

# Vietnam Quan

Autentisk vietnamesisk mad

## Supper:

1. Sup hai san: skaldyrssuppe m. hjemmelavede fiskefars, citrongræs, tomat, forårsløg. 🌿🌿
2. Sup bo: Vietnam Quan oksekødssuppe med hj. dumplings.
3. Wonton suppe: dumplings af kyllingefars m. rejer, koriander og ingefær.

## Ruller:

8. Goi cuon: sommerruller med kylling, æg, rejer, salat, risnudler. Serveres m. bønnesaucé.
9. Goi bo: sommerruller m. oksekød, salat. Serveres m. let fiskesauce.
10. Goi cuon tofu: sommerruller med tofu, risnudler, salat. Serveres m. bønnesaucé.

## Forretter:

- |        |   |        |
|--------|---|--------|
| Pris:  | 4. Sprøde tigerrejer med sød chili sauce.                                 | Pris:  |
| 49 kr. |   | 52 kr. |
| 45 kr. | 5. Cha gio chien: klassisk vietnamesiske forårsruller m. let fiske sauce. | 42 kr. |
| 42 kr. | 6. Wonton dumplings med sød chili sauce                                   | 45 kr. |
|        | 7. Ga sáte: Panerede kyllingespjyd m. jordnøddip.                         | 42 kr. |

## Mellemret:

- |        |  |        |
|--------|--|--------|
| 49 kr. | 11. Banh Xeo: sprøde rismelpandekage med rejer, svinekød, bønnespiner og salat. Serveres med let fiskesauce.                                       | 79 kr. |
| 49 kr. | 12. Goi ngo sen: lotussalat m. rejer, kylling, revet glaskål, syltet kål, lotussilke, sesam, koriander, jordnødder. Hertil serveres m. rejerchips. | 79 kr. |

## Hovedretter:

- |        |  |        |
|--------|--|--------|
| 95 kr. | 13. Pho Bo: Traditionelt langtidskogte oksekødsfond m. fladnudler serveres m. krydderurter og salat.                       | 85 kr. |
| 95 kr. | 14. Bun Bo Hue: Traditionelt langtidskogte oksekød/svinekødsfond m. risnudler serveres m. krydderurter og salat.           | 95 kr. |
| 95 kr. | 15. Bun thit nuong: Grillet svinekød m. hvidløg, klassiske forårsruller. Serveres m. risnudler, salat og fiskesauce.       | 89 kr. |
| 79 kr. | 16. Bun cha gio: Sprøde vietnamesiske forårsruller. Serveres med risnudler, salat og let fiskesauce.                       | 89 kr. |
|        | 18. Ga xao sá ot: Stegte kylling i citrongræs, chili og grøntsager af huset valg. Serveres med jasminris. 🌿                |        |
|        | 19. Ga xao hat dieu: Stegte kylling i hvidpeber, cashewnødder og grøntsager af huset valg. Serveres med jasminris.         |        |
|        | 20. Bo khó ragout: Langtidskogte oksekød ragout m. stjerne anis, citrongræs, gulerod og kartofler. Serveres med jasminris. |        |
|        | 21. Bo xáo cári: Oksekød i vietnamesiske karry m. glasnudler samt. skovøresvampe og jordnødder. Serveres med jasminris.    |        |



17. Ga cari: Langtidskogte kylling i karry m. kokosmælk og søde kartofler. Serveres med jasminris.	85 kr.	22. Bo xao ráu: Stegte oksekød med grønsager af huset valg. Serveres med jasminris.	89 kr.
23. Com xa xiu: Karamelliseret svinekød m. grønsager. Serveres med jasminris.	Pris: 85 kr.	35. Vit chuá ngot: Sprødstegt andebryst med ananas og peberfrugt. Serveres med jasminris.	Pris: 95 kr.
24. Hai san xao thap cam: husets fiske wok med ingefær og grønsager. Serveres med jasminris.	99 kr.	36. Vit xao rau. Sprødstegt anebryst med ingefær, sortpeber, cashewnødder og grønsager. Serveres med jasminris.	95 kr.
25. Muc xao: Stegte blæksprutter med bladselleri, hvidløg og huset valg af grønsager. Serveres med jasminris.	85 kr.	37. Com Chay: Stegte ris med tofu og grønsager af huset valg.	75 kr.
26. Tom xao hanh gung: Stegte tigerrejer med forårsløg, ingefær, peberfrugt. Serveres med jasminris.	95 kr.	38. ½ kylling med pomme frites og remoulade.	65 kr.
27. Tom nuóng. Grillet tigerrejer m. løg, champignon og peberfrugt. Serveres med jasminris.	99 kr.	39. 2 stk. fiskefilet med pomme frites og remoulade.	65 kr.
28. Com xao thap cam: Stegte ris de luxe med kylling, oksekød, rejer og grønsager.	85 kr.		
29. Mi xao bo: Stegte æggenudler med oksekød og grønsager.	79 kr.		
30. Mi xao gá: Stegte æggenudler med kylling og grønsager.	79 kr.		
31. Pho xao tom: Stegte fladrisnudler med tigerrejer, løg og grønsager.	89 kr.		
32. Pho Xao Bo: Stegte fladrisnudler med kylling, løg og grønsager.	79 kr.		
33. Dau phu cari: Tofu i vietnamesiske karry med kokosmælk. Serveres med jasminris.	75 kr.		
34. Dau phu xao: Tofu med ingefær og grønsager af huset valg. Serveres med jasminris.	75 kr.		

#### Ekstra tilbehør:

40. Com/jasminris.....	15 kr.
41. Banh phong tom: rejerchips.....	20 kr.

#### Desserter:

42. Kem ba mau: klassiske flødeis som består af 3 slags is kugler: chokolade, vanilje, jordbær med flødeskum.	35 kr.
---	--------



## Drikkevarer:

Kold drikkevarer:	Pris:	Varm drikkevarer:	Pris:
Alm. Sodavand på flaske 0,25 L: Coca cola, Sprite, Fanta	18 kr.	Vietnamesiske kaffe med kondenseret mælk.	32 kr.
Hyldeblomst	25 kr.	Vietnamesiske iskaffe med kondenseret mælk (kold)	32 kr.
Kildevand	15 kr.	Alm. kaffe (1 kop)	15 kr.
Hjemmelavede vietnamesiske lemonade.	35 kr.	Irisk kaffe	35 kr.
ØL:	Pris	Grønt te	20 kr.
Alm. Tuborg på flaske (0,33L)	22 kr.	Ingefær te m. honning	28 kr.
Tiger (asiatiske øl) på flaske (0,33 L)	28 kr.		
Saigon Bia (Vietnamesisk øl) på flaske (0,33 L)	28 kr.		

Vietnam Quan

Borups allé 178  
2400 København NV  
Tlf. 38 19 72 88

Åbningstider:

**Mandag til søndag: 16:30 – 22.00**

Vi tager gerne imod selskaber, så ring eller kig forbi ved reservationen.

Besøg vores website på [www.vietnamquan.dk](http://www.vietnamquan.dk)

