

KIYAMA TAPAS

dau nanh moui ot 7 (f)

Sojabohnen | chili-meersalz

nem thit 8 (a,b,f)

frühlingsrollen | gemüse | glasnudeln | hühnchen | garnele | 2 Stk.

nem chay 7 (a,f)

frühlingsrollen | gemüse | kohl | karotten | morcheln | glasnudeln | 2 Stk.

wan tan chien 8 (a,b,f)

teigtaschen | hühnchen | 4 Stk.

bo tataki 9 (a,n)

rindfleischscheiben (medium) | terriyaki sauce | frühlingzwiebeln | röstknoblauch

ga xien 8 (e)

hähnchenspieße | erdnuss-sauce | 2Stk.

nem hai san 8 (b)

vietnamesische Frühlingsrollen | Garnelen | Krabben | 4 Stk.

bo la lot 8

Mariniertes Rindfleisch | Wildblatt | Schwein

VIETNAMESE FRESH ROLLS

kalte vietnamesische sommerrollen mit frischen kräutern und salat im reiscrêpe, gefüllt mit:

goi cuon tom 8 (b)

garnelen | reiscnudeln | 2 Stk.

goi cuon tofu 7 (f)

tofu | reiscnudeln | 2 Stk.

SALADS

goi du du chay 10 (e)

Papaya streifen | mango | koriander | basilikum | erdnüsse

goi du du tom 14 (b,e)

Papaya streifen | garnelen | erdnüsse | koriander | basilikum

goi rong bien 9 (b,k)

Algensalat | Sesam | Edamame | Avocado

goi xoai vit 12 (e)

mangostreifen | entefilet | erdnüsse | koriander | basilikum

SOUPS

sup tom cay 9 (b)

scharfe kokossuppe | garnelen | koriander

sup miso 6.5 (b)

miso suppe | lauchzwieblen | tofuwürfeln

sup tom nuoc chua 8 (b)

sauer scharf suppe | garnelen | koriander

TRADITIONAL PHO

Pho Bo Hanoi ist eine kräftige Suppe mit Reismudeln, Rindfleisch und Kräutern, gewürzt mit Schwarzem Kardamom, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer und wird traditionell auch 24h Suppe genannt, da die Brühe in der authentischen Küche mindestens 24h aufgekocht wird.

Pho Bo 16

BUN

*Vietnamesische reismudelschale mit frischem salat, kräutern, erdnüssen und schalotten,
serviert mit limetten chili-dressing*

bun dau 15.5 (e,f)

tofu | nem chay 1 Stk.

bun ga 16.5 (e)

gegrilltes hähnchen | nem thit 1 Stk.

bun bo 18.5 (e)

simmentaler rind | nem thit 1 Stk.

KIYAMAS CURRY

VIT CURRY 20 (g)

knusprige Ente | Gemüse | Shimeji-Pilze | Rotes Curry

GA NUONG CURRY 18 (g)

gegrilltes Hähnchenfilet | Gemüse | Shimeji-Pilze | Rotes Curry

TOFU CURRY 17 (g,f)

Tofu | Gemüse | Shimeji-Pilze | Rotes Curry

TOM CURRY 24 (g,b)

Riesengarnelen | Gemüse | Shimeji-Pilze | Rotes Curry

GREEN AVOCADO CURRY 17 (g)

Avocado | Gemüse | Grünes Curry

WOK SPEZIALITÄTEN

BO XAO SA OT 22

Simmentaler Rind | Zitronengras | Gemüse | Chili

BO XAO LA QUE 22 (k)

Simmentaler Rind | grüner Spargel | Pakchoi | Sesam

VIT GUNG 20

knusprige Ente | Gemüse | Ingwer

GA SOT ME 18 (k)

gegrillte Hähnchenbites | Gemüse | Tamarindensauce

TOFU XAO SA OT 17 (f)

Tofu | Gemüse | Zitronengras | Chili

TOM LA QUE 24 (b,k)

Garnelen | Gemüse | Basilikum

GA LA QUE 18

Hähnchenbrustfilet | Gemüse | Basilikum

GA XA OT 18

Hähnchenbrustfilet | Gemüse | Zitronengras | Chili

RAU XAO 17 (f)

Wok-gemüse | pilz-mix | grüner spargel | soja-glasur

WOK NUDELN

PHO XAO TOFU 17 (f)

Gebratene Reismudeln | Gemüse | Tofu

PHO XAO BO 22

Gebratene Reismudeln | Gemüse | Simmentaler Rind

PHO XAO TOM 24 (b)

Gebratene Reismudeln | Gemüse | Garnelen

GRILL SPEZIALITÄTEN

BO LUC LAC 30 (k)

Rinderfiletwürfel | grüner Spargel | Grillgemüse | 200g

DESSERT

MOCHI KEM 3 LOAI 9 (g)

Dreierlei Mochi-Eis | Kokosnuss | Mango | Matcha

KOKOS TAPIOKA BALLS 8 (g)

Gebackene Kokosnussbällchen | Erdbeersoße | Tapiokafüllung | 5 Stk.