

Noodle soepen

- | | V | H |
|--|--------|---------|
| 1. Pho ga / Frisse kippenboullion
Met stukjes kipfilet, verse groenten en kruiden. | € 7,50 | € 12,50 |
| 2. Pho ga dac biet / Kippenboullion Speciaal
Met stukjes kipfilet, Vietnamese worst, omelet, verse groenten en kruiden. | € 7,95 | € 14,00 |
| 3. Pho bo tai / Frisse runderboullion
Met dun gesneden "medium rare" ossehaas, verse groenten en kruiden. | € 8,25 | € 14,25 |
| 4. Pho bo dac biet / frisse runderboullion speciaal
Met dun gesneden ossehaas, stofvlees, vleesballen verse groenten en kruiden. | € 8,95 | € 14,95 |
| 5. Bun rieu / Frisse seafood noodle soep
Met garnalen, surimies, visballen, tofu, verse groenten en kruiden. | € 8,95 | € 14,95 |

V = Voorgerecht

H = Hoofdgerecht

Voorgerechten koud

- | | |
|---|---------|
| 6. Goi cuon / Authentieke Vietnamese loempia's (V)
Met vulling van garnalen, fricandea, omelet, sla, komkommer, munt en koriander.
(3 dipsausjes: pinda saus, hoi sing saus en sweet chili- vis saus.) | € 7,75 |
| 7. Bo cuon / Authentieke Vietnamese loempia's
Met vulling van gemarineerde bief, omelet, sla, komkommer, munt en koriander. Geserveerd met sweet – chili saus. | € 7,75 |
| 8. Goi ga / Vietnamese kipsalade (V)
Met mango, lotusstengel, komkommer, geraspte wortel, uien, fijn gesneden Chinese koriander, Thaise basilicum en munt met een frisse sweet-chili lemon vis saus. Geserveerd met kroepoek. | € 9,75 |
| 9. Goi tom / Vietnamese garnalensalade
Hetzelfde bereidingswijze als nr. 8. | € 10,95 |
| 10. Bo tai chanh / zelfbereide runder carpaccio
Ambachtelijk bereidt uit eigen keuken met mint, Chinese koriander, Thaise basilicum en lemondressing. | € 11,95 |
| 11. Gerookte zalm carpaccio
Hetzelfde bereidingswijze als nr. 10. | € 12,95 |

V = vegetarisch ook mogelijk

Voorgerechten warm

12. Vietnamese garnalen kroepoek (met sweet chili dipsaus) € 4,25
13. **Cha gio** / Krokante gebakken Vietnamese loempia's (V) € 5,95
Met vulling van kip, vermicelli en groenten. Geserveerd met sweet chili saus. (2 stuks)
14. **Nem "Hanoi"** € 7,50
Crispy gebakken, gevuld met kip, worteltjes en Vietnamese paddestoelen. Geserveerd met verse groenten en kruiden die u zelf kunt oprollen. (2 stuks)
15. **Tom chien gion** / Gebakken garnalen in een krokante jasje. € 7,95
Met sweet-chili saus. (4 stuks)
16. **Thit bo xien** / Malse gegrilde biefspiesjes. (2 stokjes) € 6,50
17. **Voorgerechten assortiment** (vanaf 2 personen) prijs p/p € 11,95
Mals gegrilde kip, Vietnamese loempia's, goi cuon en biefspiesjes.
18. **Bun bo la lot** / Tradionele vermicelli salade € 10,95
Met verse groenten, kruiden en gegrilde bief opgerold in wilde peperblad. (met sweet-chili vissaus)

V = Vegetarisch ook mogelijk

Hoofdgerechten

19. **Banh Xeo** / Vietnamese pannenkoek (V) € 14,95
Met vulling van kip, garnalen en taugé.
Geserveerd met verse groenten en sweet-chili vissaus.
20. **Bun bo xao dac biet** / Biefnoodle speciaal € 18,25
Gewokte biefstukjes, geserveerd met 2 huisgemaakte loempia's met verser groenten, kruiden en noodles.
21. **Bo luc lac** / Bief a la Saigon € 17,95
Gemarineerde biefstukjes met knoflook,
gebakken in lente ui olie. Geserveerd met rijst.
22. **Gekaramiliseerde kippendijfilet** € 17,25
Met knoflook, citroengras, ui, peper en lente uitjes.
Geserveerd met rijst.
23. **Tom xao chua ngot** / gewokte gamba's € 19,95
Met verse peper, paprika en lente uitjes in lichte zoete saus.
Geserveerd met rijst.
24. **Do chay** / Gewokte groentenschotel € 15,50
Van verse taugé, paprika, omelet en tofu. Geserveerd met rijst.
25. **Mix van num. 21 t/m num. 24.** € 21,50
Geserveerd met rijst.

26. **Gegrilde kip** met Oosterse groenten €17,95
Geserveerd met gebakken rijst.
27. **Udong noodles speciaal** € 19,95
Gewokte udong noodles met bacon en omelet.
Geserveerd met 2 stokjes gegrilde biefspiesjes en garnalen spiesjes.
28. **Tom xao** € 19,95
Gewokte gamba's met peper, paprika en lente ui met 5 spice kruiden.
Geserveerd met rijst.
29. **Gestoomde gamba's** € 19,95
Met knoflook, lente uitjes, Spaanse peper en soja aroma saus.
Geserveerd met rijst.
30. **Gegrilde zalm** €19,95
Mals gegrild. Gemarineerd in knoflook en ui.
Geserveerd met gebakken rijst.

Gebakken rijst/ noodles ipv rijst € 2,00 p/p extra

Voor onze jonge gasten € 11,25

Gebakken rijst / noodles met keuze uit:

- 2 Vietnamese loempia's en kroepoek
- 2 stokjes gegrilde biefstokjes en kroepoek

Inclusief een heerlijk vanille kinderijsje met spikkels en slagroom.

De proeverij “De smaak van Vietnam “ a € 38,95 p/p
(vanaf 2 personen)

Voorgerecht

Kipsalade van mango, wortel, komkommer, lotusstengel met fijn gesneden Chinese koriander, Thaise basilicum en munt met sweet-chili vissaus.
Geserveerd kroepoek.

Soep

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

Tussengerechten

Huis bereiden carpaccio van zalm met vis, chili dressing en een vleugje lemon.
Verse biefrol van 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 biefspiesjes met wilde peperblad.
Gebakken rijst.

Nagerecht

Vietnamese kokos jelly's toetje met mango sorbet ijs en slagroom.

Kleine hapjes menu a € 28,95 p/p
(vanaf 2 personen)

Soep

Bun Rieu/ Seafood noodle soup
Met garnaaltjes, 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

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/ Gekaramiliseerde 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 taugé.

(Geserveerd met rijst)

Nagerecht:

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom