



# Viet

# RESTAURANT

Viet Restaurant - Fisketorvet  
Kalvebod Brygge 59  
1560 København V.  
Tlf. 27 28 85 86

**NYD VORES AUTENTISK ASIATISK BUFFET FYLDT MED LÆKRE OG  
DELIKATE RETTER**

***ENJOY OUR AUTHENTIC ASIAN BUFFET FILLED WITH DELICIOUS  
AND DELICATE DISHES***

**FROKOST / LUNCH**

**11:30 - 15:30**

**MAN – TOR / MON - THU    FRE - SØN / FRI - SUN**

**159,-**

**179,-**

**AFTEN / DINNER**

**16:00 - 20:30**

**MAN – TOR / MON - THU    FRE - SØN / FRI - SUN**

**189,-**

**209,-**

**Børn under 3 år / Children under 3 years**

**45,-**

**Børn under 12 år halv pris / Children under 12 years are half price**



## FROKOST / LUNCH MENU

---

FRA / FROM 11 - 15



Alle vietnamesiske baguette serveres med syltede grøntsager, agurk, koriander, frisk chili og hjemmelavet sauce

*All Vietnamese baguettes are served with pickled vegetables, cucumber, coriander, fresh chili and homemade sauce*

### 200. Bánh Mì Xá Xíu

Vietnamesisk baguette med marineret svinekød

*Vietnamese baguette with marinated pork*

75,-

### 201. Bánh Mì Thịt Nướng

Vietnamesisk baguette med grillet svinekød

*Vietnamese baguette with grilled pork*

75,-

### 202. Bánh Mì Gà

Vietnamesisk baguette med sprød marineret kylling

*Vietnamese baguette with crispy marinated chicken*

75,-

### 203. Bánh Mì Tofu

Vietnamesisk baguette med tofu

*Vietnamese baguette with tofu*

75,-

# AFTEN / DINNER MENU



## HÀ NỘI MENU

### Canh Wan-Than

Wonton suppe med kylling og rejer i svøb  
*Wonton soup with chicken and shrimps into wrappers*

### Chả Giò (4 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager - serveres med let krydret fiskesauce  
*Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables - served with slightly spicy fish sauce*

### Gà Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingbryst - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Crispy honey marinated chicken breast - served with homemade peanut sauce*

### Thịt Bò Xào Xả Ớt

Stegt oksekød med grøntsager, citrongræs og chili i østersauce  
*Stir-fried beef with vegetables, lemongrass and chili in oyster sauce*

### Bánh Trong Ngày

Dagens dessert  
*Today's dessert*

**Pris pr. person**  
**Price pr. person (minimum 2 person) 275,-**

## VIỆT MENU

### Canh Tôm Chua Cay

Sur og stærk reje suppe med ananas, tomat og svampe  
*Sour and spicy shrimp soup with pineapple, tomato and mushrooms*

### Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Homemade Vietnamese summer rolls with shrimp, chicken, egg, salad, mint and coriander - served with a homemade peanut sauce*

### Wan-Than Chiên (4 stk. / pcs.)

Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg - serveres med sursød chilisauce  
*Crispy wonton with chicken, shrimps and spring onion - served with sweet and sour chili sauce*

### Vịt Xào Rau Và Hạt Điều / Tôm Xào Sa Tế

Stegt andesteg med grøntsager og cashewnødder i østersauce / Stegte kongerejer med grøntsager i stærk satesauce  
*Fried duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce / Stir-fried king prawns with vegetables in spicy sate sauce*

### Bánh Trong Ngày Và Cà Phê

Dagens dessert og sort kaffe  
*Today's dessert and black coffee*

**Pris pr. person**  
**Price pr. person (minimum 2 person) 310,-**

# AFTEN / DINNER



## 4 Små Retter / 4 Small Dishes

### Chả Giò (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager - serveres med let krydret fiskesauce  
*Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables - served with slightly spicy fish sauce*

### Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Homemade Vietnamese summer rolls with shrimp, chicken, egg, salad, mint and coriander - served with a homemade peanut sauce*

### Gà Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingbryst - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Crispy honey marinated chicken breast - served with homemade peanut sauce*

### Wan-Than Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprøde wanton med hakket kylling, rejer og forårsløg - serveres med sursød sauce  
*Crispy wonton with minced chicken, shrimps and spring onion - served with sweet and sour chili sauce*

Pris 170,-

## Supper / Soups

### 1. Canh Wan-Than

Wonton suppe med kylling og rejer i svøb  
*Wonton soup with chicken and shrimps into wrappers*

70,-

### 2. Canh Gà / Tôm Chua Cay

Sur og stærk kylling / reje suppe med tamarind, ananas, tomat og svampe  
*Sour and spicy chicken / shrimp soup with tamarind, pineapple, tomato and mushroom*

70,- / 75,-

## Forretter / Appetizer

### 3. Chả Giò (3 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager - serveres med let krydret fiskesauce  
*Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables - served with slightly spicy fish sauce*

70,-

### 4. Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Homemade Vietnamese summer rolls with shrimp, chicken, egg, salad, mint and coriander - served with a homemade peanut sauce*

70,-

### 5. Tôm Chiên Xù (3 stk. / pcs.)

Sprøde tempuratejer - serveres med sursød sauce  
*Crispy tempuraprawns - served with sweet and sour chili sauce*

70,-

### 6. Wan-Than Chiên (5 stk. / pcs.)

Sprøde wanton med hakket kylling, rejer og forårsløg - serveres med sursød sauce  
*Crispy wonton with minced chicken, shrimps and spring onion - served with sweet and sour chili sauce*

70,-

### 7. Gà Chiên Xù (3 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingbryst - serveres med hjemmelavet peanutsauce  
*Crispy honey marinated chicken breast - served with homemade peanut sauce*

70,-

## VIETNAMESISKE SPECIALITETER / VIETNAMESE SPECIALITIES

---

Specialiteter (nr. 9 - nr. 13) serveres med syltede grøntsager, salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede peanuts og ristede løg

*Specialties (no. 9 - no.13) are served with pickled vegetables, salad, herbs, a slightly spicy fish sauce and topped with roasted peanuts and roasted onion*

- 8. Bánh Xèo** **120,-**  
Sprød rismelspandekage med kylling, rejer, bønnespirer og løg – serveres med salat, krydderurter og let krydret fiskesauce  
*Crispy rice pancake with chicken, shrimps, bean sprouts and onion - served with salad, herbs and a slightly spicy fish sauce*
- 9. Phở Trộn Heo Và Gà** **165,-**  
Mixet risnudler med hakket svinekød og kylling i hjemmelavet sauce og chili  
*Mixed wide rice noodles with minced pork and chicken in a homemade sauce and chili*
- 10. Bún Gà Áp Chảo** **165,-**  
Risnudler med sauteret kylling og løg  
*Rice noodle with sautéed chicken and onion*
- 11. Bún Bò Nam Bộ** **165,-**  
Risnudler med sauteret oksekød og løg i citrongræs  
*Rice noodles with sautéed beef and onion in lemongrass*
- 12. Bún Chả Giò Thịt Nướng** **175,-**  
Risnudler med hjemmelavede vietnamesiske forårsruller og grillet svinekød  
*Rice noodles with homemade Vietnamese spring rolls and grilled pork*
- 13. Bún Chả Hà Nội** **175,-**  
Traditionel Hà Nội risnudler med grillet svinekød og hjemmelavede frikadeller  
*Traditional Hà Nội rice noodles with grilled pork and homemade meatballs*
- 14. Bún Hải Sản** **180,-**  
Sur, sød og stærk seafood suppe med risnudler og sæsonens grøntsager  
*Sweet, sour and spicy seafood soup with rice noodles and seasonal vegetables*
- 15. Canh Mì Wan-Than** **165,-**  
Ægnudel suppe med wonton og sæsonens grøntsager  
*Eggnoodles soup with wontons and seasonal vegetables*

# DINNER MENU



## PHỞ

### TRADITIONEL RISNUDELSUPPE / TRADITIONAL RICE NOODLE SOUP

Phở serveres med bænnespiner, koriander, mynte, lime og chili

*Phở are served with bean sprouts, coriander, mint, lime and chili*

#### 16. Phở Gà 165,-

Risnudelsuppe med frilandskylling  
*Rice noodle soup with free range chicken*

#### 17. Phở Bò 170,-

Risnudelsuppe med oksefilet  
*Rice noodle soup with beef fillet*

#### 18. Phở Thập Cẩm 180,-

Risnudelsuppe med oksefilet og kylling  
*Rice noodle soup with beef fillet and chicken*

## SALATER / SALADS

Toppes med ristede peanuts og ristede løg  
*Topped with roasted peanuts and roasted onion*

#### 19. Gỏi Xoài Tôm 180,-

Mango salat med kogte kongerejer, gulerødder, løg, chili og krydderurter i let krydret fiskesauce  
*Mango stem salad with boiled king prawns, carrots, onion, chili and herbs in a slightly spicy fish sauce*

## HOVEDRETTER / MAIN DISHES

Alle retter serveres med ris  
*All dishes are served with rice*

#### 20. Gà Xào Xả Ớt 160,-

Stegte kylling med grøntsager, frisk chili og citrongræs  
*Stir-fried chicken with vegetables, fresh chili and lemongrass*

#### 21. Bò Xào Xả Ớt 160,-

Stegte oksekød med grøntsager, frisk chili og citrongræs  
*Stir-fried beef with vegetables, fresh chili and lemongrass*

#### 22. Gà Cà Ri 165,-

Kylling med grøntsager i rød karry  
*Chicken with vegetables in red curry*

#### 23. Vịt Xào Rau Và Hạt Điều 185,-

Stegt andesteg med grøntsager og cashewnødder i østersauce  
*Fried duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce*

#### 24. Vịt Cà Ri 185,-

Stegt andesteg med grøntsager i rød karry  
*Fried duck with vegetables in red curry*

#### 25. Tôm Xào Sa Tế 180,-

Stegte kongerejer med grøntsager i stærk satesauce  
*Stir-fried king prawns with vegetables in spicy sate sauce*

## VEGETARRETTER / VEGETARIAN DISHES

---

- 26. Chả Giò Chay (3 stk. / pcs.)** **65,-**  
Hjemmelavede vegetariske forårsruller med grøntsager - serveres med sursød chilisaucé  
*Homemade vegetarian spring rolls with vegetables - served with sweet and sour chili sauce*
- 27. Gỏi Cuốn Chay (2 stk. / pcs.)** **65,-**  
Vegetariske sommerruller med tofu, æg, salat, krydderurter og risnudler - serveres med hjemmelavet peanotsauce  
*Vegetarian summer rolls with tofu, egg, salad, herbs and rice noodles - served with a homemade peanut sauce*
- 28. Phở / Mì / Cơm Xào Chay** **155,-**  
Stegte risnudler / ægnudler/ ris med tofu og grøntsager  
*Fried rice noodles / egg noodles / rice with tofu and vegetables*
- 29. Rau Xào Đậu Phủ Hạt Điều** **165,-**  
Stegte grøntsager med tofu og cashewnødder i østersauce  
*Stir-fried vegetables with tofu and cashew nuts in oyster sauce*
- 30. Bún Chay** **160,-**  
Risnudler med tofu, salat, krydderurter og hjemmelavet sojasauce  
*Rice noodles with tofu, salad, herbs and homemade soya sauce*

## DESSERT

---



- 31. Dagens Dessert** **70,-**  
Today's Dessert

# Drinks



## Drikkevarer / Drinks

- 32. Isvand Ad Libitum (per person)** 25,-  
*Tap water ad libitum*
- 33. Nước Lọc** 30,-  
*Kildevand / Mineral water*
- 34. Nước Có Ga** 35,-  
*Danskvand / Sparkling water*
- 35. Nước Ngọt** 30,-  
*Sodavand - Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta /  
Faxe Kondi / Hyldeblomst +5,-  
Soft Drinks - Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta /  
Faxe Kondi / Elderflower +5,-*

## Iste / Iced Tea

- 39. Trà Đá Chanh** 59,-  
*Hjemmelavet iste med citron  
Homemade iced tea with lemon*
- 40. Trà Đá Chanh Đào** 59,-  
*Hjemmelavet iste med citron og fersken  
Homemade iced tea with lemon and peach*
- 41. Trà Đá Đào Cam Sả** 59,-  
*Hjemmelavet iste med fersken, appelsin og  
citrongræs  
Homemade iced tea with peach, orange and  
lemongrass*

## Lemonade

- 36. Nước So Da Chanh** 55,-  
*Hjemmelavet lemonade med lime og mynte  
Homemade lemonade with lime and mint*
- 37. Nước Chanh Leo Và Dâu Tây** 59,-  
*Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og  
jordbær  
Homemade lemonade with passionfruit and  
strawberry*
- 38. Nước Chanh Leo Và Bưởi Hồng** 59,-  
*Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og rød  
pomelo  
Homemade lemonade with passionfruit and red  
pomelo*

## Øl / Beer

---



<b>42. Fadøl Herslev Pilsner</b>	<b>55,- / 65,-</b>
<b>43. Fadøl Tuborg Classic</b>	<b>60,- / 70,-</b>
<b>44. Bia Sài Gòn (33 cl)</b> Vietnamesisk flaskeøl <i>Vietnamese bottle beer</i>	<b>55,-</b>
<b>45. Herslev Alkoholfri flaskeøl (33cl)</b> <i>Danish organic non-alcoholic bottle beer</i>	<b>55,-</b>

## Drinks

---



### Mocktails

<b>46. Virgin Mojito</b>	<b>70,-</b>
<b>47. Virgin Colada</b>	<b>70,-</b>
<b>48. Việt Mocktail</b>	<b>70,-</b>

### Cocktails

<b>49. Mojito</b>	<b>80,-</b>
<b>50. Pina Colada</b>	<b>80,-</b>
<b>51. Special Cocktail</b>	<b>80,-</b>
<b>52. Blue Lagoon</b>	<b>80,-</b>
<b>53. Cosmopolitan</b>	<b>80,-</b>
<b>54. Gin &amp; Tonic</b>	<b>80,-</b>
<b>55. Margarita</b>	<b>80,-</b>

## Kaffe & Te / Coffee & Tea

---



<b>56. Trà Hoa Nhài / Trà Đen</b> Jasmin / Sort te <i>Jasmine / Black Tea</i>	<b>40,-</b>
<b>57. Cà Phê Đen</b> Sort barista kaffe <i>Black barista coffee</i>	<b>35,-</b>
<b>58. Espresso</b>	<b>35,-</b>
<b>59. Caffè Latte</b>	<b>45,-</b>
<b>60. Cappuccino</b>	<b>45,-</b>
<b>61. Cà Phê Sữa Việt Nam</b> Vietnamesisk kaffe med kondenseret mælk <i>Vietnamese coffee with condensed milk</i>	<b>50,-</b>
<b>62. Cà Phê Sữa Đá Việt Nam</b> Vietnamesisk iskaffe med kondenseret mælk <i>Vietnamese ice coffee with condensed milk</i>	<b>55,-</b>
<b>63. Cà Phê Cốt Dừa</b> Kaffe med kokoscream <i>Coffee with coconut cream</i>	<b>60,-</b>
<b>64. Cà Phê Kem Trứng</b> Vietnamesisk kaffe med æggecreme (Varm eller kold) <i>Vietnamese coffee with egg cream (Hot or cold)</i>	<b>60,-</b>
<b>65. Cà Phê Muối</b> Kaffe med salt creme <i>Coffee with salt creme</i>	<b>60,-</b>

# Wine

---



## Hvidvin / White Wine

### Melea, Verdejo & Sauvignon Blanc, Spain

Alsidig hvidvin med aromaer af ananas og hvide blomster og et fint mineralsk strejf. I smagen er den medium fyldig og forfriskende med en tør, citrusagtig eftersmagning

*Versatile white wine with aromas of pineapple and white flowers and a fine mineral touch. The taste is medium-bodied and refreshing with a dry, citrusy aftertaste*

**Glass / Bottle**

**55,- / 229,-**

### Green Soul, Riesling - Organic, Germany

Saftig, livlig Riesling, der viser druen fra sin friske, frugtrige og imødekommende side. Vinen byder på noter af blomster, sprøde Granny Smith-æbler og en livgivende syre

*Juicy, lively Riesling that shows the grape from its fresh, fruity and welcoming side. The wine offers notes of flowers, crisp Granny Smith apples and a life-giving acidity*

**259,-**

### Purato, Catarratto/Pinot Grigio, Italy

Dejlig aromatisk vin med god fylde. I bouqueten mødes man af friske, grønne æbler, mens smagen er halvtør og fyldig. Utrolig fin økologisk hvidvin

*Lovely aromatic wine with good body. The bouquet features fresh, green apples, while the taste is semi-dry and full-bodied. Incredibly fine organic white wine*

**259,-**

## Rosévin / Rosé Wine

### Le Bistro De Montmija, Le Bistro de Montmija Rose, France

Lys, indbydende og liflig med duft af hindbær, jordbær og fornemmelser af sydfransk sommervarme og duftende lavendelmarker

*Light, inviting and lively with aromas of raspberry, strawberry and sensations of southern French summer heat and fragrant lavender fields*

**229,-**

## Rødvin / Red Wine

### Melea, Tempranillo, Spain

Rubindrød Tempranillo med nuancer af sorte kirsebær, blåbær og kakao. I smagen finder man koncentreret mørk frugt med noter af lakrids, pakket ind i en silkeblød tekstur

*Ruby red Tempranillo with shades of black cherry, blueberry and cocoa. In the taste you will find concentrated dark fruit with notes of licorice, wrapped in a silky texture*

**Glass / Bottle**

**55,- / 229,-**

### Fedele, Rosso - Fedele, Italy

Enormt tilgængelig vin med fantastisk flot struktur og bløde tanniner indpakket i røde bærfrugter.

*Hugely accessible wine with fantastic structure and soft tannins wrapped in red berry fruits*

**239,-**

### GORGÉE DE SOLEIL, Pinot Noir, France

Økologisk Pinot Noir, der byder på druens klassiske bærnoder og elegante, saftige smag

*Organic Pinot Noir, which offers the grape's classic berry notes and elegant, juicy taste*

**259,-**