

PHO CITY

Горячие блюда

Суп Фо

Рисовая лапша, лук репчатый, лук зеленый, кинза, костный бульон. Подается с ростками фасоли, имбирем, лаймом, мятой, соусом чили, маринованным чесноком и соусом лаогама

ХИТ

Фо Бо

- с вареной говядиной

470 Р 410 Р

1000 мл 600 мл

Фо Тай Лан

- с говядиной, обжаренной в рыбном соусе

550 Р 1000 мл

Фо Шот Ванг

- с говядиной, тушеной в томатной пасте

550 Р 1000 мл

Фо Га

- с вареным мясом курицы

450 Р 400 Р

1000 мл 600 мл

Фо Том

- с креветками, обжаренными в устричном соусе

550 Р 1000 мл

Суп Том Ям

Креветки, кальмары, шампиньоны, имбирь, галангал, лемонграсс, перец чили, кинза, куриный бульон, кокосовое молоко. Подается с рисом на пару

550 Р 400 г 150 г

Ми Сао

Пшеничная лапша, обжаренная в устричном и соевом соусе с луком, салатной капустой, ростками фасоли, морковью и шампиньонами

Ми Сао Га - с курицей 450 Р 450 г

Ми Сао Бо - с говядиной 500 Р 450 г

Ми Сао Хай Шан - с креветками и кальмарами 550 Р 450 г

Ком Вит

Филе утки, запеченной в соевом соусе со специями. Подается со свежими огурцами, имбирем и рисом на пару

590 Р 300 г 40 г

Том Мык Сао

Креветки и кальмары, обжаренные в устричном соусе с морковью, ростками фасоли и зеленым луком. Подается с рисом на пару

550 Р 270 г 150 г

Дау Фу Сао Жау

Соевый сыр тофу, обжаренный с грибами муэр, морковью, репчатым луком, зеленым луком и шпинатом. Подается с рисом на пару

430 Р 270 г 150 г

Га Тюа Нгот

Мясо курицы, обжаренное в кисло-сладком соусе с имбирем и чесноком. Подается с рисом на пару

430 Р 250 г 150 г

Ком Жанг

Рис, обжаренный в соевом соусе с креветками, кальмарами, куриным яйцом, овощами и зеленым луком. Подается с костным бульоном и зеленью

Ком Жанг Га - с курицей 450 Р 425 г 170 мл

Ком Жанг Хай Шан - с креветками и кальмарами 550 Р 425 г 170 мл

Дау Фу Шот

Соевый сыр тофу, обжаренный в томатном соусе с зеленым луком. Подается с рисом на пару

430 Р 270 г 150 г

Закуски и салаты

Гой Куон

Спринг-роллы из рисовой бумаги, манго, креветок, мяса курицы, рисовой лапши, зеленого салата и огурцов. Подаются с соусом хойсин и жареным арахисом

350 Р 180 г 50 г



Бань Бао

Паровая булочка с начинкой из куриного мяса, грибов муэр, стеклянной лапши, перепелиных яиц и кинзы

180 Р 180 г



Салат Том

Маринованные ростки лотоса, огурцы, морковь, репчатый лук с вареными креветками, ростками фасоли, кинзой и арахисом в кисло-сладком соусе

450 Р 300 г



Салат Вит

Огурцы, зеленый салат, морковь, сельдерей, красный лук с филе утки, запеченной в соевом и кисло-сладком соусе

390 Р 180 г



Салат Бо

Помидоры, огурцы, морковь, красный лук с обжаренной говядиной, ростками фасоли, кинзой и арахисом в кисло-сладком соусе

350 Р 300 г



Нэм

Жареные роллы из рисовой бумаги, свинины, креветок, стеклянной лапши, грибов муэр, лука репчатого, моркови, кольраби, кинзы, ростков фасоли. Подаются с рыбным соусом и перцем чили

330 Р 150 г 30 г



Том Там Бот

Креветки, обжаренные в темпурной муке. Подаются с тамариндовым соусом

550 Р 200 г 30 г



Тюой Там Бот

Бананы, обжаренные в темпурной муке. Подаются с карамельным соусом, арахисом и кокосовой стружкой

250 Р 200 г 50 г



Креветочные чипсы

150 Р 50 г



Арахис

150 Р

Напитки

Соки тропических фруктов

150 Р 330 мл



Энергетический напиток «Рэд Булл»

190 Р 250 мл



Кофе по-вьетнамски

Кофе, приготовленный во френч-прессе, чёрный, со сгущённым молоком или со льдом

180 Р 180/210/300 мл



Шейки

со сгущённым молоком, сахарным сиропом и льдом

Питахай 380 Р 450 мл

Манго 450 Р 450 мл

380 Р 300 мл

Лимонад

из маракуйи со льдом

300 Р 450 мл



Вьетнамское ПИВО

250 Р 330 мл 450 мл в бутылке

200 Р 330 мл в банке



ХИТ