LUNCH

HILVERSUM

TRADITIONEEL VIETNAMESE

door Phuong Tran

KLASSIEK €17.5 PER GERECHT

Klassieke Vietnamese gerechten combineren hartig, zoet, zuur en umami met verse kruiden zoals koriander en munt, en bevatten vaak knapperige groenten.

Phở* KLEINE VARIANT €15

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

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

Bún*

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

- Tofu & Paddestoelen
- Chicken
- Lemongrass Pork
- Beef

Bún Bò Huế

Licht-pittige noedelsoep uit Centraal-Vietnam met rundvlees, citroengras en rijstnoedels. De bouillon is rijk, kruidig en vol diepe, aromatische smaken.

Bánh Xèo*

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

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

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

MENU.

Vietnamese High Tea* €29,5 pp

KAN ALLEEN BESTELD WORDEN MET MINIMAAL 2 PERSONEN

Een verfijnde proeverij van Vietnamees fingerfood, twee bao buns en een klein soepje. Afgesloten met een selectie traditionele zoetigheden. Geserveerd met Vietnamese groene thee.

Vietnamees 12-uurtje*

€19,5

Een uitgebalanceerde lunch met een goedgevulde bánh mì naar keuze, twee krokante Nem Rán en een kommetje overheerlijke phở.

Bao Bun platter

€35

Een smaakvol plateau met 6 luchtige bao buns: perfect om te delen of als royale lunch.
Het plateau bevat 3 verschillende soorten (2 per smaak), met een combinatie van mals vlees, frisse toppings en huisgemaakte sauzen.
Een perfecte balans tussen hartig, zoet en licht pittig.

VEGAN

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

Bánh mì

€8,5 per broodje

Een bánh mì is een Vietnamese baguette, beïnvloed door de Franse keuken, met ingelegde groenten, koriander en sriracha- mayonaise.

Lemongrass Pork
Thịt Heo Sả
Krokante procureur gemarineerd in citroengras, met gebakken ui en sesam. Fris en hartig!

BBQ Chicken
Gà Nướng Gừng
Malse kippendijen in gembermarinade, geserveerd met gebakken ui. Heerlijk samenkomende smaken.

Spiegel Ei
Trứng Ốp La
Twee spiegeleieren met verse kruiden, avocado en gebakken ui. Simpel, voedzaam en smaakvol.

Black Tiger Shrimp
Tôm Rim Me
Tamarinde-gemarineerde garnalen met verse kruiden en gebakken ui. Zoet, zuur en heerlijk sappig.

Vietnamese Steak
Bò Áp Chảo
Diamanthaas met verse kruiden en gebakken ui. Perfect gebakken en boordevol smaak.

Crispy Pork Belly
Thịt Heo Quay
Langzaam gegaard buikspek, krokant gebakken, met verse kruiden en ui. Lekker krokant!

Seitan*
Thịt Chay
Gestoofde seitan, ideaal alternatief voor draadjesvlees.

VEGAN

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

BAO BUN

€13,- PER PORTIE

Bao bun zijn gestoomde Vietnamese broodjes, gevuld met groenten en kruiden, en bekend om hun zachte, luchtige textuur. 2 per stuk

Lemongrass Pork
Thịt Heo Sả
Krokante procureur gemarineerd in citroengras, geserveerd met gebakken ui. Fris, licht en vol smaak!

Crispy Chicken
Gà Bánh Xèo
Krokante kip gepaneerd in Bánh Xèo meel en broodkruimels, goudbruin gefrituurd. Onweerstaanbaar knapperig!

Crispy Tofu*
Đậu Phụ Chiên
Gefrituurde tofu met een knapperige buitenkant en een zachte, romige binnenkant. Vegan genot!

Torpedo Shrimp
Tôm Chiên Giòn
Krokante garnalen in broodkruimels, knapperig en sappig. Ideaal in een bao met verse kruiden.

Vietnamese Steak
Bò Xào
Gewokte kogelbiefstuk, supermals en smaakvol. Een luxe vulling voor je bao!

Pork Belly
Thịt Heo Quay
Langzaam gegaard buikspek, geserveerd met kruiden en ui. Krokant én zacht, perfect voor een bao!

VEGAN

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

BITES

	AANTAL	PRIJS
NEM RÁN*		
KEUZE UIT KIP, GARNAAL OF VEGAN	4st	€11
Gebakken authentieke loempia's van rijstvel met verse sla en Vietnamese vinaigrette.	6st	€15
GỎI CUỐN*		
KORIANDER OPTIONEEL		
Verse summer rolls gevuld met rijstnoedels, wortel, komkommer, mango en munt.	2st	€11
	3st	€14
- Shrimp & Pork (Klassiek)		
- Avocado		
- Chicken		
- Beef		
FRIED GYOZA*	5st	€11
KEUZE UIT KIP OF VEGAN	8st	€15
Gebakken krokante deegpakketjes met een sesam vinaigrette.		
VIETNAMESE DUMPLINGS*	5st	€11
KEUZE UIT GARNAAL OF VEGAN	8st	€15
Vietnamese dumplings, geserveerd met een soja-sesam dressing.		
CHẢ CÁ	5st	€11
Viskoekjes op een stengel van citroengras. Geserveerd met chilisaus, bosui-vinaigrette en pinda.	8st	€15
BÒ BÓP THẤU		
Dungesneden rundvlees met Vietnamese kruiden en tamarinde dressing met een frisse en kruidige salade.	1st	€14

VEGAN

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

BITES

	AANTAL	PRIJS
Cánh Gà Chiên Nước Mắm Krokant gebakken kipvleugeltjes, gelakt met gekarameliseerde vissaus, knoflook en zwarte peper.	5st 8st	€11 €15
Bánh Khọt* Kleine, knapperige kokospoffertjes met garnalen, geserveerd met verse kruiden en een zoete vissaus om te dippen. **Tip van ons, Zo veeeel mogelijk!!**	6st	€14
Van onze mama* Gegrilde aubergine met knapperige bacon en vietnamese vis vinagrette. Familierecept van Phuongs moeder. **psst, we hebben ook Vegan bacon!**	1st	€14
Peking Plate *Onze heerlijke huisgemaakte Peking eend van de borst, geserveerd met twee bao broodjes, verse kruiden en een licht pittige hoisinsaus* **HOUSE FAVORITE!**	1st	€16
Thịt Xiên Nướng* Gegrilde satéstokjes naar keuze: BBQ Chicken Lemongrass Pork Vietnamese Steak Tofu	3st 5st	€14 €19
Viet crispy pizza onze eigen vietnamese rijstvel pizza met ei! belegd met bosui, gebakken uitjes en sirracha mayonaise. **Topping: kip, ham of garnalen** **Perfect om te delen!**	1 st	€12

VEGAN

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

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.