Restaurant Ha Noi Pho

Trausnitzstraße 17, 81671 muenchen
+49 89 12625743

KOMPLETTE SPEISEKARTE

AUS DER KÜCHE

PhßBò
Reisbandnudeln in Rinderbrühe Zwölf Stunden langsam gekochte Rinderknochen mit Sternanis, gegrilltem Ingwer und Zimt ergeben eine klare Brühe, die tief herzhaft und zart aromatisch zugleich ist. Hauchdünne Rindfleischscheiben garen in der Hitze des Tellers — am Tisch mit frischer Limette und Chili vollendet.

Bún ChßHà NÙ
Gegrilltes Schwein über Reisnudeln Rauchig gegrillter Schweinebauch und handgerollte Fleischbällchen kommen in einem kühlen, süß-sauren N°Ûc-ch¥m-Sud — ein Hanoi-Streetfood-Ritual, das Feuer und Frische in jedem Bissen vereint. Frische Kräuter und Sojasprossen runden das Gericht belebend ab.

Salmon Poke Bowl
Sushi-Reis mit frischem Lachs Inspiriert von der hawaiianischen Tradition, den Fang direkt auf dem Boot zu würzen, schichtet unser Poke zarten Lachs in Sashimi-Qualität über warmem Sushireis mit cremiger Avocado, süßer Mango und würzigem Wakame. Leicht, farbenfroh und gemacht, um ihn zu genießen.

GÏ CuÑ Tôm
Frische Sommerrollen mit Garnele Transparentes Reispapier umhüllt eine kühle, klare Welt aus pochierter Garnele, frischer Minze, Reisvermicelli und knackigem Salat — leicht, frisch und gemacht, um großzügig in eine cremige Erdnusssauce getaucht zu werden. Erfrischend im besten Sinne.

VËCà Ri
Ente in roter Currysoße Eine Spezialität aus Zentralvietnam: Dieses milde Kokoscurry schöpft seine Aromenvielfalt aus Zitronengras, Schalotten und warmen Gewürzen und bettet eine knusprige Entenbrust in eine Sauce, die reichhaltig, aber nie schwer ist. Serviert mit Jasminreis und zartem Saisongemüse.

Gegrillter Lachs
Lachsfilet mit Teriyaki-Glasur Teriyaki — aus dem Japanischen „teri" (Glanz) und „yaki" (gegrillt) — überzieht jedes Filet mit einer glänzenden, süß-salzigen Glasur aus Soja, Mirin und Sake und karamellisiert die Ränder, während das Innere zart bleibt. Serviert auf Jasminreis mit Pak Choi, Pilzen und Sesam.