

Bánh Mì | Baguettes 7.50

Add a bowl of soup for 2.00 euro

11 Ô SKOOL

Pork Belly - Vietnamese Sausage - Paté - Mayo - Cucumber - Pickles - Coriander

12 XIU MAI

Pork Meat Balls - Tomato Sauce - Coriander

13 Ò Ó O (spicy)

Grilled Chicken - Iceberg Lettuce - Pickles - Coriander - Sriracha

14 Ô CHAY

Soy Ham - Mayo - Iceberg Lettuce - Chayoté - Carrot - Red Onions

15 THIT NUONG (spicy)

BBQ Pork - Green Onions - Pickles - Sriracha

16 NEM NUONG

Pork Patties - Green Onions - Avocado - Coriander

17 CA RI GA

Chicken Curry - Potatoes - Coriander - Chili Puree - Salt - Lemon

Make it sloppy, add a **fried egg** for 1.00 euro

*Bánh Mì's are only for lunch. Lunch served till 17:00.

Gỏi Cuốn | Summer Rolls 4.50

Fresh Rolls cut in 2 pieces, served with 3 kinds of sauces

01 Original

Pork and Prawns - Lettuce - Coriander - Mint - Cucumber - Chinese Chives - Rice Vermicelli

02 Prawns

Prawns - Lettuce - Coriander - Mint - Cucumber - Chinese Chives - Rice Vermicelli

03 Beef

Beef - Lettuce - Coriander - Thai Basil - Beansprouts - Cucumber - Chinese Chives - Rice Vermicelli

04 Chicken

Chicken - Lettuce - Coriander - Mint - Cucumber - Chinese Chives - Rice Vermicelli

05 Vega

Soy Ham - Omelette - Lettuce - Chayoté - Carrot - Chinese Chives

Chả Giò | Spring Rolls 6.00

2 Fried Rolls, served with Lettuce and Herbs to roll with and 3 kinds of sauces

06 West

Chicken - Vegetables - Glass Noodles - Filo Pastry

07 East

Chicken - Prawns - Vegetables - Glass Noodles - Rice Paper

08 Vega

Soy Ham - Vegetables - Glass Noodles - Filo Pastry

Món Khai Vị | Snacks

31 Bánh Phồng Tôm Prawn Crackers	2.00
32 Đậu Phộng Luộc Boiled Peanuts	2.50
33 Thịt Nguội Thập Cẩm Cold Cuts Platter	6.00
34 Cánh Gà Rán Fried Chicken Wings	6.95
35 Càng Cua Rang Wokked Crab Claws	9.50
36 Sò Điệp Nướng Phô Mai Grilled Scallops in Cheese	6.50
37 Tôm Nướng Muối Chanh Ớt Xanh Grilled Prawns with Spicy Sour Pepper Sauce	7.50

Bún | Rice Vermicelli 13.95

21 Bún Chả Giò

Noodles Salad - Chicken Spring Rolls - Vegetables - Herbs - Peanuts - Fried Onions - Sweet and Sour Fish Sauce - Pickles

22 Bún Chả Giò Chay

Noodle Salad - Vegetarian Spring Rolls - Vegetables - Herbs - Peanuts - Fried Onions - Soy - Pickles

23 Bún Thịt Nướng

Noodle Salad - Grilled Pork - Pork Patty - Vegetables - Herbs - Peanuts - Fried Onions - Sweet and Sour Fish Sauce - Pickles

24 Bún Gà Nướng

Noodle Salad - Grilled Chicken - Vegetables - Herbs - Peanuts - Fried Onions - Sweet and Sour Fish Sauce - Pickles

25 Bún Tôm Nướng

15.50

Noodle Salad - Grilled Prawns - Vegetables - Herbs - Peanuts - Fried Onions - Sweet and Sour Fish Sauce - Pickles

Gỏi | Salads

41 Gỏi Ngó Sen

10.95

**Pork and Prawns or Chicken*

Lotus Stem - Carrot - Seaweed - Herbs - Peanuts
with Prawn Crackers and Sweet and Sour Fish Sauce

42 Gỏi Ngó Sen Chay

10.95

Soy Ham - Lotus Stem - Carrot - Seaweed - Herbs - Peanuts
with Rice Crackers and Soy

43 Bò Tái Chanh

11.95

Raw Beef - Pickled Onions and Lemon Grass - Herbs - Peanuts - Lemon

Cơm | Rice 14.95

61 Cơm Thịt Nướng

White Rice - BBQ Pork - Vegetables - Herbs - Pickles - Green Onion Oil - Fried Egg
Bowl of Soup

62 Cơm Gà Nướng

White Rice - Grilled Chicken - Vegetables - Herbs - Pickles - Green Onion Oil - Fried Egg
Bowl of Soup

63 Cơm Chay

White Rice - Stuffed Tofu - Vegetables - Green Onion Oil - Fried Egg

64 Cơm Cà Ri Gà

White Rice - Chicken Curry - Coriander - Chili Puree - Lemon - Salt

65 Cơm Tôm Nướng

16.50

White Rice - Grilled Prawns - Vegetables - Herbs - Pickles - Green Onion Oil - Fried Egg
Bowl of Soup

Chánh | Main Dishes

Noodles Soups 15.95 | Small 11.00

Phở's will be served with a dish of vegetables and herbs and condiments on the side

51 Phở Bò Đặc Biệt

Flat Rice Noodles - Raw Beef - Beef Shank - Beef Balls - Red Onions - Green Onions - Beef Soup

52 Phở Gà

Flat Rice Noodles - Chicken - Green Onions - Chicken Soup

53 Phở Chay

Flat Rice Noodles - Soy Ham - Fried Tofu - Iceberg Lettuce - Green Onions - Vegetable Stock

54A Hủ Tiếu Nam Vang

Rice Noodles - Prawns - Ground Pork - Cha Sieuw - Quail Egg - Herbs - Fried Onions - Pork Based Soup

54B Hủ Tiếu Nam Vang Khô

Rice Noodles - Soy - Prawns - Ground Pork - Cha Sieuw - Quail Egg - Herbs - Fried Onions

Bowl of Soup and blanched Bean Sprouts on the side.

EXTRA

Raw Beef	3.25	Fried Tofu	1.20
Beef Balls	2.50	Soy Ham	1.20
Shank Meat	1.50	Noodles	2.20
Prawns	3.95	Pork Belly	2.25
Cha Sieuw	2.00	Vietnamese Sausage	2.50
Ground Pork	2.00	Fried Egg	1.00
Quail Egg	0.50	Bowl of Rice	2.20

Soft Drinks

Spa Water Still 0.25	3.50	7-Up	3.50
Spa Water Sparkling 0.25	3.50	Cassis	3.50
Spa Water Still 0.75	7.95	Bitter Lemon	3.50
Spa Water Sparkling 0.75	7.95	Ginger Ale	3.50
Coca-Cola	3.50	Apple Juice	3.50
Coca-Cola Zero	3.50	Orange Juice	3.50
Fanta	3.50	Tonic	3.95
Home Made Iced-Tea	4.50	Coconut Water	3.75

Beers

Heineken	4.30
Saigon Bier	5.00
Brouwerij 't IJ - IJwit	5.00
Brouwerij 't IJ - Zatte	5.00
Heineken 0.0	4.30

Spirits

Gin		Whiskey	
Tanqueray	5.50	Jack Daniels	5.50
Hendrick's	7.00	Chivas Regal 12 yrs	6.50
Monkey 47	7.95		
Rum		Vodka	
Havana Club 3 años	5.50	Ketel One	6.50
Havana Club 7 años	7.00	Grey Goose	8.00

Tráng Miệng | Dessert

72 Bánh Bò Nướng 4.50

Honeycomb cake with caramel sauce

73 Chè Trôi Nước 4.50

Glutinous rice balls with mung bean paste, ginger syrup and coconut milk

Coffee and Tea

Vietnamese Coffee - Iced	4.70	English Tea	3.00
Vietnamese Coffee - Hot	4.70	Green Tea	3.00
Americano	3.20	Jasmine Tea	3.00
Espresso	3.20	Fresh Ginger Tea	3.50
Espresso Machiatto	3.70	Fresh Mint Tea	3.50
Cappuccino	3.95		
Latte Machiatto	3.95		

Wines

White

Caillou Sauvignon Blanc

5.00/19.95

Sauvignon Blanc

Sud-Ouest, France

2018

Moderne witte wijn met korte inweking van de schillen voor het persen. De wijn vergist en rijpt in temperatuur gecontroleerde RVS cuves op lage temperatuur.

Heldere limoengele wijn met frisse tonen van citrus en exotisch fruit in de neus. Een smaak met een goede balans tussen frisheid en kracht, frisse zuren en exotisch fruit. Een volle en levendige afdronk.

-

L'Odalet Viognier

22.50

Viognier

Languedoc-Roussillon, Frankrijk

2017

Druiven groeien in het zuiden van Frankrijk. Oogst vindt plaats in September. Na de oogst vindt fermentatie plaats op RVS op lage temperatuur voor extra fruit aroma's.

Rijping vindt plaats op RVS en een aantal maanden op fles.

In de neus aroma's van acacia, rijpe peer en gele pruimen. In de smaak is de wijn vol, rijp en smaakvol met smaken van tropisch fruit en een kleine hint van citrus. Deze wijn laat zich goed combineren met zalm, gevogelte en salades.

-

Wagner Stempel Pinot Gris

25.00

Pinot Gris / Grauburgunder

Rheinhessen, Duitsland

2017

Druiven groeien in Rheinhessen ten zuidwesten van Mainz. Druiven groeien rond het dorp Siefersheim. Oogst is volledig handmatig. Na de oogst vindt een fermentatie plaats in rvs en korte rijping in stuckfass.

In de kleur heeft de wijn een goudgele kleur. In de neus zijn tonen van meloen, ananas en een kleine hint van amandel. De smaak is rijk en fruitig met tinten van tropisch fruit en een kleine hint van honing. De afdronk is lekker fris met mooie zuren.

De wijn is goed te combineren met lichte voorgerechten, groentegerechten en vis & schaaldieren.

Red

One bottle of Shiraz

5.00/19.95

Shiraz

Riverlands, Australië

2017

Shiraz is dé blauwe druif van Australië. De Rhônedruif doet het perfect in het warme Australische klimaat, en zeker in de Riverlands, het uitgestrekte wijngedebied in het dal van de Murray River, ten noorden van Melbourne. Hij wordt daar perfect rijp, zodat hij mooie rijpe en zachte wijnen oplevert.

Eerst wordt een korte gisting op de schillen gedaan van 5 – 7 dagen, waardoor de wijn niet te veel tannine krijgt, maar wel kleur door regelmatig overpompen. Daarna volgt een rijping op vaten van Amerikaans eiken, waardoor hij een krachtige, aangename vanilletoon krijgt.

Vol en krachtig rood, met heerlijk kersen en bosbessen in de geur, een fijn, kruidig karakter en wat aangenaam hout. Rijk en sappig in de smaak, met lekker kersenfruit, soepel en zacht in de afdronk. Goed te combineren met rijke vleesgerechten.

-

Doppio Passo Primitivo

22.50

Primitivo

Salento Puglia, Italië

2018

Druiven groeien in de regio van Lecce. 2/3e van de druiven worden begin september geoogst. Vervolgens wordt de wijn traditioneel gevinificeerd. De gisting vergt minstens 15 dagen onder een geregelde temperatuur. De laatste druiven rijpen nog een aantal weken langer om extra rijp te worden. Na de vinificatie worden beide wijnen geblend.

Volle donkerrode wijn. In de neus tonen van bramen en chocolade. Rijpe tonen van fruit in de smaak. Lange afdronk met lichte tannines. Deze wijn combineert goed met gerechten met varken, beef en rijpe kazen.

-

Viña Amezola

25.00

Rioja Crianza 25.00

Rioja Alta, Spanje

2015

De grond bestaat voornamelijk uit kalkrijke klei met wat ijzer. De wijngaarden liggen tamelijk hoog en profiteren daardoor van een koel klimaat, hetgeen voor frisse en aromatische druiven zorgt. Oogst gebeurt handmatig.

De neus is fijn en elegant. Bezit mooie fruitaroma's van aardbei, kers en rode bessen. De afdronk is mooi in balans met een klein beetje vanille. Hij combineert uitstekend met rood vlees, wild en gevogelte