

# COCKTAILS

## CLASSIC COCKTAILS 10

### SAIGON 12

SAKE JUNMAI, CHOYA UMESHU ROYAL HONEY, KODAKARA YUZUSHU, BOB'S CORIANDER, GINGER BEER

### ZEN 12

ZUBROWKA, CHOYA UMESHU EXTRA SHISO, GINGER, THAI BASIL, PINK PEPPER, TONIC WATER



### EARL GREY MARTINI 12

BOMBAY EAST GIN, ST-GERMAIN, EARL GREY TEA, GALANGAL, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE, PEPPER

### LOTUS 12

FUNDADOR BRANDY, MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO, SAKE JUNMAI, LYCHEE LIQUEUR, BOB'S GRAPEFRUIT



### THYME SMASH 10

STAR OF BOMBAY GIN, THYME, CORIANDER HONEY, COCONUT WATER, LEMON JUICE, EGG WHITE

### SPICE ROUTE 12

OPIHR ORIENTAL SPICED GIN, DOM BÉNÉDICTINE, POMEGRANATE, LIME JUICE, EGG WHITE

### 1872 15

MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER, KODAKARA YUZUSHU, VIETNAM BAZAAR INFUSION, TURMERIC POWDER, EGG WHITE

### SIR LOC 15

BACARDI CARTA NEGRA RUM, LAPHROAIG 10, PATRÓN XO CAFÉ, ANGOSTURA BITTER, TONKA BEAN

# APPETIZERS

## GOI CUON

INVOLTINI FRESCHI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSA DI ARACHIDI E SALSA AGRODOLCE, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO 10  
GAMBERI 12

SALMONE CRUDO 12  
TARTARE DI TONNO E FRUTTA 12

## CHA GIO

INVOLTINI FRITTI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSA AGRODOLCE, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO 10  
MAIALE & GAMBERI 12  
GRANCHIO 14

## BANH TAI VAC

RAVIOLI AL VAPORE IN FARINA TRASPARENTE DI TAPIOCA CON SALSA DI SOIA, MIRIN E PASTA AL PEPERONCINO ROSSO LEGGERMENTE SPICY, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO 10  
GAMBERI 12  
WAGYU BEEF 16

## BANH GHE 16

POLPETTE DI GRANCHIO ACCOMPAGNATE DA SPICY MAYO

## BANH XEO 16

PANCAKE DI FRUTTI DI MARE ALLA VIETNAMITA

## BAC TUOC GION 16

POLPO CROCCANTE IN FARINA DI RISO, INSALATA DI GERMOGLI E PAPAYA VERDE ACCOMPAGNATO DA MAIONESE AL CURRY E SRIRACHA

## CA' CHEM VA XOAI 16

CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO CON MANGO, PAPAYA, MARACUJA, GRANADILLA, SOIA E ARACHIDI TOSTATI

## GA SA TE 14

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA DI ARACHIDI SPICY CON INSALATA DI CETRIOLI

## SO DIEP NAU CHIN 16

CAPELANTE SCOTTATE CON FUNGHI SHITAKE SALTATI, OLIO AL CORIANDOLO E CIALDA ALLA CURCUMA

## CA NGU TAI CHANH 16

TARTARE DI TONNO CON BASILICO THAI, LEMONGRASS, MANGO FRESCO E SPICY MAYO ALLA SOIA

## TOM DO 22

TARTARE DI GAMBERI ROSSI CON SCORZA DI LIME, MELOGRANO, GALANGA, PINOLI E GEL ALL' ARANCIA

## CA HOI 14

CARPACCIO DI SALMONE IN SALSA DI OSTRICHE E LIME CON PAPAYA VERDE E ARACHIDI TOSTATE

## GOI MUC 16

CALAMARETTI SPILLO FRITTI, ACCOMPAGNATI DA DRESSING AL MISO, MIELE, ZENZERO E LIME

## CEVICHE VIETNAMITA 16

RICCIOLA A CUBETTI MARINATA CON LIME, GRANADILLA, SEDANO, GALANGA E CIPOLLOTTO

# MAIN COURSES

## MI XAO RAU CU

TAGLIATELLE DI RISO (NOODLES) SALTATE NEL WOK LEGGERMENTE SPICY CON:

VERDURE 16  
POLLO E VERDURE 20  
FRUTTI DI MARE 24

## COM CHIEN THOM 20

RISO E GAMBERI SALTATI NEL WOK SERVITI NELL'ANANAS

## PHO BO 20

NOODLES IN BRODO DI MANZO SPEZIATO ALL' ANICE E CANNELLA CON CARPACCIO DI MANZO

## UC VIT NUONG 22

INSALATA CON ANATRA GLASSATA, MISTICANZA, GERMOGLI, MELOGRANO, POMELO, PINOLI E DRESSING SAIGON

## BO TAI 24

TARTARE DI FILETTO DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO CON LEMONGRASS, MENTA, ZENZERO ROSA, CIPOLLA CROCCANTE ACCOMPAGNATO DA CHIPS DI RISO AL SESAMO

## GA NUONG NGU VI 22

SUPREMA DI POLLO ALLA BRACE ALLE 5 SPEZIE DEL SUD-EST ASIATICO SERVITO CON SALSA ALLO YOGURT, MENTA, LIME E CIPOLLA AGRODOLCE

## CARI GA E CARI TOM

CURRY CON PATATA DOLCE SERVITO NELLA NOCE DI COCCO, ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO, A SCELTA TRA:

POLLO 24

GAMBERI 26

## BAC TUOC 26

PIOVRA SCOTTATA SU CREMA DI CAROTE ARROSTO, VERDURE BABY IN SALSA SAIGON E ZENZERO ROSA

## CAHOI 26

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL TAMARINDO, GEL AL BASILICO THAI, CUMINO, PEPE ROSA E SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO

## BO' CA' RI BIEN 26

FAGOTTINI DI ORATA MARINATA CON CURRY, LATTE DI COCCO, CARDAMOMO E CURCUMA ACCOMPAGNATI DA BROCCOLI E PURÉE DI PATATA DOLCE AL GALANGA

## CA' NGU TATAKI 32

TATAKI DI TONNO SU LETTO DI FUNGHI SHITAKE E MISTICANZA ORIENTALE, LAMPONI, CRUMBLE ALLE SPEZIE, GEL ALLA SOIA E ZENZERO

## BLACK COD 38

MERLUZZO NERO MARINATO AL MISO SU LETTO DI BOK CHOY

## TOM NUONG 28

GAMBERONI ALLA GRIGLIA MARINATI CON SALSA AL CURRY ROSSO, LATTE DI SOIA E COCCO ACCOMPAGNATI DA RISO ALLA CURCUMA E CARDAMOMO

## BO LUC LAC 28

FILETTO DI MANZO A CUBETTI SALTATO NEL WOK CON VERDURE IN SALSA DI OSTRICHE ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO

# SIDES

## COM TRANG 5

RISO BIANCO

## COM NAU 5

RISO INTEGRALE

## GOI XANH 5

MISTICANZA

## KHOAI TAY MU TAC 5

PUREA DI PATATE AL WASABI

## CAI THIA 7

BOK CHOY IN SALSA DI SOIA LEGGERA CON ARACHIDI

## MANG TAY NUONG 7

ASPARAGI ASIATICI GRIGLIATI AL SESAMO



COPERTO - 4

PER ALLERGIE PARTICOLARI, RIVOLGERSI AL PERSONALE

PER MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

# COCKTAILS

## CLASSIC COCKTAILS 10

### SAIGON 12

SAKE JUNMAI, CHOYA UMESHU ROYAL HONEY, KODAKARA YUZUSHU, BOB'S CORIANDER, GINGER BEER

### ZEN 12

ZUBROWKA, CHOYA UMESHU EXTRA SHISO, GINGER, THAI BASIL, PINK PEPPER, TONIC WATER



### EARL GREY MARTINI 12

BOMBAY EAST GIN, ST-GERMAIN, EARL GREY TEA, GALANGAL, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE, PEPPER

### LOTUS 12

FUNDADOR BRANDY, MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO, SAKE JUNMAI, LYCHEE LIQUEUR, BOB'S GRAPEFRUIT



### THYME SMASH 10

STAR OF BOMBAY GIN, THYME, CORIANDER HONEY, COCONUT WATER, LEMON JUICE, EGG WHITE

### SPICE ROUTE 12

OPIHR ORIENTAL SPICED GIN, DOM BÉNÉDICTINE, POMEGRANATE, LIME JUICE, EGG WHITE

### 1872 15

MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER, KODAKARA YUZUSHU, VIETNAM BAZAAR INFUSION, TURMERIC POWDER, EGG WHITE

### SIR LOC 15

BACARDI CARTA NEGRA RUM, LAPHROAIG 10, PATRÓN XO CAFÉ, ANGOSTURA BITTER, TONKA BEAN

# APPETIZERS

## GOI CUON

FRESH ROLLS OF RICE PAPER SERVED WITH PEANUT SAUCE AND SWEET&SOUR SAUCE, TO CHOOSE FROM:

VEGGIE	10	RAW SALMON	12
SHRIMP	12	TUNA TARTARE AND FRUIT	12

## CHA GIO

FRIED ROLLS OF RICE PAPER SERVED WITH SWEET & SOUR SAUCE, TO CHOOSE FROM:

VEGGIE	10
PORK & SHRIMPS	12
CRAB	14

## BANH TAI VAC

STEAMED DUMPLINGS MADE FROM TRANSPARENT TAPIOCA FLOUR, SERVED WITH SOY SAUCE, MIRIN AND SLIGHTLY SPICY RED CHILI PEPPER PASTE, TO CHOOSE FROM:

VEGGIE	10
SHRIMPS	12
WAGYU BEEF	16

## BANH GHE 16

CRAB CAKES SERVED WITH SPICY MAYO

## BANH XEO 16

VIETNAMESE STYLE SEAFOOD PANCAKE

## BAC TUOC GION 16

RICE FLOUR CRISPY OCTOPUS, SPROUTS SALAD, GREEN PAPAYA, SERVED WITH CURRY AND SRIRACHA MAYO

## CA' CHEM VA XOAI 16

SEABASS CARPACCIO MARINATED WITH MANGO, PAPAYA, MARACUJA, GRANADILLA, SOY AND ROASTED PEANUTS

## GA SA TE 14

CHICKEN SKEWERS SERVED WITH SPICY PEANUT SAUCE AND CUCUMBER SALAD

## SO DIEP NAU CHIN 16

SAUTEED SCALLOPS AND SHITAKE MUSHROOMS, CORIANDER OIL AND TURMERIC WAFER

## CA NGU TAI CHANH 16

TUNA TARTARE WITH THAI BASIL, LEMONGRASS AND FRESH MANGO, SERVED WITH SPICY SOY MAYO

## TOM DO 22

RED SHRIMP TARTARE WITH LIME PEEL, POMEGRANADE, GALANGA, PINE NUTS AND ORANGE GEL

## CA HOI 14

SALMON CARPACCIO WITH OYSTERS AND LIME SAUCE WITH GREEN PAPAYA SALAD AND ROASTED PEANUTS

## GOI MUC 16

FRIED BABY SQUIDS, SERVED WITH DRESSING OF MISO, HONEY, GINGER AND LIME

## VIETNAMESE CEVICHE 16

AMBERJACK MARINATED WITH LIME, GRANADILLA, CELERY, GALANGA AND SPRING ONION

# MAIN COURSES

## MI XAO RAU CU

SAUTEED WOK NOODLES (SLIGHTLY SPICY), TO CHOOSE FROM::

VEGGIE	16
CHICKEN & VEGETABLES	20
SEAFOOD	24

## COM CHIEN THOM 20

WOK RICE AND SHRIMPS SERVED IN PINEAPPLE

## PHO BO 20

NOODLES FLAVORED IN ANISE & CINNAMON WITH BEEF CARPACCIO

## UC VIT NUONG 22

GLAZED DUCK SALAD WITH WILD SALAD, SPROUTS, POMEGRANATE, POMELO, PINE NUTS AND SAIGON DRESSING

## BO TAI 24

KNIFE CUT FILET MIGNON STEAK TARTARE WITH LEMONGRASS, MINT, PINK GINGER AND CRUNCHY ONION, SERVED WITH SESAME RICE CHIPS

## GA NUONG NGU VI 22

GRILLED CORNISH HEN WITH 5 FLAVOURS OF SOUTH-EAST ASIA, SERVED WITH YOGURT, MINT, LIME AND SWEET & SOUR ONION

## CARI GA AND CARI TOM

CURRY WITH SWEET POTATO SERVED IN COCONUT WITH WHITE RICE, TO CHOOSE FROM:

CHICKEN	24	SHRIMPS	26
---------	----	---------	----

## BAC TUOC 26

SAUTEED OCTOPUS WITH ROASTED CARROT CREAM, BABY VEGETABLES IN SAIGON SAUCE AND PINK GINGER

## CAHOI 26

GRILLED SALMON WITH TAMARIND SAUCE, THAI BASIL GEL, CUMIN, PINK PEPPER AND ROASTED ALMOND FLAKES, SERVED WITH WHITE RICE

## BO' CA' RI BIEN 26

MARINATED SEA BREAM COVERED IN A BANANA LEAF WITH CURRY, COCONUT MILK, CARDAMOM AND TURMERIC WITH BROCCOLI AND GALANGA SWEET POTATO PURÉE

## CA' NGU TATAKI 32

TUNA TATAKI WITH SHITAKE MUSHROOMS, ORIENTAL WILD SALAD, RASPBERRIES, CRUMBLE WITH SPICES, SOY AND GINGER GEL

## BLACK COD 38

MISO MARINATED BLACK COD WITH BOK CHOY

## TOM NUONG 28

GRILLED PRAWNS MARINATED WITH RED CURRY SAUCE, SOY MILK AND COCONUT, SERVED WITH TURMERIC AND CARDAMOM RICE

## BO LUC LAC 28

BEEF STEAK CUBES SAUTEED IN THE WOK WITH VEGETABLES SEASONED IN OYSTER SAUCE, SERVED WITH WHITE RICE

# SIDES

## COM TRANG 5

WHITE JASMINE RICE

## COM NAU 5

BROWN RICE

## GOI XANH 5

WILD SALAD

## KHOAI TAY MU TAC 5

WASABI MASHED POTATOES

## CAI THIA 7

BOK CHOY IN LIGHT SOY SAUCE WITH PEANUTS

## MANG TAY NUONG 7

SESAME GRILLED ASIAN ASPARAGUS



COVER CHARGE - 4

FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER  
DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN