

Bống - Ốc ngon Hà Nội

Hương vị từ món ăn tại Bống - Ốc ngon Hà Nội giống như một bản hoà tấu đầy dịu dàng, mang hương, mang sắc của một Hà Nội xưa. Với nguồn cảm hứng từ các loại nguyên liệu đậm chất dân gian là “Ốc” và “dấm bống”. Lưu giữ cùng niềm trân quý với menu chuyên các món ốc truyền thống, Bống đưa thực khách lên chuyến tàu thời gian trở về miền xưa cũ với các món chính: bún ốc nóng, bún ốc nguội, ốc om chuối đậu, lẩu ốc bống...chạm tay vào dư vị đặc trưng với các loại nước quả ngâm và kết thúc với vị cơm non xào, vị ngọt ngào lên mem tự nhiên của rượu nếp trong phần tráng miệng.

Hà Nội gây thương nhớ không chỉ cho người đi xa mà còn cho cả chính những người đang sinh sống tại Hà Nội. Trải nghiệm ẩm thực Hà Nội có lẽ là một cách hết sức bình dị để ôn lại kỷ niệm, để trải lòng về một Hà Nội sâu lắng, một Hà Nội đầy hoài niệm. Bống mong muốn được góp một phần nhỏ vào tình yêu Hà Nội ấy

Xin được mượn tiêu đề của cuốn “Miếng ngon Hà Nội” của tác giả Vũ Bằng làm tinh thần cho Bống. Mang tới các món ngon từ ốc, chế biến hoàn toàn tôn trọng hương vị truyền thống, mộc mạc nhằm làm nổi bật hương vị thanh tao và tinh tế của ẩm thực Hà Nội!



Nem Ốc

1 suất: 125k (25k/c)



Chả Ốc

1 suất: 125k (25k/c)



Ốc Luộc

Ốc Mít: 160k

Hotline: 0915553868/0921553868



Ốc Nhồi Thịt

Nhồi Nhỏ: 180k (8c)

Nhồi Vừa: 240k (10c)

Nhồi Lớn: 280k (12c)

Giá chưa bao gồm VAT và phí phục vụ



Bún Ốc Nóng
Thêm Ốc: 50k

70k



Bún Ốc Ngụội
Thêm Ốc: 50k

70k

Bún Ốc nóng truyền thống đã đạt đến “cái đích nghệ thuật ăn ngon của người Hà Nội”. Phần nước dùng có vị chua thanh tự nhiên của dấm bỗng cùng những miếng cà chua đỏ tươi. Sợi bún xếp đều, bên trên là những con ốc mít thịt chắc, béo tròn. Không thể thiếu hành lá tía tô dậy vị món ăn.

Giữ vẹn nét đơn thuần mà tinh tế của hương vị ẩm thực truyền thống. Bông gói gọn trong món “Bún ốc ngụội”. Nhân vật chính là những chú ốc tươi sạch và béo giòn. Nước dùng để ngụội trong vắt tự nhiên, có vị chua đặc trưng của dấm bỗng, cay tê của ớt chưng. Ăn kèm với đĩa bún lá con con đơn giản mà tinh tế!



Ốc chuối đậu

Suất Nhỏ (1ng): 160k
Suất Nhỡ (2ng): 320k
Suất Nhỡ (3ng): 480K
Suất To (4ng): 580k
Suất To (5ng): 800k

Bản hoà tấu hương vị độc đáo kết hợp giữa vị béo giòn của miếng ốc, thịt ba chỉ cháy cạnh thơm ngon, chuối xanh bùi bùi, đậu nướng vàng ươm. Quyện trong nước sốt đậm đà đặc sánh từ chuối và mỡ. Dậy vị món ăn với vị cay của ớt chung, thơm nồng của tía tô.



Lẩu Bông

Lẩu (3ng): 590k
Lẩu (4ng): 790k
Lẩu (5ng): 890k
Lẩu (6ng): 990k
Lẩu (7ng): 1090k

Điều đặc biệt nằm ở hương vị nước dùng, thơm vị bông, đậm vị chua tự nhiên. Mẹt lẩu những kèm với ốc nhồi to béo, mọc ốc, thịt sườn sụn, thịt bắp bò tươi ngon. Vị sần sật của rau muống chẻ, vị hơi chát nhẹ đặc trưng của hoa chuối cùng các loại rau thơm và xà lách.



Lẩu riêu cua

Lẩu (3ng): 590k
Lẩu (4ng): 790k
Lẩu (5ng): 890k
Lẩu (6ng): 990k



Lẩu gà bông

Lẩu (4 - 5ng): 890k
Lẩu (6ng): 990k



Toppings (gọi thêm)

Viên mọc: 120k/đĩa Ốc
thêm: 200k/250k
Bò: 120k
Sườn sụn: 120k
Đậu phụ: 70k
Chuối: 70k
Rau: 50k



Gà chiên mắm 359k
(nửa con)

Từng miếng gà ngon được Bông chọn lựa kỹ càng, chắc thịt. Hương vị đậm đà hoà quyện giữa vị mặn của nước mắm, chút cay nồng của ớt hạt tiêu. Mùi thơm cuốn hút với hành tây và lá chanh. Thấm đượm gia vị kích thích vị giác.



**Gạch cua chưng
mỡ hành** 189k

Vị ngọt của cua hòa với vị thơm nồng của hành phi, vị béo ngậy của mỡ, tăng gấp bội độ ngon của món ăn. Ăn kèm với miếng bún lá con con, một món ăn chắc chắn sẽ khiến bạn nhớ mãi khi tới Bông!

Thức Uống Hà Nội

Nước Mơ: 45k

Nước Mận: 45k

Nước Sấu: 45k

Nước Dâu Tằm: 45k

Nước Chanh Tươi: 45k

Lavie: 15k

Coca cola: 35k



Cafe

Cafe Đen (đá/nóng): 35k

Cafe Nâu (đá/nóng): 35k

TRÀ (Nóng/Đá)



Trà Đào Cam Sả: 55k



Trà gừng Quất Mật Ong: 55k



Trà Cam Quế Mật Ong: 55k



Trà Hoa Cúc: 55k



Nước Tía Tô Nóng: 35k



Nước Tía Tô Đá: 35k



Ấm trà mạn: 60k

Ấm trà hoa cúc: 120k

Ấm trà cam quế: 120k

Bia

Bia Trúc Bạch: 45k

Bia Hà Nội: 45k

Bia Sài Gòn: 45k

Heineken: 45k



Rượu

Rượu Mơ Má Đào:

430k

580k

Rượu Nếp Cẩm:

280k (500ml)

560k (1000ml)

Rượu Nếp Cái:

280k(500ml)

560k (1000ml)



Phí rượu ngoài: 150-300k

Giá chưa bao gồm VAT và phí phục vụ

Tráng Miệng

Rượu nếp: 35k/ bát

Cốm Xào: 95k/ đĩa

Chè By Bông: 35k/ bát

Hoa quả bốn mùa: 129k



Mùa thu đông ghé Bông ăn gì?

Có những thức quà quanh năm đều có nhưng đến một thời điểm đặc biệt, lại khiến lòng người nhớ thương da diết. Chào đón một mùa đông lạnh, Bông Ốc ngon Hà Nội gửi đến thực khách menu món ăn, đồ tráng miệng và đồ uống với hương vị ấm nóng sưởi ấm ngày đông.

Món ăn

Xôi Sắn: 99k

Tráng miệng

Chè sắn: 35k

Chè đỗ đen: 35k

Đồ uống

Nước đỗ đen: 35k

Nước gạo rang: 35k





Bông - Ốc ngon Hà Nội cảm ơn quý thực khách đã tin yêu và thưởng thức món ăn. Nhà hàng luôn mong muốn nhận được mọi phản hồi của bạn để hoàn thiện hơn mỗi ngày. Trân trọng và hẹn gặp lại bạn trong bữa ăn gần nhất!