

SPECIALS

Hello Hanoi* 🌿 11

Een smakelijke reis naar de straten van Hanoi! Een gedeelde platter boordevol krokante, gebakken Vietnamese lekkernijen. Denk aan loempia's, dumplings en meer – de perfecte borrelplank, maar dan met Vietnamese flair!

Deluxe Plate* 🌿 13

Laat je verleiden door onze Deluxe Plate, een feestelijke mix van vijf zorgvuldig geselecteerde Vietnamese hapjes. Perfect om samen te delen en te genieten van een veelzijdige smaakbeleving.

Vietnamese High Tea* 🌿 24.5 pp

dite kan alleen besteld worden bij minimaal 2 personen

Een unieke culinaire reis! Begin met smaakvol fingerfood, geniet van twee heerlijke bao buns met een klein soepje, en sluit af met een selectie verrukkelijke Vietnamese zoetigheden. Een perfecte middag vol verrassingen!

LOADED FRIES

Een heerlijk bord krokante frietjes rijkelijk belegd met smaakvolle toppings, verse groenten en aromatische kruiden. Kies voor de klassieke frietjes of upgrade naar zoete aardappelfrites voor een extra twist (+2,00). Perfect als comfort food of om te delen!

11.00 per gerecht

Bò Kho Fries*

Knapperige frietjes, royaal belegd met langzaam gestoofde Vietnamese rundvleesstoof, frisse groenten en geurige kruiden. Comfort food met een Vietnamese twist!

Crispy Chicken Fries* 🌿

Krokante frietjes, belegd met knapperige kip met een mayonaise van sriracha. Afgetopt met frisse groenten en geurige kruiden.

TO SHARE

Bò Bóp Thầu* 13

Dungesneden diamanthaas met taugé, frisse mango, krokante pinda's, gebakken ui, Vietnamese koriander en een tamarindesaus. Een verfijnde smaakexplosie!

Bánh Khọt* 🌿 13

Vietnamese mini-pannenkoekjes (6 stuks) van kurkuma, rijstmeel en kokosmelk, rijkelijk belegd met garnalen. Geserveerd met een frisse bosuivinaigrette. Ook als vegan optie beschikbaar!

Gỏi Cuốn* 🌿 9

Frisse, 'rauwe' springrolls (2 stuks per portie) gemaakt met rijstpapier, vermicelli, knapperige groenten, mango en munt. Kies jouw favoriete vulling:

- Avocado
- Tofu
- Kip (Make it crispy!)
- Garnaal (Make it crispy!)
- Rundvlees

Vietnamese Nachos 🌿 12

Krokante wonton chips belegd met verse zalm, avocado, kruiden, sriracha mayonaise.

Van onze Mama* 11

een eerbetoon aan Phuong's moeder. Geniet van open vuur gepofte aubergine, verrijkt met heerlijke vissaus en knapperige uitgebakken bacon.

Xiu Mai Trúng 🌿 11

Een heerlijke combinatie van sappige Xiu Mai, gemaakt van gemalen varkensvlees en specerijen, en een ei. Samen met verse ingrediënten opgeslagen in knapperig Banh Mi brood

Bò Lá Lốt 13

Gemarineerd rundvlees, omhuld in aromatische betelbladeren, die afkomstig zijn van de betelplant en worden gewaardeerd om hun unieke, pittige smaak en geur. Gegrild tot perfectie en geserveerd met vissaus (nước chấm)

Goi Mit* 11

Jackfruit-salade met verse Vietnamese kruiden en een lichte limoendressing, fris, fruitig en volledig plantaardig.

LUNCH



HILVERSUM

Authentic Vietnamese Streetfood
by Phuong Tran



In al onze gerechten kunnen pinda, noten en soja bevinden, vaak kunnen wij dit weg laten, vraag de bediening wat mogelijk is!

BÁNH MÌ

Een bánh mì is een Vietnamese baguette, beïnvloed door de Franse keuken, met ingelegde groenten, koriander en huisgemaakte mayonaise. 🌿

8 euro per broodje

Thịt Heo Sả (Lemongrass Pork)

Sappige procureur gemarineerd in citroengras, met gebakken ui en sesam. Fris en hartig! ✨

Gà Nướng gừng (BBQ Chicken)

Malse kippendijen in gembermarinade, geserveerd met gebakken ui. Authentieke smaken die perfect samenkomen. ✨

Trứng Ốp La (Ei)

Twee spiegeleieren met verse kruiden, avocado en gebakken ui. Simpel, voedzaam en vol smaak.

Tôm Rim Me (Black Tiger Shrimp)

Tamarinde-gemarineerde garnalen met verse kruiden en gebakken ui. Zoet, zuur en heerlijk sappig.

Bò Áp Chảo (Vietnamese Steak)

Diamanthaas met verse kruiden en gebakken ui. Perfect gebakken en boordevol Vietnamese smaak.

Thịt Heo Quay (Crispy Pork Belly)

Langzaam gegaard buikspek, krokant gebakken, met verse kruiden en ui. Lekker krokant!

Thịt Chay (Seitan)*

Gestoofde seitan, ideaal alternatief voor draadjesvlees. Sappig, stevig en volledig plantaardig genieten.

Mít Chiên Giòn (Jackfruit)*

Krokante jonge jackfruit met onweerstaanbare textuur en smaak. Een verrassend lekkere plantaardige keuze!

***vegan of vegan mogelijk**

BAO BUN

Bao bun zijn gestoomde Vietnamese broodjes, gevuld met groenten en kruiden, en bekend om hun zachte, luchtige textuur. 2 per stuk 🌿

13 euro per twee broodjes

Thịt Heo Sả (Lemongrass Pork)

Sappige procureur gemarineerd in citroengras, geserveerd met gebakken ui. Fris, licht en vol smaak!

Gà Bánh Xèo (Crispy Chicken)

Krokante kip gepaneerd in Bánh Xèo meel en broodkruimels, goudbruin gefrituurd. Onweerstaanbaar knapperig!

Đậu Phụ Chiên (Crispy Tofu)*

Gefrituurde tofu met een knapperige buitenkant en een zachte, romige binnenkant. Vegan genot!

Tôm Chiên Giòn (Torpedo Shrimp)

Krokante garnalen in broodkruimels, knapperig en sappig. Ideaal in een bao met verse kruiden.

Bò Xào (Vietnamese Steak)

Gewokte kogelbiefstuk, supermals en smaakvol. Een luxe vulling voor je bao!

Thịt Heo Quay (Pork Belly)

Langzaam gegaard buikspek, geserveerd met kruiden en ui. Krokant én zacht, perfect voor een bao!



VIETNAMESE FOOD

De Vietnamese keuken draait om frisse, lichte gerechten vol smaak. Verse kruiden, vissaus, limoen en chili brengen een perfecte balans tussen zoet, zuur, zout, bitter en umami. Typische gerechten zoals phở en springrolls combineren gezonde ingrediënten met rijke smaken voor een authentieke eetervaring.

KLASSIEK

Klassieke Vietnamese gerechten combineren hartige, zoete, zure en umami-smaken met verse kruiden zoals koriander en munt, en bevatten vaak knapperige groenten voor textuur.

16.5 per gerecht*

Phở* 🌿

De trots van Vietnam! Een grote kom rijstnoedels in een rijkelijke rundvleesbouillon, 12 uur langzaam getrokken voor maximale smaak. Geserveerd met hoisin en sriracha. Kies jouw favoriete topping:

- Tofu & Mushrooms
- Chicken
- Beef & Brisket

Liever een kleine portie? Dat kan! *(-2,00)

Bánh Xèo* 🌿

Even geduld, dit gerecht wordt met zorg bereid!

Een knapperige, goudbruine Vietnamese pannenkoek gevuld met taugé. Geserveerd met verse sla, kruiden en een frisse Vietnamese vinaigrette of sojasaus. Keuze uit:

- Tofu & Mushrooms
- Chicken
- Shrimp & Pork

Bún Bò Huế*

Een hartverwarmende pittige soep uit Huế. Gevuld met rijstnoedels, rundvlees, varkensvlees, en verse kruiden, doordrenkt met citroengras en chili. Geserveerd met limoen voor een frisse twist.

Bò Kho*

Een verfijnde Vietnamese stoofpot van zorgvuldig geselecteerd rundvlees, langzaam gegaard in een rijke bouillon van knoflook, gember en steranijs. Geserveerd met een stokbroodje ✨

Bún Chả

Gegrild varkengehaktballetje en procureur met rijstnoedels, verse kruiden, groenten en een smaakvolle bouillon *(+1,00)



In al onze gerechten kunnen pinda, noten en soja bevinden, vaak kunnen wij dit weg laten, vraag de bediening wat mogelijk is!