

DINER
GROEPSMENU
16.30U - 20.30U



NINH BINH

HILVERSUM

MODERN VIETNAMESE STREETFOOD

by Phuong Tran

MENU OPTIE 1

BASIC MENU

Hoofdgerecht - Voorgerecht/Dessert

Liever alle 3 de gangen? Dat kan!

29.5 P.P

+5.00 P.P

VOORGERECHT

Phuong's Deluxe Plate (Vlees, Vis, Vegan) 🌾

Een proeverij van onze chef Phuong! Kleinere voorgerechtjes om te delen.

Per week wisselende voorgerechten.

(Kan ook GLUTENVRIJ besteld worden.)

HOOFDGERECHT

Keuze uit:

Com Chien (Beef, Kip, Varken, Garnaal, Vegan)

Vietnamese nasi van gewokte rijst, ei en groenten
geserveerd met gewokte groenten en vlees, vis of vegan.

Kan ook met rijst!

Pokebowl (Bún) (Rund, Kip, Varken, Garnaal, Vegan) 🌾

Frisse Vietnamese pokebowl met rijstvermicelli, verse frisse groenten
geserveerd met een loempia en zoetzure vinaigrette.

(Kan ook glutenvrij besteld worden.)

Ca Ri Ga (Kip, Garnaal, Vegan)

Vietnamese curry van gember, kurkuma, citroengras
met zoete aardappel, wortel en doperwt.
geserveerd met Nasi of Rijst.

Bo Luc Lac (Rund, Vegan)

Gegrilde diamanthaas (of Seitan) gewokt met paprika, ui en andere groenten
geserveerd met Nasi of Rijst.

DESSERT

Proeverij van friandises 🌾

Een heerlijke proeverij van onze friandises en een bolletje ijs

Liever Vegan of Glutenvrij? Geef het aan!

🌾 = Dit gerecht bevat **GLUTEN!**

Andere allergieën? Geef het ons aan!

MENU OPTIE 2

TASTING MENU

Ben je nog niet bekend met de Vietnamese keuken? Of wil je jezelf een keer laten verrassen? dan is dit hét menu om te proeven van de authentieke, Vietnamese smaken en gerechten van onze eigenaresse Phuong. Proef en geniet!

Voorgerecht - Tussengerecht - Tussengerecht - Hoofdgerecht 44.5 P.P

Keuze uit Vlees of Vegan menu!

VOORGERECHT

Classic Starters

Nem Ran: handgemaakt gefrituurde rijstpapier loempia's met kip of groenten, geserveerd met vinaigrette

Goi Cuon: Verse, frisse 'rauwe' rijstpapier lenterollen gevuld met vermicelli en verse groenten, geserveerd met hoisin-pinda saus

Fried Gyoza: Knapperige gefrituurde Gyoza's met kip of groenten, geserveerd met een sesam sausje.

EERSTE TUSSENGERECHT

Kijkje in Moeders' keuken

Vietnamese carpaccio: Getrancheerde diamanthaas met taugé, mango, pinda en Vietnamese koriander en tamarinde saus.

De vegan variant is een authentieke Vietnamese Goi salade met Tofu en Paddestoelen.

Van onze Mama: Gegrilde aubergine met zoetzure Vietnamese vinaigrette en knapperige (vegan) bacon.

TWEEDE TUSSENGERECHT

Een Moderne twist

Crispy Bao Buns: Gestoomde Bao bun gevuld met krokante kip of tofu, een Vietnamese goi salade en een huisgemaakte, lichtpittige sriracha mayonaise!

HOOFDGERECHT

Chef's Specialiteit

Verschillende hoofdgerechten aan tafel om te delen, perfect om te proeven wat de chef voor hoofdgerechten in petto heeft!

 = Dit gerecht bevat **GLUTEN!**

Andere allergieën? Geef het ons aan!

MENU OPTIE 3

SHARED MENU

4 gangen, Perfect om te delen

36.5 P.P

4 gangen niet genoeg? Bestel dan het 5 gangen share menu!

+7.50 P.P

Of graag een Dessert erbij? Dat kan ook!

+5.00 P.P

Keuze uit Vlees of Vegan menu!

RONDE 1

Classic Starters

Nem Ran: Handgemaakt gefrituurde rijstpapier loempia's met vinaigrette.

Goi Cuon: Verse, frisse 'rauwe' rijstpapier lenterol gevuld met vermicelli en verse groenten.

Ga Com Dep: Huisgemaakte kipbitterballen, met een krokant jasje van groene rijst.

RONDE 2

Kijkje in Moeders' keuken 🌾

Vietnamese carpaccio: Diamanthaas met taugé, mango, pinda en Vietnamese koriander.

De vegan variant is een authentieke Vietnamese Goi salade met Tofu en Paddestoelen.

Van onze Mama: Gegrilde aubergine met vinaigrette en knapperige (vegan) bacon.

Fried Gyoza: Knapperige gefrituurde Gyoza's geserveerd met een sesam sausje.

RONDE 3

Het Vietnamese Vissersdorpje 🌾

Cha Ca: Viskoekjes gemaakt van victoriabaarsfilet, geserveerd met bosui vinaigrette en pinda.

Banh Khot: Vietnamese 'poffertjes' van kurkuma, rijstmeel, kokosmelk en garnalen. Geserveerd met een vinaigrette van bosui.

Vietnamese Dumplings: Gestoomde dumplings, gevuld met garnaal, geserveerd met kimchi en een soja-sesam vinaigrette.

RONDE 4

Saté Proeverij

Proeverij van verschillende Satés van Rund, Varken en Kippenvlees, geserveerd met nasi en rijst.

(TUSSEN GANG 3 & 4)

Bao Buns 🌾

Gestoomde Bao bun gevuld met krokante kip of tofu, een Vietnamese goi salade en een huisgemaakte, lichtpittige sriracha mayonaise!

(DESSERT)

Proeverij van friandises 🌾

Een heerlijke proeverij van onze friandises en een bolletje ijs

Liever Vegan of Glutenvrij? Geef het aan!

🌾 = Dit gerecht bevat **GLUTEN!**

Andere allergieën? Geef het ons aan!

LUNCH
GROEPSMENU'S
12.00U - 15.30U



NINH BINH

HILVERSUM

MODERN VIETNAMESE STREETFOOD

by Phuong Tran

MENU OPTIE 1

TASTING MENU

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert

24.5 P.P

VOORGERECHT

Phuong's Deluxe Plate (Vlees, Vis, Vegan) 🌾

Een proeverij van onze chef Phuong! Kleinere voorgerechtjes om te delen.

Per week wisselende voorgerechten.

(Kan ook glutenvrij besteld worden.)

HOOFDGERECHT

Keuze uit:

Vietnamese Bao Bun 🌾

(Crispy Kip, Crispy Shrimp, Crispy Tofu, Rund, Lemongrass Varken, Buikspek)

Gestoomde Vietnamese Bao broodjes, gevuld met Krokante kip, Krokante garnaal, Krokante tofu, Rund, Lemongrass varken of Buikspek. Op een bedje van een Vietnamese goi salade en een huisgemaakte, lichtpittige sriracha mayonaise. of Pork belly. Op een bedje van een Vietnamese goi salade en een huisgemaakte, lichtpittige sriracha mayonaise.

Vietnamese Goi Salade (Rund, Kip, Garnaal, Tofu)

Heerlijke frisse Vietnamese salade van kool, mango, munt en kruiden.

Geserveerd met Rund, Kip, Garnaal of Tofu & Paddenstoelen.

DESSERT 🌾

Proeverij van friandises

Een heerlijke proeverij van onze friandises en een bolletje ijs

Liever Vegan of Glutenvrij? Geef het aan!

🌾 = Dit gerecht bevat **GLUTEN!**

Andere allergieën? Geef het ons aan!

MENU OPTIE 2

SHARED MENU

4 gangen, Perfect om te delen

32.5 P.P

Graag een Dessert erbij? Dat kan ook!

+5.00 P.P

Keuze uit Vlees of Vegan menu!

RONDE 1

Classic Starters

Nem Ran: Handgemaakt gefrituurde rijstpapier loempia's met vinaigrette.

Goi Cuon: Verse, frisse 'rauwe' rijstpapier lenterol gevuld met vermicelli en verse groenten.

Ga Com Dep: Huisgemaakte kibbiterballen, met een krokant jasje van groene rijst.

RONDE 2

Kijkje in Moeders' keuken 🌾

Vietnamese carpaccio: Diamanthaas met taugé, mango, pinda en Vietnamese koriander.

De vegan variant is een authentieke Vietnamese Goi salade met Tofu en Paddestoelen.

Van onze Mama: Gegrilde aubergine met vinaigrette en knapperige (vegan) bacon.

Fried Gyoza: Knapperige gefrituurde Gyoza's geserveerd met een sesam sausje.

RONDE 3

Het Vietnamese Vissersdorpje 🌾

Cha Ca: Viskoekjes gemaakt van victoriabaarsfilet, geserveerd met bosui vinaigrette en pinda.

Banh Khot: Vietnamese 'poffertjes' van kurkuma, rijstmeel, kokosmelk en garnalen.

Geserveerd met een vinaigrette van bosui.

Vietnamese Dumplings: Gestoomde dumplings, gevuld met garnaal, geserveerd met kimchi en een soja-sesam vinaigrette.

RONDE 4

Vietnamese Bao Bun 🌾

(Crispy Kip, Crispy Shrimp, Crispy Tofu, Beef, Lemongrass Pork, Pork belly)

Gestoomde Vietnamese Bao broodjes, gevuld met Krokante kip, Krokante garnaal,

Krokante tofu, Rund, Lemongrass Pork of Pork belly. Op een bedje van een Vietnamese goi salade en een huisgemaakte, lichtpittige sriracha mayonaise.

(DESSERT)

Proeverij van friandises 🌾

Een heerlijke proeverij van onze friandises en een bolletje ijs

Liever Vegan of Glutenvrij? Geef het aan!

🌾 = Dit gerecht bevat **GLUTEN!**

Andere allergieën? Geef het ons aan!