

PHO CITY

Вьетнамская кухня

САЛАТЫ



Салат Вит

Запеченная утка, листья салата, овощи, зелень в кисло-сладком соусе

430 р.
180 г



Салат Бо

Обжаренная говядина, овощи, зелень, арахис в кисло-сладком соусе

390 р.
300 г



Салат Соай Том

Обжаренные креветки, манго, овощи, зелень, арахис в кисло-сладком соусе

490 р.
280 г

ЗАКУСКИ И ДЕСЕРТЫ



Нем

Жаренные роллы из рисовой бумаги, свиной, креветок, грибов муэр, стеклянной лапши, овощей и зелени. Подаются с рыбным соусом

430 р.
3 шт



Том Там Бот

Креветки, обжаренные в темпурной муке. Подаются с кисло-сладким соусом

590 р.
7 шт



Тюой Там Бот

Бананы, обжаренные в темпурной муке. Подаются с карамельным соусом, арахисом и кокосовой стружкой

330 р.
6 шт



Бань Бао

Паровая булочка с начинкой из свиного фарша, грибов, лапши, яиц, зелени.

250 р.
180 г



Креветочные чипсы

230 р.
50 г

НАПИТКИ



Шейки

с сахарным сиропом и льдом

Манго

420/490 р.
300/450 мл

Авокадо

420 р.
450 мл

Лимонад

из маракуйи со льдом

340 р.
450 мл



Вьетнамское пиво

сайгонское или ханойское

В банке

240 р.
330 мл

В бутылке

290 р.
330/450 мл



Соки тропических фруктов

190 р.
330 мл



Кофе по-вьетнамски

Кофе горячий - 170 мл
Кофе со льдом - 270 мл
280 р.



Рэд Булл

220 р.
250 мл

PHO CITY

Вьетнамская кухня

СУП ФО

Рисовая лапша, лук репчатый, лук зеленый, кинза, костный бульон. Подается с ростками фасоли, имбирем, лаймом, мятой, соусом чили, маринованным чесноком и соусом лаогама.

ХИТ



Фо Бо

с вареной говядиной

530 р. 600 мл
570 р. 1000 мл



Фо Га

с вареным мясом курицы

480 р. 600 мл
530 р. 1000 мл



Фо Шот Ванг

с говядиной, тушеной в томатной пасте

630 р.
1000 мл



Фо Тай Лан

с говядиной, обжаренной в рыбном соусе

630 р.
1000 мл



Фо Том

с обжаренными креветками

630 р.
1000 мл

ГОРЯЧЕЕ С РИСОМ НА ПАРУ

ХИТ



Суп Том Ям

Куриный бульон, креветки, кальмары, шампиньоны, имбирь, галангал, лемонграсс, лимонник, сельдерей, паста том-ям, кокосовые сливки

630 р.
400 мл / 150 г



Том Мык Сао

Креветки и кальмары, обжаренные в устричном соусе с овощами, ростками фасоли.

630 р.
270/150 г



Дау Фу Шот

Соевый сыр тофу, обжаренный в томатном соусе с зеленым луком.

510 р.
270/150 г



Дау Фу Сао Жау

Соевый сыр тофу, обжаренный с шампиньонами, морковью, репчатым луком, зеленым луком и салатной капустой.

510 р.
270/150 г



Ком Вит

Филе утки, запеченной со специями. Подается с опущами и соусом хойсин.

690 р.
230/150 г



Га Сао Нам

Мясо курицы, обжаренное в устричном и соевом соусе с грибами шиитаке и капустой пак-чой

530 р.
270/150 г



Ком Тхит

Свиная шейка, обжаренная в рыбном соусе со специями. Подается с паровым рисом.

530 р.
200/150 г



Ком Жанг

Рис, обжаренный в соевом соусе с овощами и зеленым луком. Подается с костным бульоном и зеленью

Га - с курицей **530 р.**
Хай Шан - с креветками и кальмарами **630 р.**
425/170 г



Ми Сао

Пшеничная лапша, обжаренная в устричном и соевом соусе с луком, салатной капустой, ростками фасоли, морковью и шампиньонами

Га - с курицей **530 р.**
Бо - с говядиной **590 р.**
Хай Шан - с креветками и кальмарами **630 р.**
450 г

Меню

КОМБО



КОМБО №1

- **ФО БО** 600 мл

СУП ФО С ГОВЯДИНОЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **БАНЬ БАО**

ПАРОВАЯ БУЛОЧКА С
НАЧИНКОЙ ИЗ СВИНОГО ФАРША

650 Р.



КОМБО №2

- **ФО ГА** 600 мл

СУП ФО С КУРИЦЕЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **НЕМ** 2 шт

ЖАРЕННЫЕ РОЛЛЫ СО СВИНИНОЙ,
КРЕВЕТКОЙ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

630 Р.



КОМБО №3

- **ФО БО** 600 мл

СУП ФО С ГОВЯДИНОЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **СОК В БАНКЕ**

630 Р.



КОМБО №4

- **ФО ГА** 600 мл

СУП ФО С КУРИЦЕЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **ЛИМОНАД МАРАКУЙЯ** 300 мл

630 Р.