

DINER



HILVERSUM

TRADITIONEEL VIETNAMEES

by Phuong Tran

Xin Chào

Welkom bij Ninh Binh, waar de rijke smaken van Vietnam samenkomen met persoonlijke verhalen, traditie, en een vleugje heimwee.

Mijn naam is Phuong, eigenaresse van dit restaurant. Met Ninh Binh wil ik een stukje van mijn thuisland naar Hilversum brengen. De naam is een eerbetoon aan mijn ouders, die afkomstig zijn uit de provincie Ninh Binh in het noorden van Vietnam – een prachtige streek vol rijstvelden, kalksteenbergen en gastvrije mensen. Hun liefde voor eten, familie en samenzijn hebben dit restaurant geïnspireerd.

Onze chef Chính is klassiek geschoold in Vietnam en brengt een schat aan kennis en ervaring mee. Met respect voor authentieke technieken en ingrediënten, maar ook met oog voor verfijning, bereidt hij gerechten die zowel vertrouwd als verrassend zijn. Van geurige phở tot knapperige loempia's en verfijnde specialiteiten, met elk bord vertolkt hij zijn vakmanschap en passie.

Wij nodigen je uit om even stil te staan, te proeven en je mee te laten nemen op een culinaire reis door Vietnam.

Welkom bij Ninh Binh, waar traditie, familie en smaak samenkomen.

Liefs, Phuong Tran

Allergie?



Gluten; gerechten met een groen tarwe logo kunnen glutenvrij worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Pinda; gerechten met een groen pinda logo kunnen zonder pinda worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Sesam; gerechten met een groen sesam logo kunnen zonder sesam worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Lactose; gerechten met een groen lactose logo kunnen zonder lactose worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Noten; gerechten met een groen noten logo kunnen zonder noten worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.

MENU.

Taste of Ninh Binh*

3 GANGEN | PER TAFEL TE BESTELLEN | VEGAN MOGELIJK
44.5 PER PERSOON

Ontdek Vietnam in drie gangen naar keuze van de chef.
Geniet eerst samen van ons proeverijen-plateau, om te vervolgen
met verscheidene hoofdgerechten en te eindigen met een selectie
van zoete friandises.



Selectie van voorgerechten



Hoofdgerechten om te delen



Dessert

Chính's Menu*

4 GANGEN | PER TAFEL TE BESTELLEN | VEGAN MOGELIJK
52.5 PER PERSOON

Laat u verrassen door chef Chính, onze chef uit het prachtige Huế.

Dit speciaal samengestelde tasting-menu laat u de rijke,
traditionele smaken van Vietnam proeven. Deze culinaire reis
brengt u:



Selectie van bites



Voorgerechten om te delen



Mini phở



Hoofdgerechten om te delen

Saigon Nights

PREMIUM UPGRADE
+ 12 PER PERSOON

Begin uw reis met een huisgemaakte cocktail en
sluit af met koffie of thee.



Gerechten met een sterretje (*) zijn helemaal
vegan of hebben een vegan alternatief.

BITES

11 EURO PER GERECHT

NEM RÁN*

4 PER PORTIE. KEUZE UIT KIP, GARNAAL OF VEGAN

Gebakken authentieke loempia's van rijstvel met verse sla en Vietnamese vinaigrette.

GỎI CUỐN*

2 PER PORTIE. KORIANDER OPTONEEL

Verse summer rolls gevuld met rijstnoedels, wortel, komkommer, mango en munt.

🌿 Shrimp & Pork (Klassiek)

🌿 Tofu / Avocado

🌿 Chicken

🌿 Beef

FRIED GYOZA*

5 PER PORTIE. KEUZE UIT KIP OF VEGAN

Gebakken krokante deegpakketjes met een sesam vinaigrette.

VIETNAMESE DUMPLINGS*

5 PER PORTIE. KEUZE UIT GARNAAL OF VEGAN

Vietnamese dumplings, geserveerd met een soja-sesam dressing.

CHÀ CÁ

5 PER PORTIE

Viskoekjes op een citroengras-stengel.

Geserveerd met chilisaus, bosui-vinaigrette en pinda.

CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM

5 PER PORTIE

Krokant gebakken kipvleugeltjes, afgelakt met gekarameliseerde vissaus, knoflook en zwarte peper.

GA COM DEP*

Bitterballen van kipgehakt met een korstje van jonge gepofte rijst, geserveerd met chilisaus.

DELUXE PLATE* +3,00

KEUZE UIT EEN MIX VAN VLEES EN VIS, OF VEGAN

Heerlijke proeverij van vijf Vietnamese streetfoodbites.



Gerechten met een sterretje (*) zijn helemaal vegan of hebben een vegan alternatief.

VOORGERECHTEN

14 EURO PER GERECHT

BÒ BÓP THẦU



Dungesneden rundvlees met Vietnamese kruiden en tamarinde-dressing met een frisse, kruidige salade.

BÁNH KHỌT*



Kleine, knapperige kokospoffertjes met garnalen, geserveerd met verse kruiden en een lichtzoete vissaus om te dippen.

BAO BUN*



Gestoomde bao broodjes met koolsalade, mango en lichtpittige siracha-mayo.

Keuze uit:

- Crispy Chicken
- Pork Belly
- Crispy Shrimp
- Crispy Tofu

BÒ LÁ LỐT*



Gemarineerd rundvlees, gewikkeld in betelbladeren. Gegrild, en geserveerd met vissaus (nước mắm).

THỊT XIÊN NƯỚNG*

Gegrilde satéstokjes naar keuze:

- BBQ Chicken
- Lemongrass Pork
- Vietnamese Steak
- Tofu

KHAI VỊ PLATE*



+3,00 - KEUZE VIS, VLEES OF VEGAN

Proeverij van drie kleinere Vietnamese voorgerechten per persoon: een verrassende selectie seizoenssmaken.

PEKING PLATE



+2,00

Onze heerlijke huisgemaakte Peking-eend, geserveerd met twee bao broodjes, verse kruiden en een lichtpittige hoisinsaus.



Gerechten met een sterretje (*) zijn helemaal vegan of hebben een vegan alternatief.

HOOFDGERECHTEN

CÁ HỒI

Op de huid gegrilde 'zachte' zalm met gekaramelliseerde teriyaki saus en milde chilipeper. Met witte rijst. €27,-

BÒ LÚC LẮC*

Gewokte diamanthaas met seizoensgroenten, geserveerd met een rijke gember-soja saus. Met nasi. €25,-

SƯỜN HEO

24 uur lang sous-vide gegaarde spareribs, gelakt met een heerlijke marinade van soja, knoflook, gember en citroengras. Met zoete aardappel frites. €26,-

GÀ XỐI MỠ*

Gegrilde kip, gemarineerd in geurige citroengras (sà) en geserveerd met seizoensgroenten. Met nasi. €23,-

THỊT KHO*

In vissaus gestoofde varkensbuikspek met een soja-eitje. Een rijk, traditioneel Vietnamees gerecht. Met witte rijst. €24,-

CÀ RI*

Milde Vietnamese curry met zoete aardappel, wortel en doperwt. Op smaak gebracht met kurkuma. Met witte rijst
Keuze uit:

-  Chicken
-  Shrimp
-  Tofu & Groente

TÔM RIM

Specialiteit uit het dorp van Chinh. €26,-
Een bijzondere combinatie van fijngehakte garnalen en kipgehakt. Gedrenkt in onze "nuoc mam" saus, gereserveerd met Vietnamese Aioli. Met witte rijst.

VIT TIEM

Sous-vide gegaarde eendenbout, geserveerd met Vietnamese chimichurri en dagverse groente. Met nasi. €25,-



Gerechten met een sterretje (*) zijn helemaal vegan of hebben een vegan alternatief.



CLASSICS

17.5 PER GERECHT

PHỞ*

Typische Vietnamese noedelsoep met 24 uur lang getrokken rundvleesbouillon, rijstnoedels, verse kruiden, hoisin en sriracha.

-  Klassiek (Beef & Brisket)
-  Chicken
-  Tofu & Paddestoelen

BÚN*

 Vietnamese gerecht met lauwwarme rijstvermicelli, verse kruiden en groenten. Met nem rán (gebakken loempia), salade, wortel, komkommer en keuze uit je favoriete topping.

-  Vietnamese Steak
-  BBQ Chicken
-  Lemongrass Pork
-  Tofu & Paddestoelen

BÚN BÒ HUẾ

Lichtpittige noedelsoep uit Centraal-Vietnam met rundvlees, varkensvlees, citroengras en rijstnoedels. De bouillon is rijk, kruidig en intens aromatisch.

BÁNH XÈO*

Krokante pannenkoek van rijstmeel, kokosmelk en kurkuma; gevuld met verse kruiden en groenten, en dipsaus.

-  Klassiek (Shrimp & Pork)
-  Shrimp
-  Chicken
-  Tofu & Paddestoelen



Gerechten met een sterretje (*) zijn helemaal vegan of hebben een vegan alternatief.



DESSERTS

9 EURO PER DESSERT

BANH CHUOI CHIEN

Gebakken Vietnamese banaan, geserveerd met vanille- of kokosijs.

CHÈ CHUỐI*

Klassiek Vietnamees dessert, heerlijke warme pudding van tapioca en Vietnamese banaan, met een door de pudding smeltend bolletje kokosijs.

BANH MOCHI*

Een gebakje van meel van kleefrijst, geserveerd met een zoete aardbeiansaus en een bolletje vanille-ijs.

BÁNH DÓT ĐƯỜNG

Sticky Toffee met dadels, gezouten karamelsaus en pistache-ijs.

CHÈ ĐẬU NÀNH*

Vietnamese panna cotta, gezoet met gembersiroop, met knapperige sesamballetjes en zwarte sesam ijs.

SPEKKOEK

Heerlijk zachte pandan spekkoeke met ijs van gecondenseerde melk

KOFFIELEKKERS*

Toch te vol voor dessert? Geniet van een selectie kleine Aziatische lekkernijen, perfect te combineren met een kopje koffie of thee! koffie of thee naar keuze inbegrepen in de prijs.

Allergie?



Gluten; gerechten met een groen tarwe logo kunnen glutenvrij worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Pinda; gerechten met een groen pinda logo kunnen zonder pinda worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Sesam; gerechten met een groen sesam logo kunnen zonder sesam worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Lactose; gerechten met een groen lactose logo kunnen zonder lactose worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.



Noten; gerechten met een groen noten logo kunnen zonder noten worden bereid, bij geel is dat niet mogelijk.