

Фо Бо

Суп Фо с говядиной, телятиной, рисовой лапшой, ростками бобов и зеленью. Подается с соусом Зам Той



600/50г
1000/50г

Фо Чай

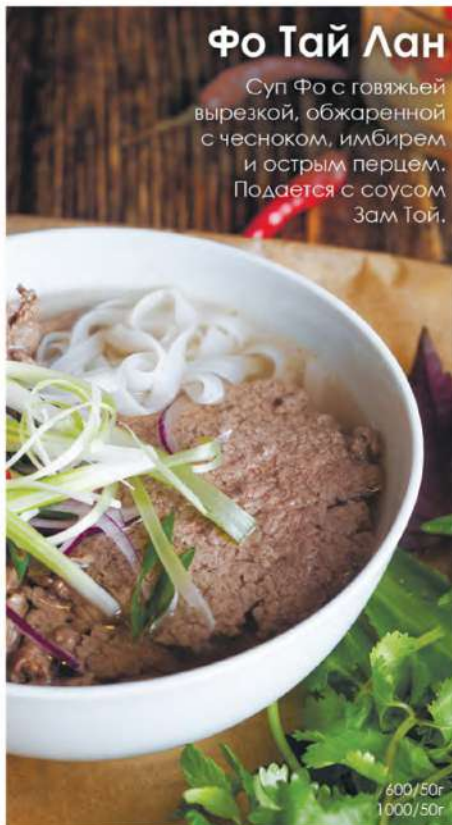
Суп Фо с шампиньонами, ростками бобов, цукини и тофу



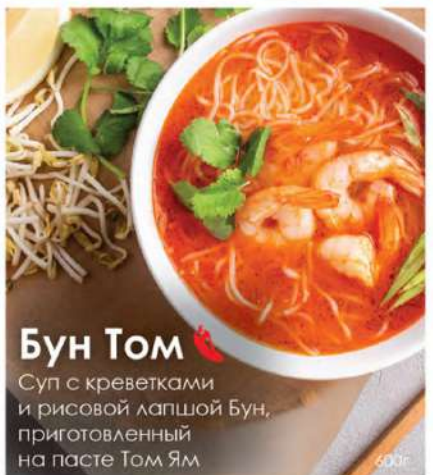
600г

Фо Тай Лан

Суп Фо с говяжьей вырезкой, обжаренной с чесноком, имбирем и острым перцем. Подается с соусом Зам Той.



600/50г
1000/50г



Бун Том

Суп с креветками и рисовой лапшой Бун, приготовленный на пасте Том Ям

600г

Фо Шот Ванг

Суп Фо с говядиной, тушенной в душистых специях и вине. Подается с соусом Зам Той



600/50г
1000/50г

Том Ям

Суп с креветками, кальмарами, шампиньонами, имбирем, галангалом, лемонграссом, перцем чили и зеленью. На ваш выбор: на кокосовом молоке, классический или острый

400г

Бань Куон

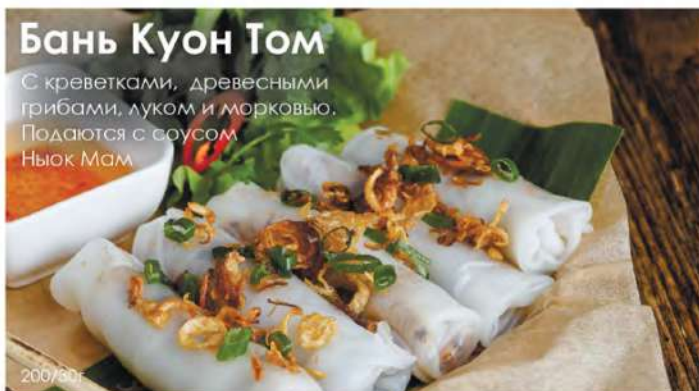
ВьетКафе



Бань Куон

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

200/30г



Бань Куон Том

С креветками, древесными грибами, луком и морковью. Подаются с соусом Ньок Мам

200/30г



Бань Куон Чай

С древесными грибами, шампиньонами и овощами. Подаются с соевым соусом

210/30г

НЭМЫ



Нэм Том

Хрустящие обжаренные блинчики из рисовой бумаги со свининой, креветками, кальмарами, древесными грибами и овощами. Подаются с соусом Ньок Мам

160/40г



Нэм Га

С курицей, древесными грибами и овощами. Подаются с соусом Ньок Мам

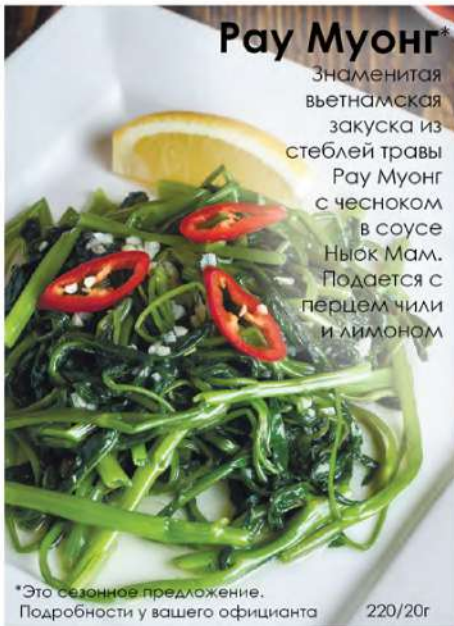
150/30г



Нэм Чай

С тофу, кольраби, древесными грибами, ростками бобов, стеклянной лапшой и морковью. Подаются с соевым соусом

160/30г



Рай Муонг*

Знаменитая вьетнамская закуска из стеблей травы Рай Муонг с чесноком в соусе Ньюк Мам. Подается с перцем чили и лимоном

*Это сезонное предложение. Подробности у вашего официанта

220/20г



Ном Зья

Салат из креветок, кальмаров, ананаса, сельдерея с орехами кешью, кинзой, зеленью, чесночным маслом и соусом Ньюк Мам

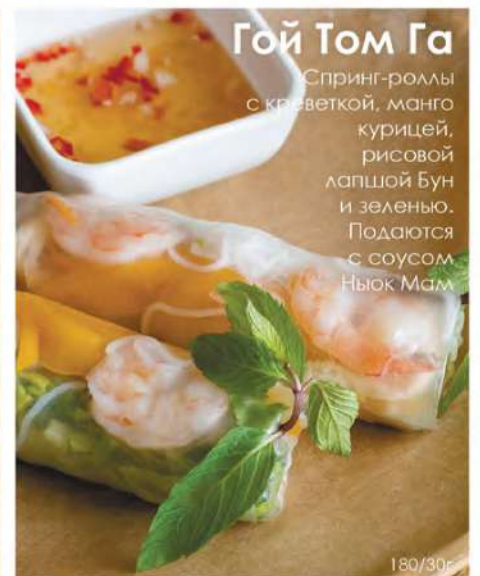
320г



Ном Рай Куа

Салат из узбекских помидоров и бакинских огурцов с базиликом, красным луком, укропом, кинзой и оливковым маслом

200г



Гой Том Га

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

180/30г



Бань Бао

1 шт
Паровая булочка из рисовой муки

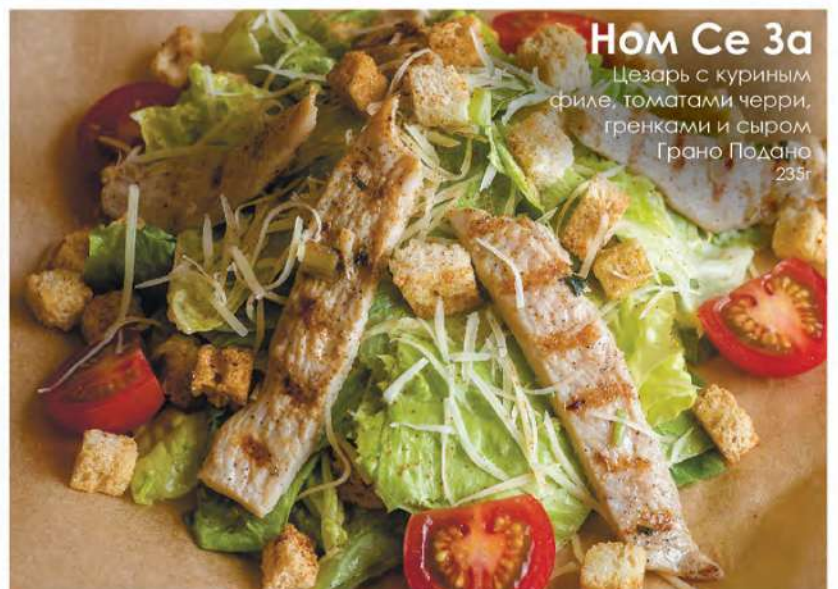
100 г

1 шт
Паровая булочка из рисовой муки с начинкой из курицы, сыра, черных грибов и стеклянной лапши

140 г

Паровая булочка из рисовой муки с начинкой из свинины, креветок, черных грибов и стеклянной лапши

140 г



Ном Се За

Цезарь с куриным филе, томатами черри, гренками и сыром Грано Подано

235г



Бо Сао Рау

Говядина, тушенная с устричным соусом, со спаржей, брокколи, помидорами и чесноком. Подается с рисом, приготовленным на пару

260/130г



Га Чуа Нгот

Курица в кисло-сладком соусе с имбирем и чесноком. Подается с рисом, приготовленным на пару

180/140г



Дау Фу Шот

Сыр тофу с томатным соусом и кинзой. Подается с рисом, приготовленным на пару

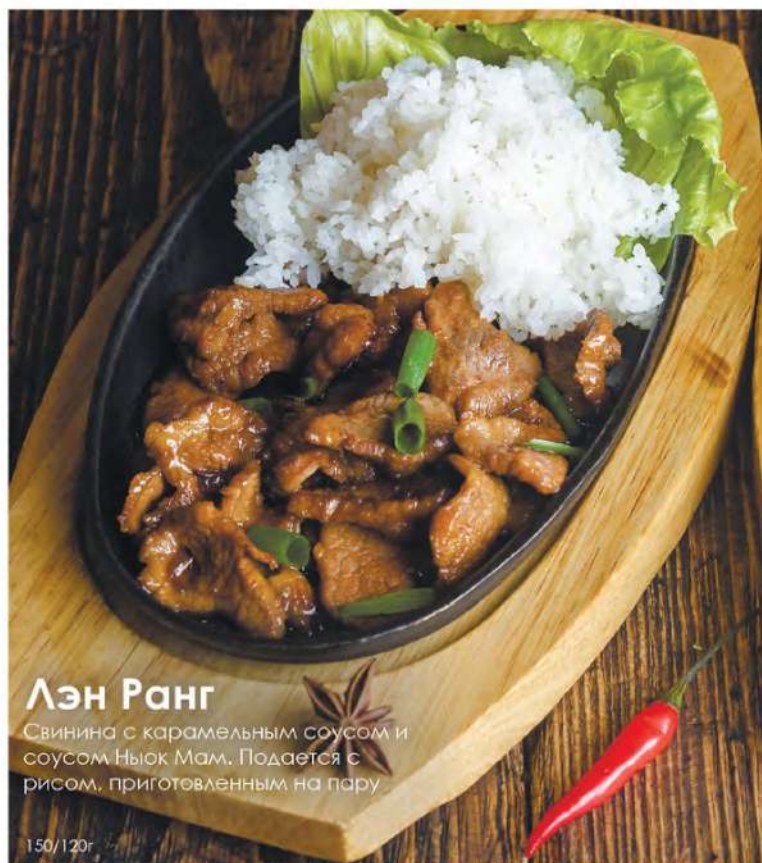
180/140г



Бун Бо Нам Бо

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

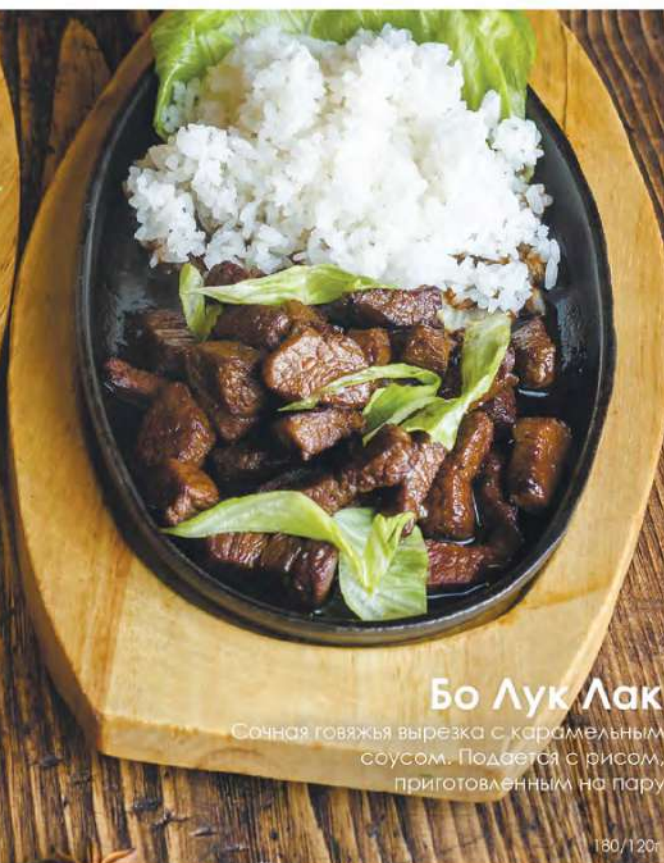
275/100г



Лэн Ранг

Свинина с карамельным соусом и соусом Нюк Мам. Подается с рисом, приготовленным на пару

150/120г



Бо Лук Лак

Сочная говяжья вырезка с карамельным соусом. Подается с рисом, приготовленным на пару

180/120г

Рыба. Морепродукты — ВьетКафе



Том Там Бот

Хрустящие креветки в темпуре. Подается с тамириновым соусом

220/50г



Том Ньонг

Креветки на гриле. Подаются с лимоном и специями

120/30г



Чай Шот Ванг

Мидии гигант-киви со сливочно-винным соусом, красным луком и кинзой

65/100г

Гарниры. Соусы

Тушеные овощи 180г



Спаржа 60г



С имбирем и чесноком

Фо 130г



Обжаренная рисовая лапша

Рис 140г



Приготовлен на пару

Кисло-сладкий

Цезарь 30г



Ныок Мам 30г



Соевый 30г

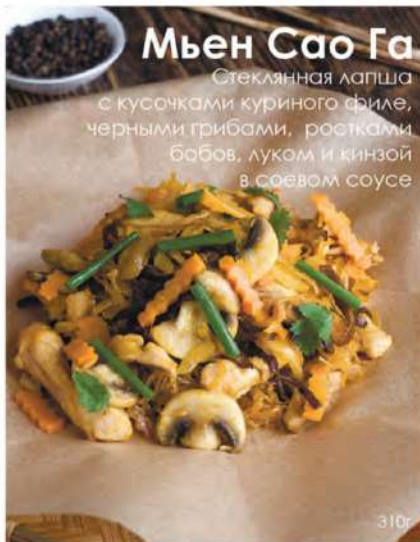
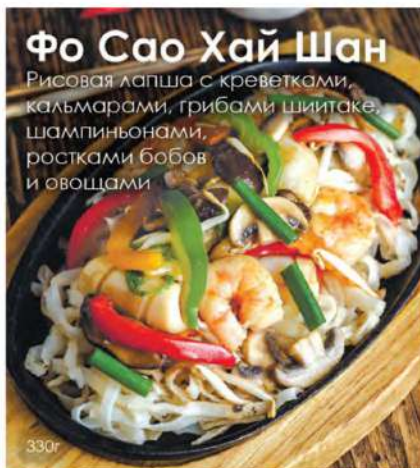
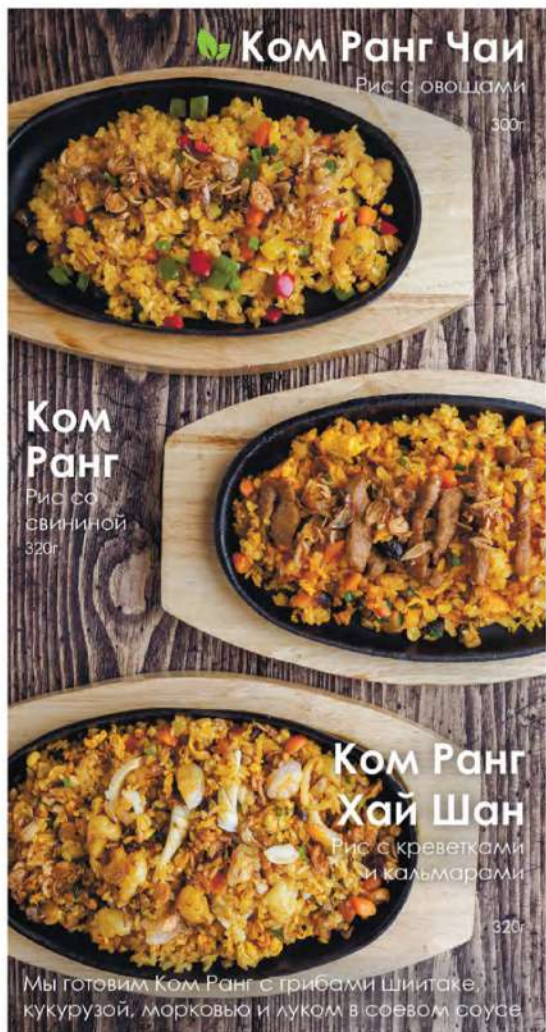


Тамириновыи 30г



30г





Десерты



Корейский гриль

только во ВьетКафе Columbus

ВьетКафе

Модым Гоги

Мясное ассорти из свежего мяса
(Сетери, Чадольбаги, Деджи Мо)
450 гр



2490

Со Сен Кальби

1190

Говяжьи ребрышки
из мраморной говядины
150 гр



Со Ягнем Кальби

Говяжьи ребрышки
из мраморной говядины,
маринованные в Кальби
150 гр

Окенай

Стейк топ-блейд из наружной
части лопатки мраморной
говядины
150 гр



990

Самгепсаль

Свиной бекон, нарезанный
тонкими слайсами
200 гр



450

Со Самгепсаль

Мраморный говяжий бекон,
нарезанный тонкими слайсами
150 гр



690

Каждое мясное блюдо подается с закусками Панчан Кимчи и Панчан с острым огурцом, листьями салата и луком

Корейский гриль

только во ВьетКафе Columbus

ВьетКафе

Дюкон Газандзари

Мраморная говяжья вырезка
из лопаточной части
150 гр



890

Деджи Мо

Мраморный стейк из
свиной шейки
200 гр



590

Чадольбаги

Тонко нарезанные ломтики
мраморной говядины из
филейной части бедра
150 гр

690



Чадольбаги Кальби

Тонко нарезанные ломтики
мраморной говядины из
филейной части бедра,
маринованные в Кальби
150 гр



Сетери

Стриплойн из тонкого филейного
края мраморной говядины
150 гр



990

Ясе Гриль

Ассорти овощей для гриля
(кабачки, болгарский перец,
шампиньоны)
130 гр



290

Каждое мясное блюдо подается с закусками Панчан Кимчи и Панчан с острым огурцом, листьями салата и луком