

НАШЕ МЕНЮ:

(ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ДОСТАВКУ ЛЮБОГО БЛЮДА К СЕБЕ ДОМОЙ, ЗАБРАТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ИЛИ ПОКУШАТЬ У НАС)

СУП ФО-БО



Национальный вьетнамский суп, сытный, наваристый и ароматный. Состав: говяжий бульон (кости молодых телят), мякоть телятины, лапша рисовая, лук репчатый, пророщенный маш, лук зеленый, бадьян, корица, кориандр, кардамон, мята, перец черный, соль.

Стоимость порции: 300 рублей

ВЬЕТНАМСКИЙ САЛАТ



Салат готовится из мелко нарубленной капусты, маринованной в лимонном соке и уксусе. В салат добавляются рубленые орехи, морковь, пророщенный маш, зелень, вьетнамские специи.

Стоимость порции:
Без курицы - 80 рублей
С курицей - 130 рублей

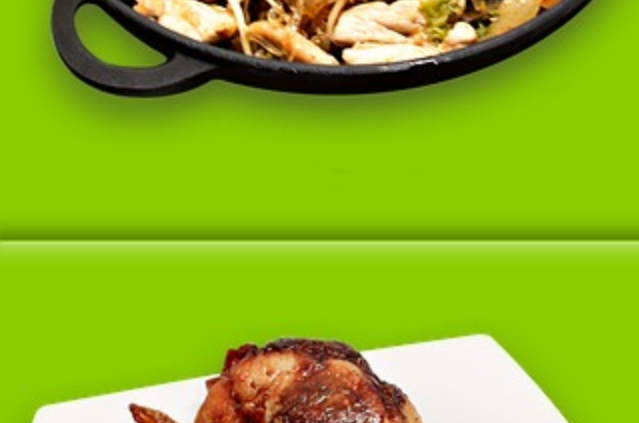
НЕМ (голубцы по ханойски)



Нежные с пикантным вкусом. Состав: рисовая бумага, куриный фарш, вьетнамские черные грибы, креветки, фунчоза, лук, вьетнамская приправа.

Стоимость за порцию: 300 рублей.
Стоимость за одну штучку: 80 рублей.

МИЕН САО



Блюдо готовится из вьетнамской лапши сорго, по выбору добавляется: обжаренная говядина, курица или морепродукты. Так же в составе: черные вьетнамские грибы, рыбный соус, лук, чеснок, вьетнамские травы, черный перец.

Стоимость за порцию:
МИЕН САО ГА (с курицей) - 250 рублей
МИЕН САО БО (с говядиной) - 300 рублей
МИЕН САО ТОМ (с МОРЕПРОДУКТАМИ) - 300 рублей.

КАНЬГА ИЗ КУРИЦЫ



Каньга из курицы готовится из целого крылышка. За основу берут кожу без костей и фаршируют ее ароматным куриным фаршем, двумя видами вьетнамских грибов, вьетнамскими специями.

Стоимость за порцию: 270 рублей.

БАНЬ БАО



Готовится из пышного воздушного теста. Начинка бань бао: вареное яйцо, фунчоза, куриный фарш, черные грибы, черный перец, соль, лук. Блюдо получается легким и воздушным за счет томления на пару.

Стоимость за штучку: 120 рублей.

ГОЙ ТОМ ГА



В рисовую бумагу заворачивается фунчоза, вареные креветки, манго, салат, рубленая морковь, истовой салат, вьетнамский соус.

Стоимость за порцию: 270 рублей.

ТОФУ



ТОФУ - это диетическое и очень витаминизированное блюдо. Блюдо готовится из муки белого ореха и соевого соуса. Подается горячим и обладает пикантным, изысканным вкусом.

Стоимость за порцию: 80 рублей.

КОМРАНГ (Вьетнамский плов)



Плов по вьетнамски на воке. Готовится на выбор: с курицей, говядиной или с морепродуктами. Вареный рис обжаривается с кукурузой, зеленым горошком, вареным яйцом, вьетнамскими специями.

Стоимость за порцию:
КОМРАНГ ГА (с курицей) - 270 рублей.
КОМРАНГ БО (с говядиной) - 300 рублей.
КОМРАНГ ТОМ (с морепродуктами) - 300 рублей.

ГА ШОТ КАМ



Жареное на воке мясо курицы, вьетнамский салат, морковь, лук, отварный рис. Специальный вьетнамский соус с добавлением свежесжатого апельсинового сока, куриного бульона и вьетнамских приправ.

Стоимость за порцию: 250 рублей.

ТОМ ЧИЕН СУ (7 креветок)



Креветки, обжаренные в кляре. Кляр готовится из рисовой муки, уксуса, чеснока, сахара, специальных специй.

Стоимость за порцию: 350 рублей.

ЧУОЙ ТАМ БОТ



Национальный вьетнамский десерт. Дольки банана обжариваются в кляре из рисовой муки, уксуса, сахара, специй. При подаче поливается карамельным сиропом и посыпается кокосовой стружкой.

Стоимость за порцию: 120 рублей.

ЧИПСЫ ПО-ХАНОЙСКИ



Чипсы готовят из рисовой муки, тертого картофеля и креветочного бульона. Обжариваются в кипящем масле.

Стоимость за порцию: 30 рублей.

МАНГО



Спелый, сочный, ароматный вьетнамский манго.

Стоимость: 70 рублей за 100 грамм.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК МАНГО



Стоимость: 300 рублей за 450 мл.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК МАРАКУЙИ



Стоимость: 250 рублей за 450 мл.

ВЬЕТНАМСКИЙ КОФЕ ЧЕРНЫЙ

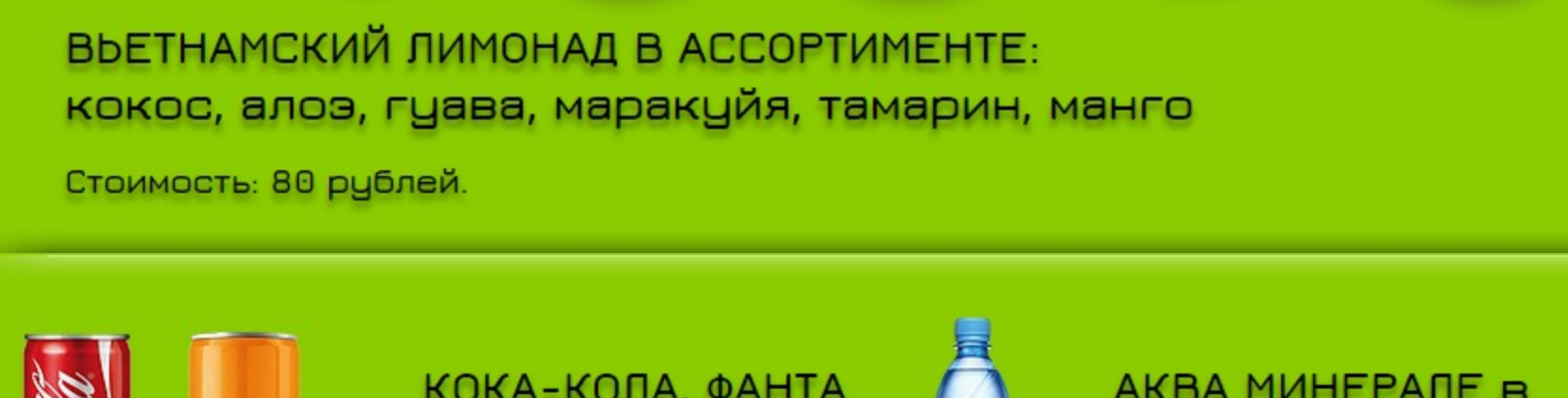


Стоимость: 100 рублей за 200 мл.

ВЬЕТНАМСКИЙ КОФЕ ЧЕРНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ



Стоимость: 100 рублей за 200 мл.



ВЬЕТНАМСКИЙ ЛИМОНАД В АССОРТИМЕНТЕ: кокос, алоэ, гуава, маракуйя, тамарин, манго

Стоимость: 80 рублей.



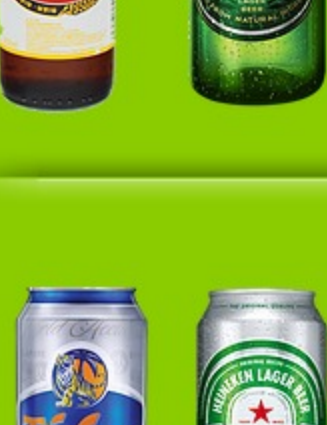
КОКА-КОЛА, ФАНТА

Стоимость: 70 рублей.



АКВА МИНЕРАЛЕ в ассортименте

Стоимость: 60 рублей.



ПИВО SAIGON в ассортименте

Стоимость: 150 рублей (0,33).



ПИВО TIGER, HEINEKEN, KOZEL

Стоимость: 120 рублей (0,5).

Мы принимаем заказы ежедневно с 10:30 до 22:30 по телефону:

+7 (495) 924-68-88