# Viêt
# RESTAURANT

VIET RESTAURANT
Vester Voldgade 86, 1552 København
Tlf. 2532 8686

# VIET RESTAURANT

## FROKOST / *LUNCH MENU*

**FRA / *FROM* 12 - 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** **75,-**
Vietnamesisk baguette med marineret svinekød
*Vietnamese baguette with marinated pork*

**201. Bánh Mì Thịt Nướng** **75,-**
Vietnamesisk baguette med grillet svinekød
*Vietnamese baguette with grilled pork*

**202. Bánh Mì Gà** **75,-**
Vietnamesisk baguette med sprød marineret kylling
*Vietnamese baguette with crispy marinated chicken*

**203. Bánh Mì Tofu** **75,-**
Vietnamesisk baguette med tofu
*Vietnamese baguette with tofu*

**204. Phở Gà** **130,-**
Traditionel risnudelsuppe med frilandskylling - serveres med bønnespirer, mynte, lime og chili
T*raditional rice noodle soup with free range chicken - served with bean sprouts, mint, lime and chili*

**205. Phở Bò Tái** **130,-**
Traditionel risnudelsuppe med oksefilet - serveres med bønnespirer, mynte, lime og chili
*Traditional rice noodle soup with beef fillet - served with bean sprouts, mint, lime and chili*

**206. Phở Thập Cẩm** **140,-**
Traditionel risnudelsuppe med oksefilet og kylling - serveres med bønnespirer, mynte, lime og chili
*Traditional rice noodle soup with beef fillet and chicken - served with bean sprouts, mint, lime and chili*

**207. Bún Gà Áp Chảo** **130,-**
Risnudler med sauteret kylling - serveres med salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede løg og peanuts
*Rice noodle with sautéed chicken - served with salad, herbs, slightly spicy fish sauce and topped with roasted onions and peanuts*

**208. Bún Bò Nam Bộ** **130,-**
Risnudler med sauteret oksekød i citrongræs - serveres med salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede løg og peanuts
*Rice noodle with sautéed beef in lemongrass - served with salad, herbs, slightly spicy fish sauce and topped with roasted onions and peanuts*

**209. Bún Chả Hà Nội** **145,-**
Traditionel Hà Nội risnudler med grillet svinekød og hjemmelavede frikadeller - serveres med salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede løg og peanuts
*Traditional Hà Nội rice noodles with grilled pork and homemade meatballs - served with salad, herbs, slightly spicy fish sauce and topped with roasted onions and peanuts*

**210. Bún Chả Giò Thịt Nướng** **145,-**
Risnudler med hjemmelavede vietnamesiske forårsruller og grillet svinekød
*Rice noodles with homemade Vietnamese spring rolls and grilled pork*

# DINNER MENU

## HÀ NỘI MENU

**Canh Wan-Than**
Wanton 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 275,-**
**Price pr. person (minimum 2 person)**

## SÀI GÒN MENU

**Canh Gà Chua Cay**
Sur og stærk kylling suppe med tamarind, ananas, tomat og svampe
*Sour and spicy chicken soup with tamarind, pineapple, tomato and mushroom*

**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*

**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*

**Tôm Xào Sa Tế**
Stegte kongerejer med grøntsager I stærk satesauce
*Stir-fried king prawns with vegetables in spicy sate sauce*

**Bánh Trong Ngày Va Trà**
Dagens dessert og te
*Today's dessert and tea*

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

## 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 mushroom*

**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 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*

**Vịt Xào Rau Và Hạt Điều**
Stegt andesteg med grøntsager og cashewnødder i østersauce
*Fried duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce*

**Bánh Trong Ngày Va Trà**
Dagens dessert og te
*Today's dessert and tea*

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

# DINNER MENU

## 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** **70,-**
Wanton suppe med kylling og rejer i svøb
*Wonton soup with chicken and shrimps into wrappers*

**2. Canh Gà / Tôm Chua Cay** **70,- / 75,-**
Sur og stærk kylling / reje suppe med tamarind, ananas, tomat og svampe
*Sour and spicy chicken / shrimp soup with tamarind, pineapple, tomato and mushroom*

## Forretter / *Appetizer*

**3. Chả Giò (3 stk. / pcs.)** **70,-**
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*

**4. Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)** **70,-**
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*

**5. Tôm Chiên Xù (3 stk. / pcs.)** **70,-**
Sprøde tempurarejer - serveres med sursød sauce
*Crispy tempuraprawns - served with sweet and sour chili sauce*

**6. Wan-Than Chiên (5 stk. / pcs.)** **70,-**
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*

**7. Gà Chiên Xù (3 stk. / pcs.)** **70,-**
Sprød honningmarineret kyllingbryst - serveres med hjemmelavet peanutsauce
*Crispy honey marinated chicken breast - served with homemade peanut sauce*

# 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. Canh Mì Wan-Than** **165,-**
Ægnudel suppe med wanton og sæsonens grøntsager
*Eggnoodles soup with wontons and seasonal vegetables*

**15. Cơm Xá Xíu** **150,-**
Barbeque svinekød med mixet salat og ris på siden
*Barbeque pork with mixed salad and rice on the side*

# DINNER MENU

## PHỞ
## TRADITIONEL RISNUDELSUPPE / *TRADITIONAL RICE NOODLE SOUP*

Phở serveres med bønnespirer, 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 Tái Lăn** **170,-**
Risnudelsuppe med lynstegt oksefilet med ingefær
*Rice noodle soup with flash-fried beef fillet with ginger*

**19. 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*

**20. Gỏi Bò Ngó Sen** **170,-**
Lotusstilk salat med grillet oksekød, forårsløg, selleri, gulerødder, chili og krydderurter i let krydret fiskesauce
*Lotus stem salad with grilled beef, spring onion, celery, carrots, chili and herbs in a slightly spicy fish sauce*

**21. 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*

## STEGTE RIS & NUDLER / *FRIED RICE & NOODLES*

**22. Phở Xào Gà / Bò / Xá Xíu** **160,-**
Stegte risnudler med kylling / oksekød / barbecue svinekød og grøntsager
*Fried rice noodles with chicken / beef / barbeque pork and vegetables*

**23. Phở Xào Tôm** **170,-**
Stegte risnudler kongerejer og grøntsager
*Fried rice noodles with king prawns and vegetables*

**24. Mì Xào Gà / Bò / Xá Xíu** **160,-**
Stegte ægnudler med kylling / oksekød / barbecue svinekød og grøntsager
*Fried egg noodles with chicken / beef / barbeque pork and vegetables*

**25. Mì Xào Tôm** **170,-**
Stegte ægnudler med kongerejer og grøntsager
*Fried egg noodles with king prawns and vegetables*

**26. Cơm Chiên Thập Cẩm** **170,-**
Stegte ris med rejer, kylling, oksekød og grøntsager
*Fried rice with shrimp, chicken, beef and vegetables*

# DINNER MENU

## HOVEDRETTER / *MAIN DISHES*

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

**28. Gà Xào Xả Ớt** **160,-**
Stegte kylling med grøntsager, frisk chili og citrongræs
*Stir-fried chicken with vegetables, fresh chili and lemongrass*

**28A. Bò Xào Xả Ớt** **160,-**
Stegte oksekød med grøntsager, frisk chili og citrongræs
*Stir-fried beef with vegetables, fresh chili and lemongrass*

**29. Gà Cà Ri** **165,-**
Kylling med grøntsager i rød karry
*Chicken with vegetables in red curry*

**30. Bò Sốt Tiêu** **170,-**
Stegt oksekød med grøntsager i pebersauce
*Stir-fried beef with vegetables in pepper sauce*

**31. 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*

**32. Vịt Cà Ri** **185,-**
Stegt andesteg med grøntsager i rød karry
*Fried duck with vegetables in red curry*

**33. 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*

**34. Chả Giò Chay (3 stk. / pcs.)** **65,-**
Hjemmelavede vegetariske forårsruller med grøntsager - serveres med sursød chilisauce
*Homemade vegetarian spring rolls with vegetables - served with sweet and sour chili sauce*

**35. Gỏi Cuốn Chay (2 stk. / pcs.)** **65,-**
Vegetariske sommerruller med tofu, æg, salat, krydderurter og risnudler - serveres med hjemmelavet peanutsauce
*Vegetarian summer rolls with tofu, egg, salad, herbs and rice noodles - served with a homemade peanut sauce*

**36. Phở / Mì / Cơm Xào Chay** **155,-**
Stegte risnudler / ægnudler/ ris med tofu og grøntsager
*Fried rice noodles / egg noodles / rice with tofu and vegetables*

**37. 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*

**38. Bún Chay** **160,-**
Risnudler med tofu, salat, krydderurter og hjemmelavet sojasauce
*Rice noodles with tofu, salad, herbs and homemade soya sauce*

## DESSERT

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

## DRINKS

### Drikkevarer / Drinks

**40. Isvand Ad Libitum (per person)** **20,-**
*Tap water ad libitum*

**41. Nước Lọc** **25,-**
Kildevand / *Mineral water*

**42. Nước Có Ga** **30,-**
Danskvand / *Sparkling water*

**43. Nước Ngọt** **30,-**
Sodavand / Soft Drinks - Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Faxe Kondi

### Lemonade

**44. Nước So Da Chanh** **50,-**
Hjemmelavet lemonade med lime og mynte
*Homemade lemonade with lime and mint*

**45. Nước Chanh Leo Và Dâu Tây** **55,-**
Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og jordbær
*Homemade lemonade with passionfruit and strawberry*

**46. Nước Chanh Leo Và Bưởi Hồng** **55,-**
Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og rød pomelo
*Homemade lemonade with passionfruit and red pomelo*

### Cocktails

**47. Mojito** **80,-**

**48. Passion for Passion** **80,-**

### Øl / Beer

**49. Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic (33cl)** **40,-**

**50. Bia Sai Gon (33 cl)** **50,-**
Vietnamesisk øl
*Vietnamese beer*

**51. Grimbergen Double Ambree (33 cl)** **50,-**

### Kaffe & Te / Coffee & Tea

**52. Trà Hoa Nhài / Trà Đen** **35,-**
Jasmin / Sort te
*Jasmine / Black Tea*

**53. Cá Phê Đen** **30,-**
Sort Kaffe
*Black Coffee*

**54. Cá Phê Sua Viet Nam** **45,-**
Vietnamesisk kaffe med kondenseret mælk
*Vietnamese coffee with condensed milk*

**55. Cá Phê Da Viet Nam** **50,-**
Vietnamesisk iskaffe med kondenseret mælk
*Vietnamese ice coffee with condensed milk*

# WINE

## Mousserende Vin / Sparkling Wine

**Cordoniu, 1551 Cava Brut, Catalonien, Spain** **295,-**
Klassisk Cava på Cava's traditionelle druer Macabeo, Parellada og Xarello
*Classic Cava made from traditional grapes Macabeo, Parellada and Xarello*

## Hvidvin / White Wine

**Glass / Bottle**

**La Playa, Sauvignon Blanc, Curico Valley, Chile 2022** **55,- / 249,-**
Lækker, saftig og enormt frisk Sauvignon Blanc. Ren og blank vin med smag af hyldeblomst, citron og ananas
*Delicious, juicy, and incredibly fresh Sauvignon Blanc. Clean and bright wine with notes of elderflower, lemon, and pineapple*

**Weingut Nik Weis, Urban Rieslingm Moselm, Germany 2023** **349,-**
Indsmigrende nydelse i skøn harmoni mellem frugtsyre og sødme. Vinen byder på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet
*Flattering pleasure in beautiful harmony between fruity acid and sweetness. This wine offers complex floral notes with a crispy underlying minerality*

**Hugel, Pinot Blanc, Cuvée les Amours, Alsae, France 2020** **395,-**
Pinot Blanc med tilnavnet Cuvée les Amours er en hyldest til kærligheden. Velkomponeret vin frembragtet af Pinot Blanc og den mindre kendte Auxerrois. Delikat og raffineret
*Pinot Blanc with the nickname Cuvée les Amours is a celebration of love. Well-composed wine made from Pinot Blanc and the lesser known Auxerrois. Delicate and refined*

## Rødvin / Red Wine

**Glass / Bottle**

**La Playa, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Chile 2020** **55,- / 249,-**
Fyldig, elegant og frugtrig vin med en flot mørkerød farve og en behagelig bouquet med spor af solbær, blomme og jordbær understøttet af pikante vanille-noter
*Full-bodied elegant and fruity wine with a beautiful dark red colour and a pleasant bouquet with hints of blackcurrant, plumbs, and strawberries with underlying notes of vanilla*

**Pete's Pure, Pinot Noir, Murray Darling, Australia** **275,-**
Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant. *Vibrant, lively, and juicy Pinot Noir with notes of forest floor, butterscotch, cranberry, raspberry, fresh forest strawberries fine herbal notes. Light and elegant*

**Maison Louis Jadot, Gamay, Beaujolais, France 2021** **395,-**
Beaujolais-Village "Combe aux Jacques" er en usædvanlig flot Beaujolais med delikate noter af hindbær og en behagelig og afstemt eftersmag
*Beaujolais-Village "Combe au Jacques" is an extraordinarily nice Beaujolais with delicate notes of raspberries and a pleasant and well-balanced aftertaste*

**Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italy 2018** **395,-**
Moden, koncentreret og fantastisk blød Ripasso. Elegant vin med aromaer af mørk chokolade og ristede nødder
*Mature, concentrated and amazingly soft Ripasso. Elegant wine with aromas of dark chocolate and roasted nuts*

## BUBBLE TEA

### FRUITY TEA

**M (45) / L (50)**

1.1 Passionsfrugt / Passionfruit
1.2 Kærlighedsfrugt / Lychee
1.3 Grøn Æble / Green Apple
1.4 Jordbær / Strawberry
1.5 Mango
1.6 Fersken / Peach
1.7 Blåbær / Blueberry
1.8 Honningmelon / Honeydew Melon
1.9 Vandmelon / Watermelon

### FRUITY MILK TEA

**M (45) / L (50)**

1.1 Passionsfrugt / Passionfruit
1.2 Kærlighedsfrugt / Lychee
1.3 Grøn Æble / Green Apple
1.4 Jordbær / Strawberry
1.5 Mango
1.6 Fersken / Peach
1.7 Blåbær / Blueberry
1.8 Honningmelon / Honeydew Melon
1.9 Vandmelon / Watermelon

### MILK TEA

**M (45) / L (50)**

3.1 Karamel / Caramel
3.2 Kokos / Coconut
3.3 Taro
3.4 Matcha
3.5 Brown Sugar
3.6 Klassisk / Classic

**Bobas / Jelly**

Lychee Jelly, Mango Jelly, Mix Jelly, Blåbær / Blueberry Boba, Passionsfrugt / Passionfruit Boba, Grøn Æble / Green Apple Boba, Mango Boba, Fersken / Peach Boba, Jordbær / Strawberry Boba, Vandmelon / Watermelon Boba, Lychee Boba, Tapioca