

Noedel soepen

	V	H
1. Pho ga/ Frisse kippenboullion Met stukjes kipfilet, verse groenten en kruiden.	€ 8,25	€ 13,25
2. Pho ga dac biet/ Frisse kippenboullion speciaal Met stukjes kipfilet, Vietnamese worst, omelet, verse groenten en kruiden.	€ 8,75	€ 14,50
3. Pho bo tai/ Frisse runderboullion Met dun gesneden "medium rare" ossenhaas, verse groenten en kruiden.	€ 8,95	€ 14,95
4. Pho bo dac biet/ Frisse runderboullion speciaal Met dungseden ossenhaas, vleesballen, verse groenten en kruiden.	€ 9,75	€ 15,95
5. Bun rieu/ Frisse seafood noedel soep Met garnalen, surimies, visballen, tofu, verse groenten en kruiden.	€ 9,75	€ 15,95

V= Voorgerecht H= Hoofdgerecht

Voorgerechten koud

6. Goi coun/ Rijstpapier rollen van garnalen (V) Met vermicelli noedels, omelet, sla, komkommer, munt en koriander. (3 dipsausjes: pinda saus, hoi sing saus en sweet chili - vissaus)		€ 8,00
7. Bo coun/ Rijstpapier rollen van bief Met vermicelli noedels, omelet, sla, komkommer, munt en koriander. Geserveerd met sweet chili – vissaus.		€ 8,00
8. Goi ga/ Frisse kippensalade van mango (V) Met lotusstengel, komkommer, geraspte wortel, uien, fijngesneden Chinese Koriander, Thaise basilicum en munt. Geserveerd met kroepoek.		€ 10,95
9. Goi tom/ Frisse garnalensalade van mango Hetzelfde bereidingswijze als nr. 8		€ 11,75
10. Bo tai chanh/ Zelfbereide rundercarpaccio uit eigen keuken Met uien, Thaise basilicum, munt, Chinese koriander en lemondressing.		€ 12,75
11. Gerookte zalmcarpaccio/ Hetzelfde bereidingswijze als nr. 10		€13,75
12. Vietnamese garnalen kroepoek. (met sweet-chili saus)		€ 4,95

V= vegetarisch ook mogelijk

Voorgerechten warm

13. Cha gio/ Krokante gebakken Vietnamese loempia' s (V) € 6,50
Van kip met vermicelli noedels en groenten.
Geserveerd met sweet-chili saus. (2 stuks)
14. Nem " Hanoi"/ Krokant gebakken met vulling van € 8,50
Kip, worteltjes, vermicelli noedels en paddenstoelen. Geserveerd met
verse groenten en kruiden die u zelf kunt oprollen. (2 stuks)
15. Tom chien gion/ Gebakken garnalen in een krokant jasje. € 8,95
Met sweet-chili saus. (4 stuks)
16. Thit bo xien/ Malse gegrilde biefspiesjes. (2 stokjes) € 6,95
17. Thit ga xien nuong Malse gegrilde kippendijspiesjes. (2 stokjes) € 6,50
18. Bun bo la lot/ Tradionele vermicelli salade € 11,75
Met verse groenten, kruiden en grille bief opgerold in wilde peperblad.
19. Voorgerechten assortiment (vanaf 2 personen) prijs p/p € 13,50
Mals gegrilde kip, Vietnamese loempia' s, rijstpapier rollen van garnalen
en biefspiesjes.

V= Vegetarisch ook mogelijk

Hoofdgerechten

20. Banh Xeo/ Vietnamese pannenkoek met kip, garnalen en taugé (V)€ 16,25
Geserveerd met verse groenten, kruiden en sweet-chili vissaus.
21. Bun bo xao dac biet/ Biefnoedels speciaal € 18,75
Met gewokte biefstukjes en 2 huisgemaakte Vietnamese loempia's,
verse groenten en kruiden.
22. Com xao dac biet/ gebakken rijst € 18,50
Met malse gegrilde biefspiesjes en malse gegrilde kippendijspiesjes,
verse groenten en kruiden.
23. Gegrilde kip met Oosterse groenten. € 18,50
Geserveerd met gebakken rijst.
24. Udong noedels speciaal met bacon en omelet € 20,50
Geserveerd met 2 stokjes garnalen en biefspiesjes.
25. Tom Xao/ gewokte gamba's met groenten in 5 spice kruiden. € 20,50
Geserveerd met witte rijst.

- | | |
|---|---------|
| 26. Gestoomde gamba' s
Met knoflook, uien, lente-uitjes en soja aroma saus. Geserveerd met witte rijst. | € 20,95 |
| 27. Gegrilde zalm/ Mals gegrild. Gemarineerd in knoflook, ui
en citroengras. Geserveerd met gebakken rijst. | € 20,95 |
| 28. Bo luc lac/ Bief a la Saigon
Gemarineerde biefstukjes met knoflook, mals gewokt in lente-ui olie.
Geserveerd met witte rijst. | € 18,25 |
| 29. Ga xao xa ot/ kippendijfilet met knoflook, citroengras, ui,
peper en lente uitjes. Geserveerd met witte rijst. | € 17,50 |
| 30. Tom xao chua ngot/ gewokte gamba's met groenten in
lichte zoete saus. Geserveerd met witte rijst. | € 20,50 |
| 31. Do chay/ gewokte groenteschotel van taugé
Paprika, omelet en tofu. Geserveerd met witte rijst. | € 16,25 |
| 32. Mix van nr. 28 t/m nr. 31 geserveerd met witte rijst. | € 22,50 |

Gebakken rijst/ noedels i.p.v. rijst € 2,50 p/p extra

Voor onze jonge gasten € 11,95

Gebakken rijst of noedels met keuze uit:

- 2 Vietnamese loempia' s en kroepoek.
- 2 stokjes biefspiesjes en kroepoek.
- 2 stokjes kippendijspiesjes en kroepoek.

Inclusief een heerlijke vanille kinderijsje met slagroom en spikkels.

**De proeverij “ De smaak van Vietnam “ a € 40,95 p/p
(vanaf 2 personen)**

Voorgerecht

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

Soep

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

Tussengerecht

Huisbereide zalmcarpaccio met sweet chili vis dressing en een vleugje lemon.
Biefrol van rijstpapier met vermicelli noedels, komkommer, sla, omelet, munt en koriander.

Hoofdgerechten

Gestoomde gamba's met knoflook en soja aroma saus.
Kippendijtes met citroengras.
Gegrilde bief in wilde peperblad.
Gebakken rijst.

Nagerecht

Mango sorbetijs, mini taartje, verse fruit en slagroom

**Kleine hapjes menu € 30,95 p/p
(vanaf 2 personen)**

Soep

Bun rieu / Seafood noedel soep
Met garnalen, surimi, krab, verse groenten en kruiden.

Koude hapjes

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

Bo tai chainh/ huisbereide runde carpaccio
Met sweet chili dressing, vissaus en een vleugje lemon.

Warme hapjes

Cha gio/ korant gebakken Vietnamese loempia's.

Thit bo xien/ mals gegrilde ossenhaasspiejes.

Ga xao xa ot/ kippendijtjes citroengras.

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

Koffie of thee