

# Speciality vietnamské kuchyně

## Specialty Vietnamesische Küche

- S1. Restované kuřecí stehna se citronelou a čili papričkami. (6) 220.-  
Gà xào sả ớt  
Gebratene Hähnchenschenkel mit Zitronengras und Chilli
- S2. Restované vepřové maso s bong bi a zeleninou ve čiličesnekové omáčce. (1) 240.-  
Thịt lợn xào bong bi, rau và sốt tỏi cay.  
Gebratenes Schweinefleisch mit Bi Bong und Gemüse in Chilli Knoblauch sauce
- S3. Restované krevety se třemi druhami masy, zeleninou v česnekové omáčce. (1, 2) 299.-  
Tôm xào + 3 loại thịt và rau sốt tỏi cay  
Gebratene Garnelen mit drei Sorten Fleisch und Gemüse in Chilli Knoblauch sauce
- S4. Restované úhoří maso se citronelou a s čilipapričkami. (6, 14) 399.-  
Lươn xào sả ớt  
Gebratner Aal Fleisch mit Zitronengras und Chilli
- S5. Restované žabí stehýnka se citronelou a s čilipapričkami. (1, 6) 399.-  
Đùi ếch xào sả ớt  
Froschschenkel gebraten mit Zitronengras und Chilli
- S6. Smažené žabí stehýnka na másle a česneku. (1, 3, 7) 349.-  
Đùi ếch chiên bơ với tỏi  
Fried Froschschenkel mit Butter und Knoblauch
- S7. Grilované krevety se sladkokyselou omáčkou (3 ks). (2) 600.-  
Tôm nướng và sốt chua ngọt  
Gegrillte Garnelen mit süß-saurer Sauce
- S8. Smažené obalované krevety se sladkokyselou omáčkou (8 ks). (1, 2, 3) 350.-  
Tôm tẩm bột và sốt chua ngọt  
Panierte Garnelen mit süß-saurer Sauce
- S9. Smažený růžový kanic s kyselou omáčkou. (1, 4) 600.-  
Cá hồng sốt mè  
Fried rosa-Snapper mit saurer Sauce
- S10. Smažený růžový kanic se sladkokyselou omáčkou. (1, 4) 600.-  
Cá hồng sốt chua ngọt  
Fried rosa-Snapper mit süß-saurer Sauce