

HOOFDGERECHTEN

BÚN

RIJSTVERMICELLI GESERVEERD MET EEN LOEMPIA, VERSE SALADE, KRUIDEN EN VISSAUS

-BBQ CHICKEN	14,50
-LEMONGRASS PORK	14,50
-VIETNAMESE STEAK	15,50
-VEGGIE 	13,50

CƠM CHIÊN

GEBAKKEN RIJST GESERVEERD MET VERSE SALADE, KRUIDEN EN VISSAUS

-BBQ CHICKEN	14,50
-LEMONGRASS PORK	14,50
-VIETNAMESE STEAK	15,50
-VEGGIE 	13,50

BÁNH XÈO

KNAPPERIG HARTIGE VIETNAMESE PANNENKOEK GEVULD MET TAUGÉ. GESERVEERD MET VERSE SLA, KRUIDEN EN VISSAUS / SOJASAUZ

(LANGERE BEREIDINGSTIJD ~ 20MINUTEN)

-CHICKEN	13,50
-SHRIMP & PORK	14,50
-TOFU & PADDENSTOELEN 	13,50

BÒ KHO*

GESTOOFD SUKADEVLEES MET GROENTEN. GESERVEERD IN EEN PANNETJE

BÒ LÚC LẮC*

GEMARINEERDE BEEFBLOKJES MET DAGVERSE GROENTEN. GESERVEERD OP EEN HETE PLAAT

SIZZLING CHICKEN*

GEMARINEERDE KIPPENDIEN MET DAGVERSE GROENTEN. GESERVEERD IN EEN HEET PANNETJE

*DEZE HOOFDGERECHTEN WORD GESERVEERD MET WITTE RIJST, LIEVER NASI (+1,00) OF BAMÍ? (+2,00)

HOOFDGERECHTEN (VERVOLG)

CÁ HỒI*

SOUS-VIDE GEGAARD EN OP DE HUID GEBAKKEN ZALM MET EEN ZACHTE TERIYAKI-SAUS, BOSUI, CHILIPEPER EN GEPOFTE KNOFLOOK.

TÔM CHIÊN* 17,50

PITTIG GEKRUIDE GARNALEN MET VERSCHILLENDE GROENTEN. GESERVEERD OP EEN HETE PLAAT.

CÀ RI GÀ*

TEN TIJDE VAN DE KHMER WERD DE CURRY IN DE VIETNAMESE KEUKEN GEÏNTRODUCERD. DE VIETNAMESE CURRY BESTAAT UIT KIPPENDIEN, AARDAPPEL, WORTEL, DOPERWTJES EN KOKOSMELK. GESERVEERD MET BÁNH MÌ.

KLASSIEK VIETNAMEES

PHỞ


HÉT NATIONALE NOEDELGERECHT VAN VIETNAM. EEN GROTE KOM RIJSTNOEDELS MET EEN 8 UUR GETROKKEN RUNDVLEESBOUILLON ALS BASIS. WAT JE PROEFT IS EEN RIJKE, KRACHTIGE SMAAK. HEERLIJK IN COMBINATIE MET TAUGÉ, VERSE KRUIDEN, ZOALS KORIANDER, MUNT, PEPER EN LIMOEN.

- VEGGIE (GROENTEBOUILLON) 	13,50
- CHICKEN	14,50
- BEEF	14,50
- BEEF & BRISKET	15,50

VIETNAMESE SALADE

KNAPPERIGE ORIENTAALSE SALADE VAN SPITSKOOL, WORTEL, PAPRIKA, KORIANDER EN MUNT

Goi

- VEGGIE 	7,50 / 11,50
- CHICKEN	8,50 / 12,50
- BEEF	8,50 / 12,50
- SHRIMP	8,50 / 12,50

HOOFDGERECHTEN