

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 fantastiske mad oplevelse fra vidunderlige Hanoi gamle 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 kylling, 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

Teater menu

Planlægger I at besøge Det ny Teater, Bremen Teater, biografen Imperial, biografen Vester Vov Vov, Tivoli..., så er vores lækre teatermenu et rigtig godt sted at starte.

Kom i god tid og nyd en velkomstdring, der er selvølgelig også mulighed for at købe kaffe og sødt efter middagen.

I kan dog også bestille vores Teater menu, selvom I skal ikke i teater.

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 chilisaUCE.

B - Chả giò - stegte forårssruller

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

C - Hoàn thánh chiên giòn - stegte vietnamesiske ravioli

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

D - Cá chiên xù - sprødestegte torskefilet

Sprødestegte torskefilet, der serveres med vietnamesisk salat og hjemmelavet sød chilisaUCE.

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 nhệ t đởi: Vores hjemmelavede vietnamesiske dessertchokolade.

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

À la carte

Foretter/Snack retter

(Er du allergisk overfor noget, eller hvis du kan ikke lide koriander, peber frugter, peanuts, dild... bedes du venligst at give besked til tjeneren når du bestiller mad).

- | | |
|---|-------|
| 1. Phở bò - vietnamesisk oksekødsuppe med risnudler 89 | 89,- |
| Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødsuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med lime og friske koriander. | |
| 2. Phở gà - vietnamesisk høsekødsuppe med risnudler 89 | 89,- |
| Den kendte vietnamesiske nationalret. Høsekødsuppe med flade risnudler og stykker af mørkt kyllingekød. Serveres med lime og friske koriander. | |
| 6. Hoàn thành chiên giòn - stegte vietnamesiske ravioli 89 | 89,- |
| Sprødstegte vietnamesiske ravioli fyldt med en letkrydret hakket kylling, skovøresvampe, krydderurter og løg, der serveres med vietnamesisk salat og vores hjemmelavede sauce | |
| 7. Chả giò - også kaldet "nem" eller stegte vietnamesiske forsårruller | 89,- |
| Hakket kylling, skovøresvampe, løg, glaskål og glasnudler svøbt i rispapir og stegt gyldne. | |
| 8. Cá ngừ trỘn dấu mè - spicy tunfisk | 129,- |
| Friske stykker af tunfisk tilberedt med sesamfrø, chili, citron, sesamolie og fiskesauce | |
| 9. Cá hỔi trỘn dấu mè - spicy laks | 119,- |
| Friske stykker af råmarineret laks tilberedt med sesamfrø, chili, citron, sesamolie og fiskesauce. | |
| 10. Gỏi cuốn - friske ruller | 95,- |
| Friske vietnamesiske ruller med fint skåret kylling, tigerrejer, risnudler, bønnespirer, peberfrugter, agurk, friske koriander og mynthe, svøbt i frisk rispapir. | |
| 11. Cá ngừ cuốn diẾp - friske ruller med tunfisk | 95,- |
| Frisk tunfisk med frisk mynte, koriander, sød basilikum, peberfrugter, enoki svampe og bionda salat. | |

- | | |
|--|-------------|
| <p>12. Cá h ố i cu ố n n ấ m - friske ruller med laks
Tynde skiver af letsaltet rå norsk laks med frisk mynte, koriander, sød basilikum, peberfrugter, enoki svamp og bionda salat, svøbt i plader af sprødestegt tørret tang.</p> | <p>95,-</p> |
| <p>14. Cá chi ề n x ứ - sprødestegte torskefilet
Sprødestegte torskefilet, der serveres med vietnamesisk salat og hjemmelavet sød chilisaUCE.</p> | <p>89,-</p> |

Salater - Vietnamesiske salater med risnudler

- | | |
|---|--------------|
| <p>70. G ỏ i t ồ m - salat med tigerrejer
Vietnamesisk salat med tigerrejer, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.</p> | <p>149,-</p> |
| <p>71. G ỏ i t ồ m g ầ - salat med kylling og tigerrejer
Vietnamesisk salat med tigerrejer, kyllingebryst, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts</p> | <p>159,-</p> |
| <p>72. G ỏ i cá h ố i - salat med råmarineret laks
Vietnamesisk salat med råmarineret laks, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.</p> | <p>169,-</p> |
| <p>73. G ỏ i cá ng ừ - salat med råmarineret tunfisk
Vietnamesisk salat med råmarineret tunfisk, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.</p> | <p>179,-</p> |
| <p>74. G ỏ i h ả i s ả n th ậ p c ấ m - salat med alt godt fra havet
Vietnamesisk salat med tigerrejer, blærksputter, blåmuslinger, papaya, lotus, grønmango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.</p> | <p>169,-</p> |

75. Gỏi bò - salat med oksefilet 159,-
 Vietnamesisk salat med rosastegt oksefilet, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.
76. Gỏi mực trộn măng tây - salat med blærksputter og asparges 159,-
 Vietnamesisk salat med blærksputter og asparges i en marinade af vineddike, hvidløg, lime, sesamfrø og peanuts.
77. Gỏi gà - salat med kylling 149,-
 Vietnamesisk salat med kyllingebryst, papaya, lotus, grøn mango, agurk, fintsnittet hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, 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 noget, eller du vil ikke have koriander, peanuts, peber frugter osv. skal du bare sige til.

30. Phở bò - vietnamesisk oksekødsuppe med risnudler 149,-
 Den kendte vietnamesiske nationalret. Mildt krydret oksekødsuppe med flade risnudler og skiver af mør oksefilet. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer ved siden af
31. Phở gà - hønsekødsuppe med risnudler 149,-
 Den kendte vietnamesiske nationalret. Hønsekødsuppe med flade risnudler og stykker af mørt kyllingekød. Serveres med lime, friske koriander og bønnespirer ved siden af.
34. Bò bít t ết - steak af kalvefilet på støbejerns tallerken 149,-
 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.
35. Bò né - stykker kalvefilet af på støbejerns tallerken 159,-
 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.

36. Chả cá - grillet havaborre - fisk på støbejerns tallerken 159,-
 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. Tôm né - grillet tigerrejer på støbejerns tallerken 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.	159,-
38. Bún chả giò - salat med finnudler og stegte forsåruller Vietnamesiske forårsruller 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.	149,-
39. Bò xào rau - oksefilet med letsauterede grøntsager Stykker af fedtmarmoreret oksefilet stegt rosa tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager.	149,-
40. Gà xào rau - kylling med letsauterede grøntsager Stegte kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager.	149,-
41. Tôm xào rau - tigerrejer med letsauterede grøntsager Stegte tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager.	169,-
42. Gà xào hạt dẻ - kylling med cashewnødder Stegte kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager og cashewnødder.	169,-
43. Tôm xào hạt dẻ - tigerrejer med cashewnødder Stegte tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager og cashewnødder.	179,-
44. Bún bò xào - risnudler med oksefilet Stegte risnudler med marineret oksefilet tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager, løg og hvidløg	149,-
45. Bún gà xào - risnudler med kylling Stegte risnudler med marineret kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager, løg og hvidløg.	149,-
46. Bún tôm xào - risnudler med tigerrejer Stegte risnudler med tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager, løg og hvidløg	169,-
47. Cơm chiên bò - stegte ris med oksefilet Stegte ris med marineret oksefilet tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager, løg og hvidløg	149,-
48. Cơm chiên gà - stegte ris med kylling Stegte ris med marinerede kyllingestykker tilberedt med årstidens sprødstegte friske grøntsager, løg og hvidløg	149,-

49. C ó m chiên tôm - stegte ris med tigerrejer	169,-
Stegte ris med tigerrejer tilberedt med årstidens sprødstegete friske grøntsager, løg og hvidløg.	
50. V ị t quay ngũ s ả c - stegt and	169,-
Stegt and, der serveres med årstidens sprødstegete friske grøntsager og vores egen hjemmelavede andesauce.	
51. H ả i s ả n xào th ậ p c ấ m - alt godt fra havet	179,-
Stegte tigerrejer, blæksprutte og blåmuslinger tilberedt med årstidens sprødstegete friske grøntsager og lidt chili.	
52. M ự c xào s ả ế - blæksprutter i rød chili sauce	159,-
Stegt blæksprutte tilberedt med hvidløg og sprødstegete friske grøntsager i satésauce, en autentisk rød chilisauce.	

Vegetar Menu

Foretter

90. G ó i cu ó n chay - friske vietnamesiske vegetarruller	89,-
Friskevietnamesiske ruller med stegt tofu, risnudler, bønnespirer, peberfrugter, agurk, friske koriander og mynte, svøbt i rispapir.	
91. G ó i rau chay – vietnamesisk vegetarisk salat	119,-
Salat med tofu, papaya, lotus, grøn mango, agurk, hvidkål og gulerod i en marinade af vineddike, lime, sesamfrø og peanuts	

Hovedretter

92. Rau xào chay	139,-
Stegte tofu med årstidens friske sprøde grøntsager (serveres med ris som tilbehør)	
93. C ó m chiên chay	139,-
Stegte ris med tofu og årstidens friske sprøde grøntsager, løg og hvidløg	
94. Bún xào chay	139,-
Stegte risnudler med tofu årstidens friske sprøde grøntsager, løg og hvidløg	
95. Đ ậ u hũ s ố t cà chua	139,-
Sprødsteget tofu lagt på en bund af vietnamesisk tomatsauce og forårsløg.	

Tilbehør

300. Rejechips	40 kr
301. Rispapir	5 kr/stk
302. Ris/ risnudler	35 kr
303. Cashewnødder	50 kr

Dessert

200. Trái cây s ữ a chua Syrilig sød dessert yoghurt serveret friske tropiske frugter.	65,-
201. Chocolate nhi ệ t đ ớ i Vores hjemmelavede vietnamesiske dessertchokolade.	65,-
202. Kem trái cây Is med torvets friske frugter	65,-