

Фо Бо 600/50 г

Суп Фо с говядиной, телятиной и рисовой лапшой и зеленью. Подается с соусом Зам Той (из уксуса, чеснока и перца чили) по традициям северной вьетнамской кухни

450 ₽



A close-up photograph of a bowl of Pho Chaï salad. The salad is composed of various ingredients: long, thin slices of green onions (scallions) are prominently displayed in the center. Below them are shredded carrots, sliced mushrooms, and pieces of tofu. The background shows more of the salad, including green leafy vegetables and bean sprouts. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the ingredients.

Фо Чаи 600/50 г

с шампиньонами, ростками бобов, цукини и тофу

360 ₽



Нэм Том 160/40 г.

Обжаренные блинчики из рисовой бумаги с креветками, кальмарами, свининой, древесными грибами и овощами. Подаются с соусом Ньюк Мам.

390 ₽



Нэм Чаи 160/30 г.

Обжаренные блинчики из рисовой бумаги с тофу, кольраби, древесными грибами, ростками бобов, стеклянной лапшой и морковью. Подаются с соевым соусом.

330 ₽



Бань Куон 200/30 г.

Паровые блинчики с классической начинкой из свинины, древесных грибов, лука и моркови. Подаются с соусом Ньюк Мам.

350 ₽



Бань Куон Чаи 210/30 г.

Паровые блинчики с древесными грибами, шампиньонами и овощами. Подаются с соевым соусом.

320 ₽



Бань Бао 1 шт. 100 г.

Паровые булочки с начинкой из свинины, креветок, черных грибов и стеклянной лапшой. Подается со свежим перцем чили.

110 ₽



Рау Муонг 220/20 г.

Вьетнамская закуска из стеблей травы Рау Муонг с чесноком в соусе Ньок Мам. Подается с перцем чили и лимоном.

*Данное блюдо является сезонным. Подробности у вашего официанта.

380 ₽



Гой Том Га 170/30 г.

Спринг-роллы с креветками, курицей, рисовой лапшой
Бун, манго и зеленью. Подаются с соусом Ньюк Мам.

410 ₽



Мык Ранг Муой 250/15 г

Обжаренный хрустящий кальмар в кляре с луком, чесноком и острым перцем. Подается с соусом Шрирача.

410 ₽



A close-up photograph of a white bowl filled with a Vietnamese dish called Bun Cha Ga. The dish features thin, white rice noodles submerged in a light brown broth. Topped with several pieces of grilled chicken, fried shrimp, and bean sprouts. Fresh green herbs, including cilantro and a slice of cucumber, are scattered on top. A single red chili pepper is also visible. In the background, a pair of wooden chopsticks is partially visible.

Бун Ча Га 300/235 г.

Боллы из рубленой курицы и креветок на гриле.
Подаются в соусе Ныок Мам с рисовой лапшой Бун,
листьями салата, ростками бобов и кинзой.

420 ₽



Лэн Ранг 150/120 г.

Свинина с карамельным и Ньюк Мам соусами.
Подается с рисом, приготовленным на пару.

410 ₽



Ча Ла Лот 170/30/150 г.

Роллы из рубленой свинины с луком и лемонграссом, завернутые в листья Ла Лот. Подаются с рисовой лапшой Бун, соевым соусом и арахисом.

450 ₽



Бун Бо Нам Бо 275/100 г.

Рисовая лапша Бун с сочной говядиной, ростками бобов, свежим огурцом, перцем чили, зеленью и арахисом. Подается с соусом Ньюк Мам.

430 ₽





Том Мык Сао 200 г

Креветки, кальмары и ростки бобов с кунжутным маслом и устричным соусом.

430 ₽





Ка Хой Шот Мам 130/20/120 г

Лосось с карамельным и Ньюк Мам соусами.
Подается с рисом, приготовленным на пару.

530 ₽



Ком Ранг 320 г.

Рис со свининой, грибами шиитаке, кукурузой, морковью и луком в соевом соусе.

390 ₽





Фо Сао Хай Шан 330 г.

Рисовая лапша с креветками, кальмарами, грибами шиитаке, шампиньонами, ростками бобов и овощами.

490 ₽

