

## FORETTER/SNACK RETTER

- 1 **Phở bò** - vietnamesisk oksekødssuppe med risnudler 89,00 kr  
Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødssuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer.
- 2 **Phở gà** - vietnamesisk høsekødssuppe med risnudler 89,00 kr  
Den kendte vietnamesiske nationalret. Høsekødssuppe med flade risnudler og stykker af mørt kyllingekød. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer.
- 3 **Bún bò Huế** - stærk vietnamesisk oksekødssuppe med fine risnudler Specialitet fra den byen Huế, der var 89,00 kr  
den vietnamesiske konges domicil. Stærkt krydret oksekødssuppe med risnudler og vietnamesisk mortadelpølse. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer.
- 6 **Hoành thánh chiên giòn** - stegte vietnamesiske ravioli kr 89,00  
Sprødstegete vietnamesiske ravioli fyldt med en letkrydret fars af svinekød, skovøresvampe, krydderurter og løg, der serveres med vietnamesisk salat og vores hjemmelavede sauce.
- 7 **Chả giò** - også kaldet "nem" eller stegte vietnamesiske forsårruller 89,00 kr  
Hakket kylling, skovøresvampe, løg, glaskål og glasnudler svøbt i rispapir og stegt gyldne.
- 10 **Gỏi cuốn** - friske ruller 95,00 kr  
Friske vietnamesiske ruller med fint skåret kylling, tigerrejer, risnudler, bønnespirer, peberfrugter, agurk, friske koriander og mynte, svøbt i frisk rispapir.
- 11 **Cá ngừ cuốn chả** - friske ruller med tunfisk 95,00 kr  
Frisk tunfisk med frisk mynte, koriander, sød basilikum, peberfrugter, enoki svampe og bionda salat.
- 12 **Cá hồi cuốn chả** - friske ruller med laks 95,00 kr  
Tynde skiver af letsaltet rå norsk laks med frisk mynte, koriander, sød basilikum, peberfrugter, enoki svamp og bionda salat, svøbt i plader af sprødsteget tørret tang.
- 13 **Thịt bò cuốn chả** - friske ruller med oksefilet 95,00 kr  
Friske ruller med mango, fintskåret grønt æble, letstegt oksefilet og friske urter.
- 8 **Cá ngừ chiên chả** - spicy tunfisk 129,00 kr  
Friske stykker af tunfisk tilberedt med sesamfrø, chili, citron, sesamolie og fiskesauce.
- 9 **Cá hồi chiên chả** - spicy laks 119,00 kr  
Friske stykker af råmarineret laks tilberedt med sesamfrø, chili, citron, sesamolie og fiskesauce.
- 14 **Chả chiên xù** - sprødstegete torskefilet 95,00 kr  
Sprødstegete torskefilet, der serveres med vietnamesisk salat og hjemmelavet sød chilisauce.

## VIETNAMEISISKE SALATER MED RISNUDLER

- 70 **Gỏi tôm** - salat med tigerrejer 149,00 kr  
Vietnamesisk salat med tigerrejer, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.
- 71 **Gỏi tôm gà** - salat med kylling og tigerrejer 159,00 kr  
Vietnamesisk salat med tigerrejer, kyllingebryst, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.

<b>72 Gỏi cá hời - salat med råmarineret laks</b>	169,00 kr
· Vietnamesisk salat med råmarineret laks, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	
<b>73 Gỏi cá ngừ - salat med råmarineret tunfisk</b>	179,00 kr
· Vietnamesisk salat med råmarineret tunfisk, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	
<b>74 Gỏi hải sản - salat med alt godt fra havet</b>	169,00 kr
· Vietnamesisk salat med tigerrejer, blærksputter, blåmuslinger, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	
<b>75 Gỏi bò - salat med oksefilet</b>	159,00 kr
· Vietnamesisk salat med rosastegt oksefilet, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	
<b>76 Gỏi mướp - salat med blærksputter</b>	159,00 kr
· Vietnamesisk salat med blærksputter og asparges i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	
<b>77 Gỏi gà - salat med kylling</b>	149,00 kr
· Vietnamesisk salat med kyllingebryst, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.	

## HOVEDRETTER

**Alle hovedretter serveres med ris som tilbehør, hvis intet andet er nævnt. Foretrækker du, din mad serveret med fx. chili, ekstra urter, eller er du allergisk overfor en af ingredienserne i en ret, som du godt kan tænke dig, skal du bare sige til.**

<b>30 Phở bò - vietnamesisk oksekødssuppe med risnudler</b>	149,00 kr
Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødssuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer ved siden af.	
<b>31 Phở gà - høsekødssuppe med risnudler</b>	149,00 kr
Den kendte vietnamesiske nationalret. Høsekødssuppe med flade risnudler og stykker af mørt kyllingekød. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer ved siden af.	
<b>32 Bún bò Huế - stærk vietnamesisk oksekødssuppe med fine risnudler</b>	149,00 kr
Specialitet fra den byen Hue, der var den vietnamesiske konges domicil. Stærkt krydret oksekødssuppe med risnudler og vietnamesisk mortadelpølse. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer ved siden af. Fortæl os hvor stærkt krydret, du ønsker din suppe.	
<b>34 Bò bít tết - steak af kalvefilet på støbejerns tallerken</b>	149,00 kr
Steak af supermør kalvefilet, der er marineret med hvidløg, ingefær og krydderurter, som man gør det i Vietnam. Steaken tilberedes og serveres på en støbejernstallerken med vietnamesiske pickles, sesamfrø og finthakkede peanuts.	
<b>35 Bò nẻ - stykker kalvefilet af på støbejerns tallerken</b>	159,00 kr
Stykker af supermør kalvefilet, der er marineret med hvidløg, ingefær og krydderurter, som man gør det i Viet Nam. Kødet tilberedes og serveres på en støbejernstallerken, med stegt æggeblomme, vietnamesiske pickles, sesamfrø og finthakkede peanuts. Hvis du ikke ønsker stegt æggeblomme, kan du bare sige til.	
<b>36 Chả cá - grillet havaborre - fisk på støbejerns tallerken</b>	159,00 kr
Lokal fiskeret fra Hanoi, hvor filet af havaborre grilles på en støbejernstallerken og serveres, så du selv kan lave friske ruller med risnudler, friske urter, salat vietnamesiske pickles og rispandekage.	

37	<b>Tôm né - grillet tigerrejer på støbejerns tallerken</b>	159,00 kr
	Grillede tigerrejer med vietnamesiske pickles, sesamfrø og finthakkede peanuts, der serveres, så du selv kan lave friske ruller med risnudler, friske urter, salat vietnamesiske pickles og rispandekage.	
38	<b>Bún chả giò - salat med finnudler og stegte forsåruller</b>	149,00 kr
	Vietnamesiske forsåruller med hakket kylling, skovøresvampe, løg og friske bønnespirer svøbt i en rispandekage og stegt gyldne. Serveres med risnudler, salat, vietnamesiske pickles samt sesamfrø og finthakkede peanuts.	
39	<b>Bò xào rau - oksefilet med letsauterede grøntsager</b>	149,00 kr
	Stykker af fedtmarmoreret oksefilet stegt rosa tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager.	
40	<b>Gà xào rau - kylling med letsauterede grøntsager</b>	149,00 kr
	Stegte kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager.	
41	<b>Tôm xào rau - tigerrejer med letsauterede grøntsager</b>	169,00 kr
	Stegte tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager.	
42	<b>Gà xào hạt điều - kylling med cashewnødder</b>	169,00 kr
	Stegte kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager og cashewnødder.	
43	<b>Tôm xào hạt điều u - tigerrejer med cashewnødder</b>	179,00 kr
	Stegte tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager og cashewnødder.	
44	<b>Bún bò xào - risnudler med oksefilet</b>	149,00 kr
	Stegte risnudler med marineret oksefilet tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
45	<b>Bún gà xào - risnudler med kylling</b>	149,00 kr
	Stegte risnudler med marineret kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
46	<b>Bún tôm xào - risnudler med tigerrejer</b>	169,00 kr
	Stegte risnudler med tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
47	<b>Cơm chiên bò - stegte ris med oksefilet</b>	149,00 kr
	Stegte ris med marineret oksefilet tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
48	<b>Cơm chiên gà - stegte ris med kylling</b>	149,00 kr
	Stegte ris med marinerede kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
49	<b>Cơm chiên tôm - stegte ris med tigerrejer</b>	169,00 kr
	Stegte ris med tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager, løg og hvidløg.	
50	<b>Vịt quay ngũ sắc - stegt and</b>	169,00 kr
	Stegt and, der serveres med årstidens sprødstege friske grøntsager og vores egen hjemmelavede andesauce.	
51	<b>Hải sản xào thập cẩm - alt godt fra havet</b>	179,00 kr
	Stegte tigerrejer, blæksprutte og blåmuslinger tilberedt med årstidens sprødstege friske grøntsager og lidt chili.	
52	<b>Mực xào sả ớt - blæksprutter i rød chili sauce</b>	159,00 kr
	Stegt blæksprutte tilberedt med hvidløg og sprødstege friske grøntsager i satésauce, en autentisk rød chilisaucé.	

# VEGETAR MENU

## FORETTER

- 90 **G ò i cu ó n chay - friske vietnamesiske vegetarruller** Friskevietnamesiske ruller med stegt tofu, risnudler, 89,00 kr  
. bønnespirer, peberfrugter, agurk, friske koriander og mynte, svøbt i rispapir.
- 91 **G ò i rau chay – vietnamesisk vegetarisk salat** 99,00 kr  
. Salat med tofu, papaya, lotus, grøn mango, agurk, hvidkål og guleros i en marinade af vineddike, lime, sesamfrø og peanuts.

## HOVEDRETTER

92. **Rau xào chay** 139,00 kr  
Stegte tofu med årstidens friske sprøde grøntsager (serveres med ris som tilbehør)
93. **C ò m chi ê n chay** 139,00 kr  
Stegte ris med tofu og årstidens friske sprøde grøntsager, løg og hvidløg.
94. **Bún xào chay** 139,00 kr  
Stegte risnudler med årstidens friske sprøde grøntsager, løg og hvidløg.
95. **Đ ã u h ù s ó t c à chua** 139,00 kr  
Sprødstegt tofu lagt på en bund af vietnamesisk tomatsauce og forårsløg.
- 119,00 kr

## DESSERT

200. **Trái cây sữa chua** Syrlig sød dessert yoghurt serveret friske tropiske frugter. 65,00 kr
201. **Chocolate nhiệt đới** 65,00 kr  
Vores hjemmelavede vietnamesiske dessertchokolade.
202. **Kem trái cây** 65,00 kr  
Is med torvets friske frugter

# Vores 4 retter menu med Nordvietnamesiske specialiteter (299 kr)

Restaurant Bonjour Vietnam er et autentiske nord vietnamesisk køkken i København. Vi er glade for at give dig en fantastisk mad oplevelse fra vidunderlige Hanoigamle bydel. Gaderne bugner af street food, og det skal I simpelthen prøve, når I er i Hanoi - Vietnams hovedstad ligger i Nord-Vietnam.

## *Forret - vælg i mellem:*

### **L - Gỏi cuốn - friske vietnamesiske ruller**

Vietnamesisk friske ruller: tigerrejer, kylling, bønnespirer, risnudler, friske koriander og mynthe svøbt i en frisk rispandekage.

### **A - Phở bò - oksekødsuppe med risnudler**

Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødsuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med friske krydderurter, lime, sauce og bønnespirer.

## *Vietnamesisk salat - vælg imellem:*

### **N - Gỏi gà - kyllingsalat**

Autentisk vietnamesisk salat med kyllingebryst, lotus, grøn mango, papaya, hvidkål og gulerød i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, peanuts og sesamfrø.

### **O - Gỏi cá hồi - salat med råmarineret laks**

Autentisk vietnamesisk salat med råmarineret laks, lotus, grøn mango, papaya, hvidkål og gulerød i en marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, peanuts og sesamfrø.

## *Hovedret (alle retter serveres med ris som tilbehør) - vælg imellem:*

### **P - Bò nê - kalvefilet stykker på støbejerns tallerken**

Stykker af supermør kalvefilet, der er marineret med hvidløg, ingefær og krydderurter, som man gør det i vietnam. Kødet tilberedes og serveres på en støbejerns tallerken, med stegt æggeblomme, vietnamesiske pickles samt sesamfrø og finthakkede peanuts ovenpå. Hvis du ikke ønsker spejlæg, kan du bare sige til.

### **Q - Bò xào rau - oksefilet med grøntsager**

Stykker af fedtmarmoreret oksefilet stegt rosa tilberedt med årstidens friske grøntsager.

### **R - Gà xào rau - kylling med grøntsager**

Stegte kyllingestykker med årstidens friske sprøde grøntsager.

## **Dessert- vælg imellem:**

**H - Trái cây sữa chua:** Syrlig sød dessert yoghurt serveret friske tropiske frugter.

**I - Chocolate nhiệt đới:** Vores hjemmelavede vietnamesiske dessertchokolade.

**K - Kem trái cây:** Is med torvets friske frugter

### **3 retter - Teater Menu (249 kr)**

#### ***Forret - Vælg i mellem:***

##### **A - Phở bò - oksekødsuppe med risnudler**

Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødsuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med friske koriander, lime og chilisaucé.

##### **B - Chả giò - stegte forårsruller**

Vietnamesisk stegte forårsruller; Hakket kylling, skovøresvampe, løg og friske Bønnespirer svøbt i en rispandekage og stegt gyldne.

##### **C - Hoàn thành chiên giòn - stegte vietnamesiske ravioli**

Sprødestegte vietnamesiske ravioli fyldt med en letkrydret hakket kylling, krydderurter og løg.

##### **D - Cá chiên xù - sprødestegte torskfilet**

Sprødestegte torskfilet, der serveres med vietnamesisk salat og hjemmelavet sød chilisaucé.

#### ***Hovedret - Vælg imellem:***

##### **E - Gỏi bò - oksekødsalat**

Autentisk vietnamesisk salat med med rosastegt oksefilet, lotus, grøn mango, papaya, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, peanuts og sesamfrø.

##### **F - Bò bít tết - steak af kalvefilet på støbejerns tallerken**

Steak af supermør kalvefilet, der er marineret med hvidløg, ingefær og krydderurter, som man gør det i Viet Nam. Steaken tilberedes og serveres på en støbejerns tallerken, med vietnamesiske pickles, sesamfrø og finthakkede peanuts ovenpå. Serveres med jasminris som tilbehør

##### **G - Chả cá Hanoi - grillet havaborre på støbejerns tallerken**

Lokal fiskeret fra Hanoi, hvor filet af havaborre grilles på en støbejernstallerken og serveres, så du selv kan lave friske ruller med risnudler, friske urter, salat og rispandekage.

#### ***Dessert - Vælg imellem:***

**H - Trái cây sữa chua:** Syrlig sød dessert yoghurt serveret friske tropiske frugter.

**I - Chocolate nhúng socola:** Vores hjemmelavede vietnamesiske dessertchokolade.

**K - Kem trái cây:** Is med torvets friske frugter.