

# SIGNATURE COCKTAILS

**SAIGON - 15**  
SAKE, BOB'S CORIANDER, UMESHU ROYAL HONEY, YUZUSHU, GINGER BEER

**SAKYA - 15**  
WHISKY, ANISE, RHUBARB, SMOKED TEA, LEMONGRASS CORDIAL, WHITE EGG, ANGOSTURA TOP

**ZEN - 15**  
ZUBROWKA, UMESHU EXTRA SHISO, GINGER, THAI BASIL, PINK PEPPER TONIC

**EARL GREY MARTINI - 15**  
BOMBAY EAST GIN, ST. GERMAIN, EARL GREY TEA, GALANGAL, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, WHITE EGG, PEPPER TOP

**HANOI - 12**  
REMY MARTINI VSOP, BITTER CAMPARI, GRANADILLA, SUGAR CANE JUICE, CHAMPAGNE COGNAC AIR, TUMERIC TOP

**CAMÉLIE - 12**  
GREY GOOSE VODKA, LYCHEE, KARKADÈ, LEMONGRASS CORDIAL

# APPETIZERS

**GOI CUON**  
INVOLTINI FRESCHI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSA DI ARACHIDI E SALSA DI FAGIOLI DI SOIA

**VEGETARIANO - 12**  
**GAMBERI - 14**  
**ANATRA - 14**

**CHA GIO**  
INVOLTINI FRITTI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSA AGRODOLCE LEGGERMENTE SPICY

**VEGETARIANO - 14**  
**MAIALE & GAMBERI - 16**  
**GRANCHIO - 14**

**BANH TAI VAC**  
RAVIOLI AL VAPORE IN FARINA TRASPARENTE DI TAPIOCA SERVITI CON SALSA DI SOIA CON PASTA DI PEPERONCINO ROSSO LEGGERMENTE SPICY E SALSA DI PESCE

**VEGETARIANO - 12**  
**MAIALE E FUNGHI - 12**  
**GAMBERI - 14**

**CAI THAO CUON - 14**  
INVOLTINI DI CARNE AL VAPORE AVVOLTI NELLA FOGLIA DI CAVOLO CINESE CON FUNGHI SERVITI CON SALSA AL POMODORO LEGGERMENTE SPICY

**BANH GHE - 18**  
POLPETTE DI GRANCHIO ACCOMPAGNATE DA SPICY MAYO

**BANH XEO - 16**  
PANCAKE DI FRUTTI DI MARE ALLA VIETNAMITA

**CA' CHEM VA XOAI - 18**  
CARPACCIO DI BRANZINO CRUDO E PUREA DI MANGO CON MENTA E ARACHIDI

**CHAO TOM - 14**  
GAMBERI AVVOLTI NELLA CANNA DA ZUCCHERO SERVITI CON SALSA ALLE PRUGNE

**GA SA TE - 14**  
SPIEDINI DI POLLO IN SALSA DI ARACHIDI SPICY

**CA NGU TAI CHANH - 18**  
TARTARE DI TONNO E AVOCADO LEGGERMENTE SPICY

**CA HOI - 18**  
SALMONE SCOTTATO CON PAPAVERO E SESAMO AL WASABI E SALSA AL TAMARINDO ACCOMPAGNATO DA PAPAAYA SALAD

# MAIN COURSES

**PHO BO - 22**  
NOODLES IN BRODO DI CARNE CON FETTINE DI FILETTO DI MANZO

**UC VIT NUONG - 26**  
ANATRA GLASSATA, MISTICANZA, GERMOGLI, MELOGRANO, POMELO, PINOLI E CON DRESSING SAIGON

**BO TAI - 28**  
TARTARA DI FILETTO DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO CON LEMONGRASS, LIME, ZENZERO ROSA, CIPOLLOTTO SERVITO CON CRACKER DI RISO AL SESAMO

**GA NUONG NGU VI - 28**  
POLLETTO ALLA BRACE ALLE 5 SPEZIE DEL SUD-EST ASIATICO SERVITO CON SALSA ALLO YOGURT, MENTA E LIME

**BO LUC LAC - 29**  
FILETTO DI MANZO SALTATO NEL WOK CON VERDURE IN SALSA DI OSTRICHE

**CARI GA - 26**  
CURRY DI POLLO SERVITO NELLA NOCE DI COCCO

**WAGYU BEEF - 38**  
WAGYU BEEF ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI ASIATICI GRIGLIATI AL SESAMO ACCOMPAGNATO DA CHIMICHURRI VIETNAMITA

**BOUILLABAISSSE INDOCHINE STYLE - 29**  
ZUPPA DI CALAMARI, GAMBERI, COZZE, VONGOLE, SCAMPI, CAPPESANTE, LEMONGRASS E BASILICO THAI IN LATTE DI COCCO

**GOI DUDU TOM - 24**  
INSALATA DI PAPAAYA VERDE E GAMBERI CONDITA CON SALSA DI PESCE

**GOI MUC - 28**  
CALAMARETTI SPILLO FRITTI IN FARINA DI RISO, INSALATA CROCCANTE CON DRESSING AL MISO, MIELE, ZENZERO E LIME

**MI XAO HAI SAN - 24**  
TAGLIATELLE DI RISO (NOODLES) CON FRUTTI DI MARE E VERDURE

**CA NUONG LA CHUOI - 29**  
FAGOTTINI DI CERNIA MARINATI IN SALSA DI YOGURT, ZENZERO ROSA, CURCUMA E CORIANDOLO COTTI NELLA FOGLIA DI BANANO CON PUREA DI PATATE AL WASABI

**TOM RAM ME - 36**  
GAMBERONI IN SALSA DI TAMARINDO

**BLACK COD - 38**  
MERLUZZO NERO MARINATO AL MISO SU LETTO DI BOK CHOY

# SIDES

**COM CHIEN THOM - 12**  
RISO E GAMBERI SERVITI NELL'ANANAS

**COM TRANG - 6**  
RISO BIANCO

**COM NAU - 6**  
RISO INTEGRALE

**GOI XANH - 6**  
MISTICANZA

**KHOAI TAY MU TAC - 6**  
PUREA DI PATATE AL WASABI

**CAI THIA - 7**  
BOK CHOY IN SALSA DI SOIA LEGGERA CON ARACHIDI

**MANG TAY NUONG - 9**  
ASPARAGI ASIATICI GRIGLIATI AL SESAMO

COPERTO - 4

PER ALLERGIE PARTICOLARI, RIVOLGERSI AL PERSONALE  
PER MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI