



iet RESTAURANT

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

FROKOST MENU

(Gælder fra kl. 11:00 – 15:00)

Lunch Menu

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 og vegansk soja kød
Vietnamese baguette with tofu and vegan soya meat

204. Phở Gà

130,-

Traditionel risnudelsuppe med frilandskylling - serveres med bønnespirer, mynte, lime og chili
Traditional 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 noodle 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

AFTEN 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 forårssruller 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 kyllingebryst – 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,-
(min. 2 pers.)
Price pr. person
(min. 2 pers.)

★ 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 mushrooms

Chả Giò (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårssruller 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 shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with 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 Và Trà

Dagens dessert og te
Today's dessert and tea

Pris pr. person 310,-
(min. 2 pers.)
Price pr. person
(min. 2 pers.)

★ 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 shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with 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

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

Bánh Trong Ngày Và Trà

Dagens dessert og te
Today's dessert and tea

Pris pr. person 310,-
(min. 2 pers.)
Price pr. person
(min. 2 pers.)



4 Små Retter 4 Small Dishes



Chả Giò (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårssruller med hakket svinekød, glasnudler og grøntsager – serveres med let krydret fiskesauce
Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, 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 shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce

Gà Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingebryst – serveres med hjemmelavet peanutsauce
Crispy honey marinated chicken breast – served with homemade peanut sauce

Wan-Than Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg – serveres med sursød chilisauc
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 mushrooms



Forretter Appetizer



3. Chả Giò 70,-

Hjemmelavede vietnamesiske forårssruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager – serveres med salat, krydderurter og let krydret fiskesauce (3 stk.)
Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables – served with salad, herbs and slightly spicy fish sauce (3 pcs.)

4. Gỏi Cuốn 70,-

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander – serveres med hjemmelavet peanutsauce (2 stk.)
Homemade Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce (2 pcs.)

5. Tôm Chiên Xù 70,-

Sprøde kongerejer paneret i tempura-rasp - serveres med sursød chilisauc (3 stk.)
Crispy king pawns breaded in tempura-rasp - served with sweet and sour chili sauce (3 pcs.)

6. Wan-Than Chiên 70,-

Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg – serveres med sursød chilisauc (5 stk.)
Crispy wonton with minced chicken, shrimps and spring onion – served with sweet and sour chili sauce (5 pcs.)

7. Gà Chiên Xù 70,-

Sprød honningmarineret kyllingebryst paneret i tempura-rasp – serveres med hjemmelavet peanutsauce (3 stk.)
Crispy honey marinated chicken breast breaded in tempura-rasp – served with homemade peanut sauce (3 pcs.)

Vietnamesiske Specialiteter **Vietnamese Specialities**

Alle specialiteter serveres med syltede grøntsager, salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede peanuts og ristede løg
All specialties 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

15. Hủ Tiếu Trộn 175,-

Mixet risnudler med rejer, blæksprutte, barbecue svinekød, bønnespirer og purløg i hjemmelavet sauce med chili
Mixed rice noodles with shrimp, octopus, barbecue pork, bean sprouts and chives in a homemade sauce with chili

PHỞ **Traditionel Risnudelsuppe** **Traditional Rice Noodle Soup**

Alle supper serveres med bønnespirer, koriander, mynte, lime og chili
All soups 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
Rice noodle soup with flash fried beef fillet

19. Phở Thập Cẩm 180,-

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

Salater / Salads

Alle salater toppes med ristede peanuts og ristede løg
All salads are 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 og Nudler Fried Rice and 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. Mi 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. Mi Xáo 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

Hovedretter / Main Courses

Alle retter serveres med ris
All dishes are served with rice

28. Gà Xào Xả Ớt 160,-

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

28A. Bò Xào Xả Ớt 170,-

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

29. Cà Ri Gà 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
Roasted duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce

32. Cà Ri Vịt 185,-

Stegt andesteg med grøntsager i rød karry
Roasted 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 65,-

Hjemmelavede vegetariske forårsruller med grøntsager - serveres med sursød chilisauc (3 stk.)
Homemade vegetarian spring rolls with vegetables - served with sweet chili sauce (3 pcs.)

35. Gỏi Cuốn Chay 65,-

Vegetariske sommerruller med tofu, æg, salat, krydderurter og risnudler - serveres med hjemmelavet peanutsauce (2 stk.)
Homemade vegetarian summer rolls with tofu, egg, salad, herbs and rice noodles - served with homemade peanut sauce (2 pcs.)

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, vegansk soja kød, salat, krydderurter og hjemmelavet sojasauce
Rice noodles with tofu, vegan soya meat, salad, herbs and homemade soya sauce

Dessert

39. Kem Tujt

75,-

Koreansk is (Bingsu) med jordbær / mango / melon / oreo / matcha

Korean ice cream (Bingsu) with strawberry / mango / melon / oreo / matcha

39A. Dagens Dessert

70,-

Today's dessert

Drikkevarer / Drinks

40. Isvand Ad Libitum

20,-

Tap water ad libitum

41. Ntuc Ltc

25,-

Kildevand / Mineral water

42. Ntuc Cc Ga

30,-

Danskvand / Sparkling water

43. Ntuc Soda

30,-

Sodavand – Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite
Soft drinks – Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

Cocktails

47A. Mojito

80,-

48A. Passion for Passion

80,-

Øl / Beer

47. Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic

40,-

48. Bia Sai Gon

50,-

Vietnamesisk øl
Vietnamese beer

49. Grimbergen Double Ambree

50,-

Lemonade

Alle lemonader kan laves med alkohol +30,-
All lemonades can be made with alcohol +30,-

44. Ntuc So Da Chanh

50,-

Hjemmelavet lemonade med lime og mynte
Homemade lemonade with lime and mint

45. Ntuc Chanh Leo Vc Dcu Tcu

55,-

Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og jordbær
Homemade lemonade with passionfruit and strawberry

46. Ntuc Chanh Leo Vc Bturi Hc

55,-

Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og rd pomelo
Homemade lemonade with passionfruit and red pomelo

Kaffe & Te / Coffee & Tea

51. Tc Hoa Nhcu / Tc Den

35,-

Jasmin / Sort te
Jasmine / Black tea

52. Kaffe / Coffee

30,-

Sort kaffe
Black coffee

53. Cafc Sctc Dc Vctc Nam

50,-

Vietnamesisk iskaffe med kondenseret mcluk
Vietnamese ice coffee with condensed milk

54. Cafc Sctc Vctc Nam

45,-

Vietnamesisk kaffe med kondenseret mcluk
Vietnamese coffee with condensed milk

VIN WINE

★ MOUSSERENDE ★

Cordoniu, 1551 Cava Brut, **295kr** Catalonien, Spanien

Klassisk Cava på Cava's traditionelle druer Macabeo, Parellada og Xarello.

Classic Cava made from traditional grapes Macabeo, Parellada and Xarello.

★ HVIDVIN ★

La Playa, Sauvignon Blanc, **249kr/55kr** Curico Valley, Chile 2022

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, **349kr** Urban Riesling, Moselm, Tyskland 2021

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, Alsace, Frankrig 2020

395kr

Pinot Blanc med tilnavnet Cuvée les Amours er en hyldest til kærligheden. Velkomponeret vin frembragt 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 ★

La Playa, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Chile 2020

249kr/55kr

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, plums, and strawberries with underlying notes of vanilla.

Pete's Pure, Pinot Noir, Murray Darling, Australien 2021

275kr

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, Frankrig 2021

395kr

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, Italien 2018

395kr

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.