



Cà Phê HANOI

תפריט אוכל

ספרינג רול וייטנאמי

סאמר רול / 22

דף אורז ממולא בכרוב סגול, אטריות, גזר, אננס וצ'ילי. מוגש עם חסה, נענע, כוסברה ורוטב צ'ילי וליים

רול פריך / 25

דף אורז ממולא בכרוב מאודה, גזר, בצל סגול, אטריות וטופו. מוגש עם חסה, נענע, כוסברה ורוטב צ'ילי וליים

קאב קאם פורל / 28

סירות של חסה אייטברג, אורז יסמין במשחת צ'ילי, גזר, מלפפון, צנונית ובוטנים

קאב קאם - אופציה טבעונית / 24 שח

שימי רחובות האנוי / 59

דג משתנה, קינואה שחורה, איולי יוז', תפוח סמית, שמן כפיר ליים, סויה בהירה

טרטר בקר וייטנאמי / 48

שייטל קצוץ, שעועית, מלפפון, אשכולית, למון גראס, קוקוס, צ'ילי וחלמון נא

סלט האנוי / 44

כרוב גריל, מלפפון, במיה תאילנדית, שעועית, שאלוט, בצל סגול, נענע, ליים, אונטריב מפורק ברוטב קרמל ירוקים

סלט פרחי בננה ופפאיה / 38

פפאיה ירוקה, ראורם, אשכולית, בוטנים, צ'ילי, פיש סוס, שיסו, פלאפל סלמון וקארי

פו-בו / 68

מרק וייטנאמי פופולארי שמתבשל 7 שעות בניחוח כוכב אניס, קינמון, ירקות ועלים טריים, פרוסות סינטה, מח עצם, אטריות אורז וכוסברה וייטנאמית

באו בון / Bò Bún

מנת דגל מהמטבח הויטנאמי, המפורסמת בשל האיזון התזונתי המושלם שלה. נותנת ביטוי לווק הויטנאמי בשילוב עם ירקות טריים - פרוטאין, עלים וירקות רעננים, אטריות אורז ורוטב פיקנטי, בוטנים, בצל ירוק, כוסברה ונענע.

ממומלץ לאכול את המנה עם ספרינג רול פריך

סלמון / 64

קלמנטינה מיובשת ברוטב פלפל שחור

עוף / 56

ג'ינג'ר, למון גראס, סויה מעושנת

בקר / 68

שום, למון גראס, פיש סוס, הוי-סטי

צמחוני / 52

במבו שוט, שעועית רחבה, בוקצ'וי, ג'ינג'ר

באן מי / 58

כריך בבגט הצרפתי המפורסם שנולד בהשתלטות הצרפתים במאה ה-18 על ויאטנאם ובתוכו עוף במשרה ויאטנאמי, חמוצים, איולי סרירצ'ה, אווז מעושן, נענע ובוטנים

באו

לחמניה סינית מאודה בעבודת יד במילוי סלנובה, שאלוט, צ'ילי, נענע, כוסברה ואיולי אסייתי

ראגו פטריות / 54

פטריות בבישול ארוך, קרמל בצלים בסויה אינדונזית

ראגו בקר / 68

זנב עגל בבישול ארוך בקרמל פלפל ולמון גראס

שיפודים מישנג'אן / 64

שיפודי פרגית ושומן טלה מוברשים בתערובת תבלינים מהמטבח המוסלמי סיני בחבל שינגאן, פנקייק אורז צפון ויאטנאמי וסלט מלפפונים וכרוב גריל

דג מאודה בעלי בננה / 68

מוסר ים, אורז שחור, עשבי תיבול, סויה בהירה ושום

חריימה קארי

עגבניות, פלפלים, קארי שהכנו לבד, דלעת, חומס, חלב קוקוס וכוסברה. מוגש עם אורז יסמין וקוקוס

בר ים על הפלאנצ'ה / 69

טופו מטוגן / 53

פורל טרופי / 109

דג שלם מטוגן, סלט מנגו ירוק, נענע, כוסברה, קשיו, שאלוט פריך, פיש סוס, ליים ושום

תפריט מיצים

Côld Press Juices

המיצים נסחטים בתהליך חדשני ומתקדם באמצעות כבישה קרה לשמירה על מקסימום ויטמינים, מינרלים, טעם וצבע - זהו המיץ הטבעי באיכות הגבוהה ביותר.

לימון, נענע, בזיליקום
19

תפוז גזר ג'ינג'ר
22

תפוח, תפוזים, סלרי, גזר
24

מי קוקוס, מאצ'ה
25

תפוח, אננס, בזיליקום
26

מנגו, אננס, קוקוס
28

תה לואיזה וליצי
19

דבש, לימון ולמון גראס
19

קפה ויאטנאמי
קפה קר עם חלב מרוכז
אגוזים / שקדים / סויה
16

גדוז כמו של פעם

פטל
14

אבטיח
14

תפריט קוקטיילים

הקוקטלים משלבים מיצים שנסחטו
בכבישה קרה כדי לשמור על הטעם
הטרי הנפלא.

Lychee Mojito

רום לבן, ליצי, ליים טרי, נענע

32

Vietnamese style Mojito

רום לבן, כוסברה, יוזו, אננס, צילי אדום

44

Hanoitiny

גין, יוזו, כפיר ליים, תה יסמין

44

Don Jalapeno

טקילה, לפרוייג, חלפניו, סודה

46

Gin & Co

גין, מלפפונים טריים, ליים, גינג'ר

44

Red river passion

רום כהה, אפרול, מנגו, פסיפלורה,

צילי אדום

48

A perfect Pear

וודקה, ליקר אלדור פלאוור, אגסים, וניל

46

Infused Rose

יצרנו טעמים ייחודים, קיציים
ומרעננים לרוזה הבית

סמבוק שחור, מי ורדים

35

פרחי יסמין, אפרסק

35

Wine Menu

GLASS / BOTTLES

White

Vitkin Gewuztraminer 2016 | **36 / 155**

Chenin Blanc Domaine Netofa 2016 | **30 / 160**

Gewurztraminer Tura 2016 | **210**

Chardonnay Lueria 2016 | 40 / **230**

Rosé

Domaine Netofa 2016 | **29 / 125**

Mademoiselle La Citadelle
de Diamant 2015 btl | **34 / 135**

Fanny 2016 | **32 / 129**

Grenache Claude Serror 2016 | **290**

Mademoiselle La Citadelle
de Diamant 2016 Magnum | **340**

Red

House Wine's Hanoi Caphe Blend
Cabernet Sauvignon & Syrah | **36 / 155**

Lebaron 2014 | **29 / 125**

Shiraz Lueria 2014 | **265**

Cabernet Sauvignon Abouahav 2014 | **380**

Makhpelah Hevron Heights 2011 | **435**

Cave Di Marmo | 28

INFUSED ROSE

**We created unique, fresh
and floral flavor infused rose**

Elderflower & Rose water | **35**

Jasmin & Peach | **35**



Cà Phê HANOI

Cocktails Menu

Lychee Mojito

White Rum, Lychee, Fresh Lime, Mint
32

Vietnamese style Mojito

White Rum, Cilantro, Yuzo,
Pineapple, Red Chili
44

Hanoitiny

Gin, Yuzo, Kaffir Lime, Jasmie Tea
44

Don Jalapeno

Tequila, Laphroaig, Jalapeno, Soda
46

Gin & Co

Gin, Fresh Cucumber, Lime, Ginger
44

Red River Passion

Dark Rum, Aperol,
Mango, Passionfruit, Red Chili
48

A perfect Pear

Vodka, Elderflower Liqueur,
Pear, Vanilla
46

Beër Menu

Draft

Singa | **34**

Alexander | **32**

Bottles

Back's | **26**

Corona | **31**

Chang beer | **28**