

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie – voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Heeft u een bepaalde allergie? Meld het ons!

STARTERS

CRISPY SILKEN TOFU WITH DUCK — 7

Krokant gebakken zijdezachte tofu met stukjes eend in een licht pikante zwarte bonensaus

SALAD OF THE DAY* — 9.5

SWEET&SOUR FRIED CHICKEN WINGS — 7.5

Gebakken kippenvleugels in zoetzure saus

CHICKEN NEM — 6.5

Gebakken rijstpapier loempia's met kip, taro en groenten. Geserveerd op een bedje van sla, verse kruiden en vissaus.

TODAY SPRING ROLLS* — 6

  Verse loempia's van rijstpapier, geserveerd met huisgemaakte vissaus.

KIMMADE TACO WITH SHRIMP & PORK — 7

Taco van rijstmeel, gevuld met garnalen, varkensvlees, mungbonen, verse groenten en kruiden. Geserveerd met huisgemaakte vissaus.

CRISPY SILKEN TOFU — 5.75

Krokante zijdezacht tofu met licht pikante zwarte bonensaus

PURE GREEN SALAD* — 8.5

SWEET & SOUR FRIED AUBERGINE — 7

Gebakken aubergine stukjes in zoetzuresaus

VEGAN NEM — 6.5

Gebakken rijstpapier loempia's met taro en groenten.

Serveer op een bedje van sla, verse kruiden en vegansaus.

VEGAN SPRING ROLLS* — 6

Verse loempia's van rijstpapier, geserveerd met vegansaus.

KIMMADE TACO WITH VEGETABLES — 7

Taco van rijstmeel, gevuld met groenten en kruiden. Geserveerd met vegansaus.

GASTRONOMIE
Fresh & Tasty
ADVENTURE!



MAIN

PHỞ BÒ — 15.5

Rijstnoedelsoep met kruidig runderbouillon, medium rare rundvlees. Geserveerd met verse kruiden, Sriracha en hoisinsaus.

BÚN CHÀ — 15.5

Hanoi-style gegrilde citroengras-varkensgehaktballetjes met (een soepkom) saus, rijstnoodels en kruiden.

SAIGON-STYLE FLANK STEAK WITH TOMATO FLAVOURED RICE — 17.5

Saigon-stijl runder bavette met paprika, zoete ui en kruiden. Geserveerd met tomatenrijst.

CARAMELISED SPICY PRAWNS WITH EGG NOODLE — 18.75

Gekarameliseerde pittige gamba's met knoflook roergebakken eiernoodels en groenten.

GRILLED VICTORIA SEA BASS WITH STIR-FRIED PHỞ AND VEGGIES — 17.5

Gegrilde Victoria zeebaars met dille, laos en citroengras. Geserveerd met platte rijstnoodels en kerrie-kokossaus

CHICKEN LEMONGRASS RICE — 15.5

Gegrilde kippenfilet citroengras, geserveerd met groenten en jasmijnrijst.

SELF-ROLL WITH 2 SAVOURY INGREDIENTS, VEGETABLES AND HERBS* — 18

Zelf rollen maken met rijstpapier: een plateau met 2 hartige ingrediënten, rijstnoodels, groenten en kruiden. Geserveerd met verschillende huisgemaakte dipsauzen.

NOODLE SALAD WITH GRILLED HONEY PORK & CHICKEN NEM — 16.5

Rijstnoedelsalade met varkensvlees geglaazuurd met honing, gefrituurde kip loempia's en vissausdressing.

PHỞ CHAY — 15.5

Rijstnoedelsoep met kruidig bouillon en vegan vlees. Geserveerd met verse kruiden, Sriracha en hoisinsaus.

BÚN CHÀ CHAY — 15.5

Hanoi-style noodlesoep met gegrilde vegan citroengras gehaktballetje, rijstnoodels en kruiden.

SAUTEED FAUX MEAT WITH TOMATO FLAVOURED RICE — 15.5

Saigon-stijl vegan vlees met paprika, zoete ui en kruiden. Geserveerd met tomatenrijst.

CARAMELISED SPICY KING OYSTER MUSHROOM WITH EGG NOODLE — 15.7

Gekarameliseerde pittige koningsoesterzwam met knoflook, eiernoodels en groenten.

GRILLED FAUX MEAT WITH STIR-FRIED PHỞ AND VEGGIES — 16

Gegrilde vegan vlees met dille, laos en citroengras. Geserveerd met platte rijstnoodels en kerrie-kokossaus

FAUX MEAT LEMONGRASS RICE — 15.5

Gegrilde vegan vlees met limoenblaadjes en citroengras. Geserveerd met groenten en jasmijnrijst.

SELF-ROLL WITH NAMAANKVLEES EN/OF VEGETABLES AND HERBS* — 16.75

Zelf lenterollen maken met rijstpapier: een plateau met gemarineerd vegan vlees/groenten, rijstnoodels, en verse kruiden. Geserveerd met verschillende huisgemaakte dipsauzen.

NOODLE SALAD WITH GRILLED VEGETABLES & VEGAN NEM — 15.5

Rijstnoedelsalade met gegrilde vegan citroengrasgehaktballetjes, gefrituurde kip loempia's en vegandressing.