25.000 Đ
CAFE ĐÁ (Vietnamese iced black coffee)	25.000 Đ
CAFE SỮA ĐÁ (Vietnamese coffee with condensed milk - Hot/ Iced)	30.000 Đ
BÌNH THUỶ TINH TRÀ LÁ SEN ĐÁ / TRÀ LÁ CỎ TƯƠI (Ice Lotus leaf tea / Fresh Herbal Tea) (Glass Pitcher)	30.000 Đ

NƯỚC TRÁI CÂY / JUICES

DỪA TƯƠI SENTA (Fresh Coconut)	25.000 Đ
NƯỚC CAM TƯƠI (Fresh Orange Juice)	30.000 Đ

NƯỚC GIẢI KHÁT / SOFT DRINKS

NƯỚC SUỐI (Bottled water)	15.000 Đ
PEPSI	20.000 Đ
7UP	20.000 Đ

BIA - RƯỢU / BEER & WINE

HEINEKEN BẠC LON NHỎ (Heineken Silver - Small can)	23.000 Đ
TIGER BẠC LON NHỎ (Tiger Crystal - Small can)	20.000 Đ
TIGER BẠC LON CAO (Tiger Crystal - Tall can)	24.000 Đ
SÀI GÒN LAGER BEER	20.000 Đ
HỒNG SEN TỬU 300 ML (Lotus Wine)	155.000 Đ
HỒNG SEN TỬU 500 ML (Lotus Wine)	220.000 Đ
HỒNG SEN TỬU 750 ML (Lotus Wine)	275.000 Đ

BÁNH QUÊ / Traditional Vietnamese Cake

MỆT BÁNH QUÊ + TRÀ LÁ SEN <ĐẶT TRƯỚC> 300.000 Đ/Mẹt

Traditional Vietnamese Cake Platter served with Lotus tea <Advance order required >

HẠT SEN TƯƠI LUỘC NƯỚC CỐT DỪA <LUÔN CÓ> 70.000 Đ/Dĩa

Lotus seeds in coconut milk



SET MENU DÀNH CHO KHÁCH ĐOÀN

13

ĐẶT TRƯỚC ÍT NHẤT 01 NGÀY

- Menu chỉ áp dụng cho đoàn từ 10 khách và phải đặt trước ít nhất 01 ngày
- Giá đã bao gồm VAT, chưa gồm phụ thu khác
- Thực phẩm/đồ uống bên ngoài áp dụng phụ thu
- Đổi cơm trắng sang cơm niêu: +15.000đ/khách, đoàn từ 20 khách
- Hiệu lực từ 15/09/2026 đến khi có thông báo mới.

Hotline đặt ăn **091 8291040 (zalo)**
Tel: 0277 3829 779

GROUP SET MENUS • MINIMUM 10 GUESTS - ADVANCE ORDER

SET MENU 140.000đ / KHÁCH

SET 1 • 140.000đ

1. Rau củ vườn Senta xào tép
2. Thịt heo luộc, rau vườn & mắm cá linh
3. Cá da trơn & ba rọi kho tộ
4. Canh chua miền tây - cá vườn Senta
5. Cơm trắng
6. Trái cây theo mùa
7. Trà lá sen đá
8. Khăn lạnh

SET 2 • 140.000đ

1. Rau củ vườn Senta xào thịt
2. Cá vườn Senta chiên - mắm gừng
3. Ba rọi kho tiêu
4. Canh khoai mỡ tép đồng
5. Cơm trắng
6. Trái cây theo mùa
7. Trà lá sen đá
8. Khăn lạnh

SET 3 • 140.000đ

1. Gỏi tép đồng, bông súng & điên điển
2. Ếch vườn Senta chiên nước mắm
3. Cá rô Senta & ba rọi kho tộ
4. Canh cá vườn nấu ngót
5. Cơm trắng
6. Trái cây theo mùa
7. Trà đá
8. Khăn lạnh

SET 4 • 140.000đ

1. Rau củ vườn luộc & kho quẹt
2. Cá vườn Senta chiên sốt cà
3. Sườn heo rim mặn
4. Canh cải xanh cá rô đồng
5. Cơm trắng
6. Trái cây theo mùa
7. Trà đá
8. Khăn lạnh

SET MENU 160.000đ / KHÁCH

SET 1 • 160.000đ

1. Tép đồng xào điên điển & bông súng
2. Thịt heo luộc, rau vườn & mắm cá linh
3. Cá da trơn & ba rọi kho tộ
4. Rau muống xào tỏi
5. Canh chua miền tây - cá vườn
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 2 • 160.000đ

1. Gỏi tép đồng, bông súng & điên điển
2. Cá vườn chiên mắm gừng
3. Ba rọi kho tiêu
4. Mướp Senta xào tỏi
5. Canh khoai mỡ tép đồng
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 3 • 160.000đ

1. Gỏi tép đồng, bông súng & điên điển
2. Ếch vườn Senta chiên nước mắm
3. Cá rô vườn Senta & ba rọi kho tộ
4. Rau củ vườn Senta luộc
5. Canh cá vườn Senta nấu ngót
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 4 • 160.000đ

1. Gỏi dưa leo khô cá lóc
2. Cá lòng tong chiên giòn
3. Sườn heo rim mặn
4. Rau củ vườn Senta luộc
5. Canh cải xanh cá rô đồng
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET MENU DÀNH CHO KHÁCH ĐOÀN

14

ĐẶT TRƯỚC ÍT NHẤT 01 NGÀY

- Menu chỉ áp dụng cho đoàn từ 10 khách và phải đặt trước ít nhất 01 ngày
- Giá đã bao gồm VAT, chưa gồm phụ thu khác
- Thực phẩm/đồ uống bên ngoài áp dụng phụ thu
- Đổi cơm trắng sang cơm niêu: +15.000đ/khách, đoàn từ 20 khách
- Hiệu lực từ 15/09/2026 đến khi có thông báo mới.

Hotline đặt ăn **091 8291040 (zalo)**
Tel: 0277 3829 779

GROUP SET MENUS · MINIMUM 10 GUESTS - ADVANCE ORDER

SET MENU 170.000đ / KHÁCH

SET MENU 180.000đ / KHÁCH

SET 1 · 170.000đ

1. Thịt heo luộc, rau vườn & mắm cá linh
- 2.Ếch vườn Senta rang trứng muối
3. Cá vườn Senta & ba rọi kho tộ
4. Rau muống xào tỏi
5. Canh bí đỏ tép đồng
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 1 · 180.000đ

1. Thịt heo luộc, rau vườn & mắm cá linh
2. Cá rô vườn Senta & ba rọi kho tộ
- 3.Ếch xào sả ớt
4. Rau củ vườn Senta luộc
5. Lẩu chua miền tây - cá vườn Senta
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 2 · 170.000đ

1. Gỏi dưa leo khô cá lóc
2. Cá trê chiên mắm gừng
3. Sườn heo xào chua ngọt
4. Rau củ vườn Senta luộc
5. Canh chua miền tây - cá vườn Senta
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 2 · 180.000đ

1. Tép đồng xào điên điển & bông súng
2. Gà đốt lá sen
3. Ba rọi kho tiêu
4. Rau củ vườn Senta xào tỏi
5. Lẩu mắm Senta
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 3 · 170.000đ

1. Ngó sen xào tôm thẻ
2. Ba rọi chiên sả ớt
3. Cá rô vườn Senta & ba rọi kho tộ
4. Rau củ quả vườn Senta luộc - kho quẹt
5. Canh chua miền tây - nấuẾch Senta
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 3 · 180.000đ

1. Gỏi xoài khô cá lóc
- 2.Ếch Senta rang trứng muối
3. Cá vườn Senta & ba rọi kho tộ
4. Rau muống xào tỏi
5. Lẩu gà chanh & ớt hiểm
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET MENU DÀNH CHO KHÁCH ĐOÀN

15

ĐẶT TRƯỚC ÍT NHẤT 01 NGÀY

- Menu chỉ áp dụng cho đoàn từ 10 khách và phải đặt trước ít nhất 01 ngày
- Giá đã bao gồm VAT, chưa gồm phụ thu khác
- Thực phẩm/đồ uống bên ngoài áp dụng phụ thu
- Đổi cơm trắng sang cơm niêu: +15.000đ/khách, đoàn từ 20 khách
- Hiệu lực từ 15/09/2026 đến khi có thông báo mới.

Hotline đặt ăn **091 8291040 (zalo)**
Tel: 0277 3829 779

GROUP SET MENUS · MINIMUM 10 GUESTS - ADVANCE ORDER

SET MENU 200.000đ / KHÁCH

SET 1 · 200.000đ

1. Chả giò cá rô Senta
2. Cá lóc quay me cuốn bánh tráng
3. Sườn heo xào chua ngọt
4. Ngó sen xào tép đồng
5. Lẩu ếch Senta nấu chanh ớt
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 2 · 200.000đ

1. Gỏi ngó sen tôm thịt
2. Ốc bươu hấp sả
3. Cá lóc nướng trui - bánh tráng - rau sống
4. Cá tra dầu phi lê áp chảo - xào chua ngọt
5. Lẩu khổ qua cá thác lác
6. Cơm trắng
7. Trái cây theo mùa
8. Trà đá
9. Khăn lạnh

SET 3 · 200.000đ

1. Gỏi tép đồng & bông súng - điên điển
2. Chạo ốc cuộn lá sen
3. Gà đốt lá sen
4. Cá vườn Senta & ba rọi kho tộ
5. Rau củ vườn Senta luộc
6. Lẩu bánh canh vịt đồng
7. Cơm trắng
8. Trái cây theo mùa
9. Trà đá
10. Khăn lạnh

SET MENU 220.000đ / KHÁCH

SET 1 · 220.000đ

1. Chả giò cá rô Senta
2. Gỏi ngó sen tôm thịt
3. Cá vườn Senta hấp xì dầu
4. Gà đốt lá sen
5. Cá tra dầu Phi lê áp chảo - xào chua ngọt
6. Lẩu ếch Senta nấu chanh ớt
7. Cơm trắng
8. Trái cây theo mùa
9. Trà đá
10. Khăn lạnh

SET 2 · 220.000đ

1. Gỏi tép đồng & bông súng - điên điển
2. Cá vườn Senta nướng lá sen - cuốn bánh tráng
3. Ếch Senta rang trứng muối
4. Ốc bươu nướng tiêu
5. Rau vườn Senta xào tỏi
6. Lẩu mắm Senta
7. Cơm trắng
8. Trái cây theo mùa
9. Trà đá
10. Khăn lạnh

SET 3 · 220.000đ

1. Gỏi xoài khô cá lóc
2. Ếch Senta xào chua ngọt
3. Gà đốt lá sen
4. Cá vườn Senta & ba rọi kho tộ
5. Rau củ vườn Senta luộc
6. Lẩu khổ qua cá thác lác
7. Cơm trắng
8. Trái cây theo mùa
9. Trà đá
10. Khăn lạnh

SET MENU DÀNH CHO KHÁCH ĐOÀN

ĐẶT TRƯỚC ÍT NHẤT 01 NGÀY

- Menu chỉ áp dụng cho đoàn từ 10 khách và phải đặt trước ít nhất 01 ngày
- Giá đã bao gồm VAT, chưa gồm phụ thu khác
- Thực phẩm/đồ uống bên ngoài áp dụng phụ thu
- Đổi cơm trắng sang cơm niêu: +15.000đ/khách, đoàn từ 20 khách
- Hiệu lực từ 15/09/2026 đến khi có thông báo mới.

Hotline đặt ăn **091 8291040 (zalo)**
Tel: 0277 3829 779

GROUP SET MENUS • MINIMUM 10 GUESTS - ADVANCE ORDER

SET MENU 250.000đ / KHÁCH

SET 1 • 250.000đ

1. Gỏi ngó sen tôm thịt
2. Cá lóc quay me, rau sống & bánh tráng
- 3.Ếch Senta rang trứng muối
- 4.Tôm càng xanh kho tàu
- 5.Rau củ vườn Senta luộc
- 6.Lẩu gà hầm Senta
- 7.Cơm trắng
- 8.Trái cây theo mùa
- 9.Trà đá
- 10.Khăn lạnh

SET 2 • 250.000đ

- 1.Gỏi gà hoa chuối
- 2.Cá vườn Senta nướng lá sen - cuốn bánh tráng
- 3.Ếch Senta xào chua ngọt
- 4.Ốc bươu nhồi thịt
- 5.Ngó sen xào tỏi
- 6.Lẩu mắm Senta
- 7.Cơm trắng
- 8.Trái cây theo mùa
- 9.Trà đá
- 10.Khăn lạnh

SET MENU 280.000đ / KHÁCH

SET 1 • 280.000đ

1. Gỏi ngó sen tôm thịt
2. Cá lóc nướng trui, rau sống & bánh tráng
3. Tôm càng xanh hấp nước dừa
- 4.Ếch Senta núp lùm
5. Rau củ vườn Senta luộc & kho quẹt
6. Bánh canh vịt miền tây
7. Cơm trắng
8. Trái cây theo mùa
9. Trà đá
10. Khăn lạnh

SET 2 • 280.000đ

- 1.Gỏi xoài khô cá lóc
- 2.Lươn cuộn ngó sen, sốt trứng lòng đào
- 3.Gà đốt lá sen
- 4.Ếch Senta nấu cà ri xanh & bánh mì
- 5.Ngó sen xào tỏi
- 6.Lẩu mắm Senta
- 7.Cơm trắng
- 8.Trái cây theo mùa
- 9.Trà đá
- 10.Khăn lạnh

SET MENU 350.000đ / KHÁCH

SET 1 • 350.000đ / KHÁCH

- 1.Gỏi ngó sen tôm thịt
- 2.Chả giò cá rô Senta
- 3.Lươn cuộn ngó sen & sốt trứng
- 4.Tôm càng xanh hấp dừa hoặc nướng
- 5.Ếch Senta cà ri xanh trong chén lá sen - bánh mì
- 6.Lẩu gà tiềm Senta
- 7.Cơm trắng
- 8.Trái cây theo mùa
- 9.Trà đá
- 10.Khăn lạnh

SET 2 • 350.000đ / KHÁCH

- 1.Gỏi ếch đồng Senta
- 2.Ốc bươu nhồi thịt
- 3.Cá lóc quay me, rau sống & bánh tráng
- 4.Tôm càng xanh hấp hoặc nướng
- 5.Gà đốt lá sen
- 6.Mắm chưng & rau củ vườn tươi
- 7.Lẩu mắm Senta
- 8.Cơm trắng
- 9.Trái cây theo mùa
- 10.Trà đá
- 11.Khăn lạnh

COMBO CƠM DĨA/PHẦN DÀNH “HỌC SINH – SINH VIÊN” (từ 10 khách)

Có thể chọn phối nhiều loại combo và mỗi loại áp dụng tối thiểu 10 phần.

Giá/Dĩa hoặc Phần

- Cơm dĩa - Đùi gà chiên nước mắm - Gỏi rau vườn - Chén canh 95.000đ
- Cơm dĩa - Éch Senta chiên nước mắm - Gỏi rau vườn - Chén canh 95.000đ
- Cơm dĩa - Sườn nướng & trứng ốp la - Gỏi rau vườn - Chén canh 95.000đ
- Cơm dĩa + Thố ếch kho tộ - Gỏi rau vườn - Chén canh 125.000đ
- Cơm dĩa + Thố cá vườn- ba rọi kho tộ - Gỏi rau vườn - Chén canh 125.000đ
- Cơm dĩa + Đậu hũ & nấm kho tộ - Gỏi rau vườn - Chén canh (Ăn chay) 125.000đ
- Cơm dĩa + Cá vườn chiên sả ớt - Gỏi rau đồng - Chén canh 125.000đ
- Cháo ếch Senta (Thố ếch kho mặn + cháo lá dứa + rau luộc 125.000đ

Tặng thêm đoàn: trái cây theo mùa & trà lá sen đá

Hotline đặt ăn 091 8291040 (zalo)
Tel: 0277 3829 779

Đường ĐT843, khóm 4, xã Tràm Chim, tỉnh Đồng Tháp
Email: wildbirdtramchim@gmail.com
www.wildbirdtramchim.com

CHÚC QUÝ KHÁCH NGON MIỆNG!!!

Giá trên đã bao gồm thuế VAT, chưa bao gồm các loại phí phát sinh khác.
Quý Khách mang Thức ăn/Rượu/Bia/Nước... từ ngoài vào nhà hàng có phụ thu.



Senta Farm MARKET



NÔNG SẢN SẠCH

KHÔNG THUỐC HOÁ HỌC



CHUỐI SENTA
SẤY GIÒN



MỨC CỐC
CHUA NGỌT

RAU CỦ
ĐỒNG GIÁ
45K/ký

RAU RỪNG CÁC LOẠI - DƯA LEO - CÀ TÍM
ĐẬU BẮP - ĐẬU Đũa - SẢ CÂY - RAU MUỐNG
XOÀI - KHÓM VƯỜN - CỐC THÁI - DỪA XIÊM
DỪA GAN - CHUỐI XIÊM , BÔNG SÚNG,...

TRÁI CÂY
ĐỒNG GIÁ
25K/ký



THU HOẠCH THEO MÙA



HOTLINE: 091 8291040
WWW.WILDBIRDTRAMCHIM.COM

ĐỂ RAU CỦ TƯƠI NGON - QUÝ KHÁCH CẦN MUA RAU CỦ SẠCH:
BẢO TRƯỚC NHÂN VIÊN HÁI MANG SẴN VỀ KHÁCH SẠN WILDBRID
HOẶC TỰ TAY XUỐNG SENTA FARM HÁI MANG VỀ

SẢN PHẨM ĐỊA PHƯƠNG



TRÀ LÁ SEN

70.000 VNĐ (GÓI 80G)



SEN LÚA SẤY

80.000 VNĐ (200G)
155.000 VNĐ (500G)



BỘT SỮA HẠT SEN

105.000 VNĐ (200G)



HẠT SEN SẤY

160.000 VNĐ (200G)



MẬT ONG RỪNG TRÀM

120.000 VNĐ (255ML)
230.000 VNĐ (550 ML)
90.000 VNĐ (HỦ NHỎ)



TRÀ TIM SEN

80.000 VNĐ (100G)
140.000 VNĐ (200G)



KHÔ CÁ SẶC O1 NẮNG

250.000 VNĐ/ 1 Kg



KHÔ CÁ LÓC O1 NẮNG

220.000 VNĐ/ 1 Kg



RƯỢU HỒNG SEN TỬU

120.000 VNĐ/ CHAI 300ML
155.000 VNĐ/ CHAI 500ML
220.000 VNĐ/ CHAI 750ML

CHÂN THÀNH CẢM ƠN QUÝ KHÁCH ĐÃ ỦNG HỘ!