

Noodles Soupen

	V	H
1. Pho ga / Frisse kippenbouillon Met stukjes kipfilet, verse groenten, kruiden en noodles.	€ 5,25	€ 10,95
2. Pho ga dac biet / Frisse kippenbouillon Met stukjes kipfilet, omelet, Vietnamese worst, verse groenten en kruiden.	€ 5,95	€ 11,95
3. Pho bo tai / Frisse runderbouillon Noodles met dun gesneden ossenhaas, verse groenten en kruiden.	€ 6,50	€ 12,95
4. Pho bo dac biet / Frisse runderbouillon Met dun gesneden biefstukjes, stoofvlees, vleesballen, verse groenten en kruiden.	€ 6,95	€ 13,90
5. Bun Rieu / Great Ocean Soup Frisse seafood met garnaaftjes, shurimi, seafood balletjes, verse groenten en kruiden.	€ 7,00	€ 13,95

Voorgerechten koud

6. Goi cuon / Authentieke Vietnamese loempia (ook vegetarisch) Met sla, Romaine sla, komkommer, omelet, garnalen, fricandeau, koriander en mint. Geserveerd met 3 dip sauzen: sweet-chili vissaus, pinda saus en Hoi sing saus. (2 stuks)	€ 7,50
7. Bo cuon / Authentieke verse Vietnamese loempia Met sla, Romaine sla, komkommer, omelet, gemarineerde bief, koriander en mint. Geserveerd met sweet-chili vissaus. (2 stuks)	€ 7,50
8. Goi tom / Vietnamese garnalensalade Met worteltjes, lotusstengel, ui, fijn gesneden koriander, basilicum en peper. Op een bedje geserveerd van verse ijsbergsla en komkommer met een lichtzoete, pikante sweet-chili, citroen vissaus.	€ 7,95
9. Goi ga / Frisse kipsalade met papaja Dezelfde bereidingswijze als de garnalensalade, geserveerd met sesam kroepoek en chili dipsaus.	€ 7,95
10. Bo tai chanh / Zelfbereide carpaccio Runder carpaccio ambachtelijk bereid uit eigen keuken met mint, Thaise basilicum, peper en citroendressing.	€ 11,50
11. Carpaccio van gerookte zalm Met Chinese koriander, Thaise basilicum, munt en citroendressing.	€ 12,25

Voorgerechten warm

- 12. Cha gio / Krokant gebakken Vietnamese loempia (V)** € 4,95
Met vulling van kip, vermicelli en groenten.
Geserveerd met sweet-chili saus. (2 stuks)
- 13. Tom chien gion / Krokant gebakken Vietnamese garnalen** € 5,75
Met sweet-chili saus. (4 stuks)
- 14. Thit bo xien / Gemarineerde ossehaas spiesjes** € 4,95
- 15. Voorgerechten assortiment (vanaf 2 personen)** € 10,50 p/p
Mals gegrilde kip, Vietnamese loempia's, goi cuon en biefspiesjes.
- 16. Lauw warme salade** € 9,95
Bereid met vermicelli noodles, bief cha phu bladeren, verse groenten en Sweet-chili vissaus.

V = Vegetarisch ook mogelijk

Hoofdgerechten

- 17. Banh Xeo / Vietnamese pannenkoek (V)** € 13,75
Gevulde Vietnamese pannenkoek met garnalen, kipfilet en taugé.
Geserveerd met verse groenten en sweet-chili vissaus.
- 18. Bun bo xao dac biet / Biefnoodle speciaal** € 16,75
Noodles met gewokte biefstukjes gemarineerd in knoflook.
Geserveerd met 2 zelfbereide loempia' s, verse groenten en sweet-chili vissaus.
- 19. Gegrilde kip met Oosterse groenten,** € 16,95
Geserveerd met gebakken rijst. Oosterse groenten wisselt per seizoen.
- 20. Bo luc lac / Bief a la Saigon** € 16,95
Gemarineerde biefstukjes met knoflook, ui, gebakken in lente-ui olie.
Geserveerd met rijst.
- 21. Gekarameliseerde kippendij filet** € 14,95
Met knoflook, citroengras, ui, peper en lente uitjes. Geserveerd met rijst.
- 22. Tom xao chua ngot / Gewokte garnalen** € 18,25
Met verse peper, lente-uitjes in licht zoete saus. Geserveerd met rijst.
- 23. Do Chay / Gewokte groentenschotel** € 12,95
Van verse taugé, paprika, tofu en omelet. Geserveerd met rijst.
- 24. Mix van num. 20 t/m num. 23** € 18,95
Geserveerd met rijst.

V = Vegetarisch ook mogelijk

25. Udong noodles speciaal € 17,50
Gewokte udong noodles met fijn gesneden omelet, bacon en verse groenten. Geserveerd met 2 stokjes gegrilde biefspiesjes en garnalen spiesjes.

26. Tom Xao € 18,25
Gewokte garnalen met peper, lente-ui en paprika met 5 spice kruiden. Geserveerd met rijst.

27. Gestoomde Gamba's € 18,25
Met knoflook, lente uitjes, Spaanse peper en soja aroma saus. Geserveerd met rijst.

28. Gegrilde zalm € 18,25
Met huid gemarineerd in knoflook en ui. Geserveerd met gebakken rijst.

Voor onze jonge gasten € 8,95

Frites met appelmoes en mayonaise met keuze uit:

- Vietnamese loempia
- 2 stokjes gegrilde biefspies
- Kroket
- Frikandel

Inclusief een heerlijke vanille kinder ijs.

Menu De smaak van Vietnam à € 27,50 p/p

Soep naar keuze:

1. Pho ga dac biet/ Noodle soup met kip speciaal
Frisse kippenbouillon met stukjes kipfilet, omelet, Vietnamese worst, verse kruiden en groenten.
2. Pho bo dac biet/ Noodle soup met bief speciaal
Frisse runderbouillon met stukjes bief, rundvlees balletje, verse kruiden en groenten.

Hoofdgerecht: mix van de volgende 4 gerechten

1. Bo luc lac/ Bief à la Saigon
Gemarineerde biefstukjes met knoflook, ui en lente-ui olie.
2. Ga xao xa ot/ Gekarameliseerde kippendijfilet
Met knoflook, ui en lemongras.
3. Tom xao chua ngot/ Gewokte garnalen
Met lichte zoetzure saus.
4. Do chay/ Gewokte groente schotel
Met paprika, omelet, tofu en tauge.

(Gereserveerd met rijst)

Nagerecht:

Sorbetijs van lycees met slagroom

De kleine hapjesmenu à € 26,50 p/p
(vanaf 2 personen)

Soep

Bun Rieu/ Seafood noodle soup
Met garnaltjes, surimi, krab, verse groenten en kruiden

Koude hapjes

Goi Cuon/ Vietnamese loempia gewikkeld in rijstpapier
Met vulling van garnalen, fricandeau, vermicelli, omelet, groenten en kruiden.

Bo tai chanh/ Huisbereide carpaccio
Met sweet-chili dressing, vissaus en een vleugje lemon.

Warme hapjes

Cha gio / Krokant gebakken Vietnamese loempia

Thit bo xien / Ossenhaasspiesjes van de grill

Ga xao xa ot/ Gekaramiliseerde kippendijfilet

Met knoflook, ui en lemongras.

Banh Xeo / Krokant gebakken Vietnamese pannenkoek
(met vulling van kip, garnalen en taugé)

Com Xao / Gebakken rijst

Koffie of thee

De proeverij “ De smaak van Vietnam” à € 34,50 p/p
(Vanaf 2 personen)

Voorgerecht

Kipsalade van worteltjes, papaja, lotusstengel en fijn gesneden Chinese koriander, Thaise basilicum met lichtzoete sweet-chili vissaus. Geserveerd met sesam kroepoek en chili dipsaus.

Soep

Frisse kippenbouillon met stukjes kip, omelet, Vietnamese worst, verse kruiden en groenten.

Tussengerechten

Huisbereide carpaccio van gerookte zalm met vis, chili dressing en een vleugje lemon.
Verse biefloempia gerold in rijstpapier met vermicelli noodles, komkommer, sla, munt, koriander en omelet. Geserveerd met sweet-chili vissaus.

Hoofdgerechten

Gestoomde gamba's met knoflook en soja aroma saus.
Kippendijfilet met citroengras.
Gegrilde biefspies gerold in Cha phu bladeren.
Gebakken rijst.

Nagerecht

Groene thee ijs met verse seizoensvruchten en slagroom