

PHO CITY

Вьетнамская кухня

САЛАТЫ



Салат Вит

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

450 р.
180 г



Салат Бо

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

410 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 со свининой, креветками, овощами и зеленью. 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

350 р.
6 шт



Бань Бао

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

270 р.
180 г



Креветочные чипсы

250 р.
50 г

НАПИТКИ



Шейки

с сахарным сиропом и льдом

Манго

420/490 р.
300/450 мл

Манго-маракуйя

490 р.
450 мл

Лимонад

из маракуйи со льдом

340 р.
450 мл



Вьетнамское пиво

сайгонское или ханойское

В банке 260 р.

330 мл

В бутылке 310 р.

330/450 мл



Соки тропических фруктов

190 р.
330 мл



Кофе по-вьетнамски

Кофе горячий - 170мл

Кофе со льдом - 270мл

280 р.



Рэд Булл

240 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

550 р. 600 мл
590 р. 1000 мл



Фо Га

с вареным мясом курицы

500 р. 600 мл
550 р. 1000 мл



Фо Шот Ванг

с говядиной, тушеной в томатной пасте

650 р.
1000 мл



Фо Тай Лан

с говядиной, обжаренной в рыбном соусе

650 р.
1000 мл



Фо Том

с обжаренными креветками

650 р.
1000 мл

ГОРЯЧЕЕ С ПАРОВЫМ РИСОМ

ХИТ



Суп Том Ям

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

650 р.
400 мл / 150 г



Том Мык Сао

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

650 р.
270/150 г



Дау Фу Шот

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

530 р.
270/150 г



Дау Фу Сао Жау

Соевый сыр тофу, обжаренный с шампиньонами, ростками фасоли, морковью, репчатым луком, зеленым луком и шпинатом.

530 р.
270/150 г



Ком Вит

Филе утки, запеченное со специями. Подается с паровым рисом, огурцами и соусом хойсин.

690 р.
230/150 г



Га Сао Нам

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

550 р.
270/150 г



Ком Тхит

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

550 р.
200/150 г

Ком Жанг

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

Га - с курицей
Хай Шан - с креветками и кальмарами

550 р.
650 р.
425/170 г



Ми Сао

Пшеничная лапша, обжаренная в устричном и соевом соусах с луком, пекинской капустой, ростками фасоли, морковью и шампиньонами

Га - с курицей
Бо - с говядиной
Хай Шан - с креветками и кальмарами

550 р.
590 р.
650 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

670 Р.



КОМБО №2

- **ФО ГА** 600 мл

СУП ФО С КУРИЦЕЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **НЕМ** 2 ШТ

ЖАРЕННЫЕ РОЛЛЫ СО СВИНИНОЙ,
КРЕВЕТКАМИ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

650 Р.



КОМБО №3

- **ФО БО** 600 мл

СУП ФО С ГОВЯДИНОЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **СОК В БАНКЕ**

650 Р.



КОМБО №4

- **ФО ГА** 600 мл

СУП ФО С КУРИЦЕЙ,
ЛАПШОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

- **ЛИМОНАД МАРАКУЙЯ** 300 мл

650 Р.