

## Phočko

*Silný hovězí vývar s rýžovými nudlemi, bylinkami, červenou cibulí a mungo klíčky.  
Podáváme s citronem, chilli a nakládaným bambusem k vlastnímu dochucení.*

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>0</b> | <b>Pho bez masa (4)</b><br><i>Neveganské</i>     | 140,- |
| <b>1</b> | <b>Pho Bo (4)</b><br>S vařeným hovězím masem.    | 180,- |
| <b>2</b> | <b>Pho Bo Tai (4)</b><br>S hovězím masem medium. | 180,- |
| <b>3</b> | <b>Pho Ga (4)</b><br>S kuřecím masem.            | 180,- |

## Vepřové maso

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>4</b> | <b>Bun Cha (4, 6, 14)</b><br>Vepřový bůček grilovaný na dřevěném uhlí v sladkokyselé rybí omáčce, ledový salát s bylinkami a rýžové nudle. | 220,- |
| <b>5</b> | <b>Thit Rang (4)</b><br>Bůček na pánvi s jarní cibulkou, restovaný pak choi a rýže.  | 195,- |
| <b>6</b> | <b>Thit Kho Tau (4)</b><br>Karamelizovaný vepřový bůček s kedlubnou, nakládaný listy hořčice a rýže .                                      | 210,- |
| <b>7</b> | <b>Bun Nem (3, 4)</b><br>Smažené jarní závitky, rýžové nudle, bylinkový salát, zelí a sladkokyselá rybí omáčka.                            | 175,- |

## Kuřecí maso

- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>8</b> | <b>Ga Sa pálivý (4)</b><br>Restované kuřecí maso s citronovou trávou, červenou kapií, chilli, koriandr a jarní cibulí s rýží. | 195,- |
| <b>9</b> | <b>Ga Xao Dua (4)</b><br>Restované kuřecí maso s ananasem, mungo klíčky, mrkví, cibulí a koriandrem s rýží.                   | 195,- |

## Hovězí maso

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>10</b> | <b>Bun Bo Nam Bo (1, 4, 5)</b><br>Restované hovězí maso, mungo klíčky, rýžové nudle, bylinkový salát, zelí, smažená cibulka, pražené arašídy a sladkokyselá rybí omáčka. | 200,- |
| <b>11</b> | <b>Pho Xao Thit Bo (1, 4)</b><br>Restované hovězí maso s pak choi, mrkví, cibulí a rýžovými nudlemi, smažená cibulka.  | 200,- |
| <b>12</b> | <b>Bo Xao Cai Xanh (4)</b><br>Restované hovězí maso s pak choi a rýží.   | 200,- |

- 13 Bo Xao Do (4)** 200,-  
Restované hovězí maso se zelenými fazolkami, mrkví, cibulí a rýží.
- 14 Bo Xao Dua (4)** 200,-  
Restované hovězí maso s ananase, rajčaty a pórkem a rýží.

## Mořské plody

- 15 Muc Xao pálivý (2, 4, 5, 6, 9, 11, 14)** 230,-  
Restované kalamáry s krevetami, zeleninou (mrkev, celer, houby, cibule, rajčaty), ananase, arašídů a rýží.
- 16 Mien Tron (1, 2, 4, 5, 6, 11, 14)** 230,-  
Míchané skleněné nudle ochucené hovězím vývarem, krevetami, kalamáry, cibule, kapie, zelené fazolky, okurka, smažená cibulka a arašídů.

## Veganská jídla

- 17 Com Rau Xao (11)** 150,-  
Restovaná zelenina (cibule, celer, houby, mrkev, pak choi, zelené fazolky, kapie) s rýží.
- 18 Pho Xao Rau (1)** 160,-  
Restované rýžové nudle s cibulí, pak choi, mrkev, smažená cibulka.
- 19 Mien Tron Rau (11)** 160,-  
Míchané skleněné nudle se restovanou zeleninou (cibule, celer, houby, mrkev, pak choi, zelené fazolky, kapie).
- 20 Dau Sot Ca Chua (6)** 190,-  
Tofu v rajčatové omáčce, zeleninový salát s bylinkami s rýží.
- 21 Dau Xao Gia (6)** 180,-  
Restované tofu s mungo klíčky, koriandrem a jarní cibulkou s rýží.
- 22 Bun Dau Ha Noi (1, 5, 6)** 205,-  
Restované tofu s mungo klíčky, rýžové nudle, bylinkový salát, zelí, smažená cibulka, pražené arašídů. Podávané s arašídovou omáčkou.

## Saláty

- Mangový salát (1, 2, 5)** 140,-  
Mango, mungo klíčky, mrkev, krevetami, bylinky, smažená cibulka, arašídů a domácí zálivka.
- Kuřecí salát (1, 5, 11)** 140,-  
Mungo klíčky, kuřecí maso, červené kapie, zelí, okurka, arašídů, sezam, sezamový olej, bylinky a domácí zálivka.
- Zeleninový salát veganský (5)** 75,-  
Nakládaná mrkev a zelí, bylinky, arašídů a domácí zálivka.

## Mňamky

<b>Jarní závitky (3)</b> Smažený závitek plněný mletým vepřovým masem. mrkví, cibulí, houbami a kedlubnou.	40,-
<b>Letní krevetový závitek (2, 3)</b> Čerstvý závitek s rýžovými nudlemi, krevetami, vepřovým masem, salátem, zelím, vejcem a bylinkami.	50,-
<b>Letní hovězí závitek</b> Čerstvý závitek s rýžovými nudlemi, hovězím masem, mungo klíčky, salátem, zelím a bylinkami.	50,-

## Omáčky

<b>Arašídová omáčka malá</b> <i>veganský (5, 6)</i>	35,-
<b>Arašídová omáčka velká</b> <i>veganský (5, 6)</i>	65,-

**Nealkoholické nápoje *Non-alcoholic beverages***

0,32l	Exotické džusy <i>Exotic juices</i> (Kokos, Mango, Lychee, Marakuja, Guava)	40,-
0,5l	Aloe Vera Original	45,-
0,5l	0° Iced Tea	45,-
0,25l	Sladké nápoje / Soft drinks (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Lipton, 7Up)	35,-
0,33l	Mattoni (Neperlivá, Jemně perlivá, Perlivá) ( <i>Still, slightly sparkling, Sparkling</i> )	30,-

**Horké nápoje / Hot beverages**

0,3l	Čaj ve stylu yuja-cha <i>Yuja-cha style tea</i> (citrónový, zázvorový, citróno-zázvorový, švestka) ( <i>lemon, ginger, lemon-ginger, plum</i> )	60,-
0,25l	Sáčkový čaj <i>Tea bag</i>	45,-
0,25l	Vietnamský zelený čaj <i>Vietnamese green tea</i>	50,-
0,12l	Ca Phe Phin Vietnamská překapavaná káva se salkem <i>Vietnamese Phin coffee with condensed milk</i>	60,-

**Alkoholické nápoje**

0,5l	Gambrinus 10°	35,-
0,5l	Pilsner Urquell	50,-
0,5l	Birell nealko non-alcoholic beer	35,-
0,25l	J.P.Chenet	70,-
0,75l	J.P.Chenet	160,-

**ZÁKAZ PRODEJE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ OSOBÁM  
MLADŠÍM 18 LET!**

**Domací limonáda *Homemade lemonades 0,35l***

Limetka <i>Lime</i>	65,-
Mango Limetka <i>Mango Lime</i>	75,-
Marakuja <i>Passionfruit</i>	75,-
Lychee Grep <i>Lychee Grapefruit</i>	85,-
Tra Dao Cam Sa Broskový ledový čaj s citronovou trávou a pomerančem <i>Peach iced tea with lemongrass and orange</i>	85,-

**Vietnamské ledové kávy *Vietnamese iced coffee***

Ca Phe Phin Ice Vietnamská překapavaná káva se salkem <i>Vietnamese Phin coffee with condensed milk</i>	65,-
Ca Phe Phin Shake Velká vietnamská překapavaná káva se salkem <i>Large Vietnamese Phin coffee shaken with condensed milk</i>	75,-
Ca Phe Bac Xiu Velká ledová vietnamská "čtyřpatrová káva" se salkem a mlékem <i>Big Vietnamese "four-layer coffee" with condensed milk and milk</i>	75,-
Ca Phe Cot Dua Vietnamská káva s kokosovou tříšti <i>Vietnamese coffee with coconut crushed ice</i>	95,-
Karafa vody	60,-