

NHẬU

voorronde

"Nhậu" is een Vietnamese traditie waarin mensen informeel samenkomen om te eten, drinken (bier of rijstwijn) en praten. Ze delen kleine gerechten en versterken sociale banden in een gezellige sfeer.

11 euro per gerecht

Nem Rán*

4 per gerecht

Gebakken authentieke loempia's van rijstvel met verse sla en Vietnamese vinaigrette. Gevuld met kip of vegan.

Bánh Xếp Tôm*

6 per gerecht

Gestoomde dumplings gevuld met garnalen, geserveerd met een Vietnamese salade en een heerlijke soja-sesam vinaigrette

Gyoza Chiên*

6 per gerecht

Gebakken gyoza gevuld met kip en groenten, geserveerd met een zoete honing-sesamsaus.

Van onze Mama*

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

Gỏi Mít*

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

Cánh Gà Rán*

6 per gerecht

Krokante kipkluijjes gelakt in vissaus en honing

Nấm Chiên*

In tempura gebakken paddenstoelen van het seizoen met huisgemaakte chilisous.

MÓN PHỤ

tussenronde

Vietnamees eten heeft een perfecte balans van zoet, zuur, zout, bitter en umami. Gerechten zijn licht en fris, met verse kruiden en specerijen. Vissaus, citroengras, limoen en koriander zorgen voor een harmonieuze smaak.

13 euro per gerecht

Ceviche Cá Chấm

Gerookte zeebaarsfilet op Vietnamese wilde peper, geserveerd met 'nước chấm' vinaigrette.

Bò Bóp Thấu*

Dun gesneden rundvlees, gemarineerd met Vietnamese kruiden en geserveerd met rijpe mango, pinda's en een heerlijke tamarindesaus.

Bánh Khọt*

Kleine, knapperige kokospoffertjes met garnalen, geserveerd met verse kruiden en een zoete vissaus om te dippen.

Bò Lá Lốt

Gemarineerd rundvlees, omhuld in aromatische betelbladeren, Gegrild en geserveerd met vissaus (nước chấm)

Deluxe Plate*

Een smakelijke ontdekkingsreis met een proeverij samengesteld door onze chef Phuong! Geniet van een assortiment van kleinere voorgerechtjes perfect om te delen. Laat je verrassen door de diverse smaken van Vietnam.

Bao Bun*

Gestoomde bao broodjes met koolsalade, mango en lichtpittige srirachamayo. Keuze uit:

- Gà Bánh Xèo (Crispy Chicken)
- Tôm Chiên Giòn (Torpedo Shrimp)
- Thịt Heo Sả (Lemongrass Pork)
- Đậu Phụ Chiên (Crispy Tofu)

MÓN CHÍNH

hoofdronde

Ons menu biedt klassieke Vietnamese gerechten met authentieke smaken. Traditionele ingrediënten zoals vissaus en citroengras komen perfect tot hun recht, geserveerd met rijst of nasi voor een heerlijke ervaring.

24 euro per gerecht

Cá Vược Nướng

Op de huid gebakken dorade, met dagverse groenten en een 'cá kho' saus van ingekookte kokoswater.

Cá Hồi

Op de grill gebakken 'zachte' zalm met een heerlijke gekarameliseerde saus van teriyaki en een milde chilipeper.

Bò Kho*

Verfijnde Vietnamese stoofpot van stoofvlees, langzaam gegaard in knoflook- en gemberbouillon, geïnspireerd door boeuf bourguignon.

Gà Hấp Nước Mắm*

Langzaam gegaarde kippendijen in vissaus, geserveerd dagverse groenten.

Tôm Canh Cua*

Black Tiger garnalen gebakken met Canh Cua-groenten, geserveerd in een rijke krab- en kruidensaus.

Sườn Heo

Zacht en mals, 24 uur sous-vide gegaarde ribben, met een marinade van soja, knoflook, gember en citroengras.

Thịt Kho

Langzaam gegaard buikspek in een aardenpot met gekarameliseerde sojasaus, geserveerd met ei.

Bò Lúc Lắc*

Ossenhaaspuntjes met seizoensgroenten, geserveerd met een gember-sojasaus voor een rijke smaak



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

MENU'S

CHEF'S MENU (4-GANGEN)* 49.5 PER PERSOON

Minimaal 2 personen, sharing menu
Geniet van een zorgvuldig samengesteld 4-gangenmenu, bereid met onze klassiekers van de kaart. Dit speciale menu is geïnspireerd door de reis van chef Phuong van Noord naar Zuid-Vietnam.

Heeft u allergieën of voorkeuren voor bepaalde producten in uw menu? Laat het ons weten! Wij houden (bijna) overal rekening mee.

Het menu bestaat uit:

- **Deluxe Plate**
- **Twee gerechten Món Phụ**
- **Kleine Phở**
- **Twee gerechten Món Chính**

NINH BINH MENU (3-GANGEN)* 42.5 PER PERSOON

Geniet van een zorgvuldig samengesteld 3-gangenmenu, perfect voor degenen die minder tijd hebben voor een 4-gangenmenu. Bereid met onze klassiekers van de kaart, speciaal voor u geselecteerd.

Heeft u allergieën of voorkeuren voor bepaalde producten in uw menu? Laat het ons weten! Wij houden (bijna) overal rekening mee.

Het menu bestaat uit:

- **Deluxe Plate**
- **Twee gerechten Món Chính**
- **Tasting van Desserts**

*De menu's zijn ook beschikbaar in VEGAN of GLUTENVRIJ variant, uitsluitend te bestellen per twee personen.

! *vegan of vegan mogelijk

MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG

Onze món ăn truyền thống zijn authentieke, traditionele gerechten uit heel Vietnam. Ze worden bereid volgens oude recepten die generaties lang zijn doorgegeven, met respect voor de oorspronkelijke smaken. Hier proef je de ware essentie van de Vietnamese keuken.

Gỏi Cuốn* 🌿 **9**
Verse springrolls gevuld met rijstnoedels, wortel, komkommer, mango en munt. Koriander optioneel!

- Avocado
- Tofu
- Chicken (Make it crispy!)
- Shrimp (Make it crispy!)
- Beef

Bún Bò Huế* **16.5**
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.

Phở* 🌿 **16.5**
Het nationale noedelgerecht van Vietnam. Een grote kom phở noedels met een 24 uur getrokken rundvleesbouillon als basis. Geserveerd met hoisin en sriracha.

- Tofu & Mushrooms
- Chicken
- Beef & Brisket

Bánh Xèo* 🌿 **16.5**
Vietnamese pannenkoek van kurkuma, rijstmeel en kokosmelk met taugé. Geserveerd met verse sla, kruiden en Vietnamese vinaigrette/sojasaus.

- Tofu & Mushrooms
- Chicken
- Shrimp & Pork

Bún Chả **17.5**
Gegrild varkengehaktballetje en procureur met rijstnoedels, verse kruiden, groenten en een smaakvolle bouillon

MENUKAART



HILVERSUM

AUTHENTIC VIETNAMESE STREETFOOD

by Phuong Tran