Abendkarte

VORSPEISEN/STARTER

1. Súp Chua Ngọt 5.90

Sauer-scharf -Suppe mit Bambus ,Champignon ,Paprika, Karotten, Morcheln und Entenfleisch.

Sour-spicy- soup with bamboo, mushrooms, paprika, carrots, morels and duck meat

2.Gỏi Xoài (scharf/hot)

Pikanter Salat aus frische Mango ,Chili , Karotten ,Zwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Koriander in Limettensauce.

Spicy salad with fresh mango, chili , carrots, onions,peanuts, Vietnamese coriander in lime sauce.

Wahlweise mit/for your choice with:

a) Hähnchen/chicken 11.90
b) Garnelen/shrimps 13.90
c) Tofu 10.90

3.Dimsum Chay 5.50

Kleine Portion gedämpfte Dim Sum (gefüllte Teigtaschen mit Gemüse), serviert im Bambuskörbchen mit Sojasauce.
Small portion of steamed Dim Sum (stuffed dumplings with vegetables), served with soy sauce

4.Hoành Thánh Chiên

Knusprig gebratene Wan Tan (Teigtaschen), serviert mit Sojasauce.

Crispy fresh fried wontons served soy sauce.

Wahlweise mit/for your choice with:

a)Garnelen und Schnittlauch / shimps and chives 5.90
b)Glasnudeln und Schnittlauch/ glass noodles and chives 5.90

5.Sủi Cảo Tôm 6.20

Gekocht Teigtachen (gefüllte mit Garnelen). Serviert mit Pakchoi , Koriander, gerösteten Zwiebeln und Soja sauce

Cooked dumplings (stuffed with shrimp). Served with pak choi, coriander , roasted onions and soy sauce

HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

6. Sốt Hoisin (scharf/ spicy)

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Hoisin sauce. Serviert mit Jasminreis.

Wok-tossed seasonal vegetables with hoisin sauce . Served with jasmine rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

a) Hähnchen/chicken 13.90
b) panierte Hähnchenbrust/deep-fried chicken breast 14.50
c) Rindfleisch/beef 14.90
d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 15.50
e) Garnelen/shrimps 15.50
f) Tofu 12.90

7.Sốt Đậu Phộng

Erdnuss sauce mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli,Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

Peanut sauce with coconut milk and vegetables (paprika, zucchini,broccoli, chinese cabbage and champignons). Tasted with freshherbs. Served with rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

a) Hähnchen/chicken 13.90
b panierte Hähnchenbrust /deep-fried chicken breast 14.50
c) Rindfleisch/beef 14.90
d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 15.50
e) Garnelen/shrimps 15.50
f) Tofu 12.90

Saigon Food Restaurant
Nollendorfstr. 21a, 10777 Berlin www.saigonfood.berlin

8. Cơm Cari Xanh (leicht scharf)

Grünes Curry mit Kokosmilch, grünes Pfeffer und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli,Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern,serviert mit Jasminreis.

green curry with coconut milk, green pepper and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons). Tasted with fresh herbs. Served with rice.

Wahlweise mit/for your choice with:

a) Hähnchen/chicken 13.90
b panierte Hähnchenbrust /deep-fried chicken breast 14.50
c) Rindfleisch/beef 14.90
d) kross gebratene Entenbrust/deep-fried duck breast 15.50
e) Garnelen/shrimps 15.50
f) Tofu 12.90

9.Bún Chả Với Nem Lụi 16.90

Traditionelles Schweinefleisch nach Saigon Art und aromatische Zitronengras-Schweinefleischspieße (Nem Lụi). Serviert mit frischen Reisnudeln, knackigem Salat und duftenden Kräutern, dazu eine traditionelle süß-säuerliche Fischsoße zum Dippen oder Übergießen.

Traditional Saigon-style grilled pork patties and aromatic lemongrass pork skewers (nem lụi). Served over a bed of fresh rice vermicelli, crisp salad greens, and fragrant herbs, accompanied by a traditional sweet and savory dipping fish sauce

Saigon Food Restaurant
Nollendorfstr. 21a, 10777 Berlin www.saigonfood.berlin

10.Bò Lúc Lắc Với Cơm 16.90

Zarte Rindfleischwürfel aus dem Wok mit Paprika und Zwiebeln in einer herzhaften Glasur. Gekrönt von einem Spiegelei , serviert mit Reis, einer frischen Portion Salat und Tomaten sowie einem Limetten-Pfeffer-Dip.

Sizzling tender cubes of premium beef wok-tossed with bell peppers and onions in a savory glaze. Topped with a golden side-up egg with rice, accompanied by a refreshing side of crisp salad and fresh sliced tomatoes, plus a lime-pepper dipping sauce.

DESSERT

11.Chuối Chiên 5.90

Gebackene banane mit honig und vanilleeis
Baked banana with honey and vanilla ice cream

12.Bánh Cam Chiên 5.90

frittierter Seasambällchen (gefüllt mit rote Bohnen) .Serviert mit Vanille Eis.

Deep fried seasam balls (filled with red beans) .Served with vanilla ice cream

13.Mango-Panna-Cotta 6.50

Eine samtig-weiche und erfrischende Mango-Panna-Cotta nach italienischer Art. Verfeinert mit frischen Orangenwürfeln und einer spritzigen Passionsfruchtsoße

A velvety and refreshing Italian-style mango panna cotta. Served with a vibrant topping of fresh diced oranges and a zesty passion fruit sauce

Saigon Food Restaurant
Nollendorfstr. 21a, 10777 Berlin www.saigonfood.berlin