

# OUR STORY



## Welkom bij Ninh Binh

Vers, Authentiek, Vietnamees eten.

Even voorstellen: ik ben Phuong, eigenaresse en chefkok van Ninh Binh. Ik ben geboren in het noorden van Vietnam in de gelijknamige plaats Ninh Binh. Daar ben ik opgegroeid met mijn ouders en mijn gezin in het communistische deel van Vietnam.

Uiteindelijk zijn wij met het gehele gezin gevlucht voor het communisme naar het zuiden van Vietnam. In mijn reis door Vietnam heb ik diverse smaken ontdekt, mede dankzij de kookkunsten van mijn ouders. Vooral de verschillende kooktechnieken van noord, midden en zuid Vietnam hebben mij geïnspireerd tot het eten wat wij nu serveren bij Ninh Binh. Er staan nu ook Vietnamese gerechten op de kaart met een moderne twist, dus laat uzelf vooral verrassen!

De naam, Ninh Binh, is een eerbetoon aan mijn ouders en een herinnering aan waar mijn familie vandaan komt. Proef, ruik en geniet van de pure smaken die wij gebruiken in ons eten! We zijn erg blij om u bij ons te hebben!

Mocht je allergieën hebben, geef het dan ten alle tijden aan bij onze bediening, die kunnen daar dan rekening mee houden.

*Liefs Phuong Tran*

# DESSERTS

## Sticky Toffee

7.5

De bekende sticky toffee van Phuong, gemaakt met dadels. Geserveerd met gezouten karamelsaus en heerlijk ijs van pistache.

## Vietnamese Mochi

7

Heerlijke zachte cake van rijst en pandan, gevuld met nootjes en kokos. Geserveerd met zwart sesamijs (wilt u hem vegan? Vraag dan om kokosijs!)

## Chè Chuối

7.5

Klassiek Vietnamees dessert, heerlijke warme pudding gemaakt van tapioca en banaan, met een bolletje kokosijs dat door de pudding heen smelt.

## Custard Bao

7.5

Zacht stoombroodje met een vulling van custard vanillesuiker geserveerd en vanilleijs.

## Banoffee Caramel

8

Heerlijke banoffee caramel taart met romige lagen banaan en toffee, geserveerd met ijs van caramel

## Koffielekkers

9.75

Kun je niet kiezen? Neem onze friandises met een kopje koffie of thee!

De koffie of thee naar keuze zit in de prijs!

Vietnamese Coffee (+1,50)

Speciale Coffee (+3,50)

## Iets lekkers bij de koffie?

Wij hebben ook heerlijke dranken zoals Amici limoncello, Marula koffielikeur en meer! Vraag onze bediening voor onze specials!



# MENU



# HILVERSUM

MODERN VIETNAMESE STREETFOOD

*by Phuong Tran*



# MENUS

## Chef's Menu (4-gangen) <sup>Vegan</sup> 47.5 Minimaal 2 personen (sharing menu)

Een compleet verzorgd 4-gangen menu, bereid met onze klassiekers van de kaart. Dit speciale menu is geïnspireerd door de reis van Phuong van Noord naar Zuid Vietnam.

Heeft u allergieën of liever geen producten in uw menu? Geef het ons aan! Wij kunnen (bijna) overal rekening mee houden.

Het menu bestaat uit:

- Deluxe Plate
- Eendenborst
- Kleine Pho
- Twee kleinere hoofdgerechten

Het menu is ook VEGAN of GLUTENVRIJ mogelijk, deze is ook alleen te bestellen per twee personen.

## Ninh Binh Menu (3-gangen) <sup>Vegan</sup> 40.5 Minimaal 2 personen (sharing menu)

Een compacter menu voor wie bijvoorbeeld wat minder de tijd heeft!

Heeft u allergieën of liever geen bepaalde producten in uw menu? Geef het ons aan! Wij kunnen (bijna) overal rekening mee houden.

Het menu bestaat uit:

- Deluxe Plate
- Twee hoofdgerechten
- Tasting van Desserts

Het menu is ook VEGAN of GLUTENVRIJ mogelijk, deze is ook alleen te bestellen per twee personen.

# STARTERS

## Classic Starters

### Gỏi Cuốn 2 per portie

'Rauw' rijstpapiervel gevuld met vermicelli, verse knapperige groente, mango en munt. Vulling naar keuze:

- Avocado <sup>Vegan</sup>
- Tofu <sup>Vegan</sup>
- Kip
- Garnaal
- Rundvlees
- Crispy Garnaal (+0.50) <sup>Vegan</sup>
- Crispy Kip (+0.50) <sup>Vegan</sup>

## Fingerfood

### Dumplings <sup>Vegan</sup> 5 per portie

Gestoomde dumplings, gevuld met garnaal, geserveerd met kimchi en een soja-sesam vinaigrette.

### Fried Gyoza <sup>Vegan</sup> 4 per portie

Gebakken gyoza gevuld met kip en groenten, geserveerd met honing-sesamsaus.

### Van onze Mama <sup>Vegan</sup> 10

Gegrilde aubergine op open vuur, met Vietnamese vinaigrette en knapperige bacon.

### Chạo Tôm 3 per portie

Garnalengehakt gekneden om suikerriet, geserveerd met zoetzure saus en bosuivinaigrette

### Deluxe Plate <sup>Vegan</sup> 13

5 per portie  
Een proeverij van onze chef Phuong! Kleinere voorgerechtjes om te delen.

De Deluxe Plate kan ook glutenvrij besteld worden. Prijs is per portie!

### 9 Nem Ran <sup>Vegan</sup> 11

4 per portie

Authentieke gebakken loempia's van rijstvel met kip, geserveerd met verse sla en Vietnamese vinaigrette.



## Starters

### 9 Bao Bun 8

Gestoomde bao broodjes met koolsalade, mango en licht pittige srirachamayo. Keuze uit:

- Krokante Kip
- Krokante Garnaal
- Krokante Tofu
- Buikspek
- Lemongrass Varken

### Bò Tái Carpaccio 12.5

Getrancheerde diamanthaas met taugé, mango, pinda, gebakken ui, Vietnamese koriander en tamarinde saus.

### Bánh Khọt <sup>Vegan</sup> 11

6 per portie  
Vietnamese 'poffertjes' gemaakt van kurkuma, rijstmeel, kokosmelk en garnalen. Geserveerd met een vinaigrette van bosui.

### Lá Quế Yakitori 13

In Thaise basilicum gemarineerde kip yakitori met een saus van honing-mosterd.

### Peking Plate <sup>Vegan</sup> 15

Gemarineerde eendenborst, geserveerd met een bao bun Vietnamese salade, koriander, bosui en licht pittige hoisinsaus.

# MAINS

## Classic Mains

### Phở 16.5

Het nationale noedelgerecht van Vietnam. Een grote kom phở noedels met een 24 uur getrokken rundvleesbouillon als basis. Geserveerd met hoisin en sriracha. Kies uit:

- Tofu & Paddenstoelen <sup>Vegan</sup>
- Kip
- Rundvlees & Brisket

### Bánh Xèo <sup>Vegan</sup> 16.5

Vietnamese pannenkoek van kurkuma, rijstmeel en kokosmelk met taugé. Geserveerd met verse sla, kruiden en Vietnamese vinaigrette/sojasaus. Kies uit:

- Tofu & Paddenstoelen <sup>Vegan</sup>
- Kip
- Garnaal & Varken
- Alleen Garnaal

## Seasonal Mains

Geserveerd met witte rijst of nasi (tenzij anders aangegeven)

### Bún Chả 20

Perfekte combinatie van verse kruiden, gekarameliseerd varkensvlees, gevormd tot kleine hamburgertjes en buikspek met verse rijstnoedels.

### Bún (Poké bowl) 19

Combinatie van rijstnoedels, verse groentes en kruiden en een heerlijke vinaigrette, keuze uit:

- Tofu & Paddenstoelen <sup>Vegan</sup>
- BBQ Kip
- Lemongrass Varken
- Rundvlees

### Sizzling Chicken <sup>Vegan</sup> 20

Sappige gegrilde kipfilet, geserveerd op een sissende plaat met gegrilde groenten en zachte teriyakisaus

### Cà Ri Gá <sup>Vegan</sup> 19

Liever Garnaal? (+2.00)  
Vietnamese curry van gember, kurkuma, citroengras met kippendij, zoete aardappel, wortel en doperwt.

### Cá Hoi 23

Op de grill gebakken 'zachte' zalm met een heerlijke gekarameliseerde saus van teriyaki en een milde chilipeper.

### Bò Lúc Lắc 21

Gewokte biefstukpuntjes, gemarineerd in soja en teriyaki en geserveerd met dagverse groenten.

### Sườn Heo 21

24-uur sous-vide gegaarde ribs, gemarineerd in soja, knoflook, gember en citroengras. Geserveerd met zoete aardappel friet.

### Bún Bò Huế 16.5

Pittige Vietnamese rundvleessoep met citroengras, rijstnoedels, rundvlees, varkensvlees, en verse kruiden, geserveerd met limoen en chili.

### Thịt Heo Thăn 22

Malse varkenshaas met mesclun salade, geserveerd met een saus van sesam, gember en sinaasappel

### Cá Vược Nướng 22

Op de huid gebakken dorade, met dagverse groenten en een 'cá kho' saus van ingekookte kokoswater.

### Tôm Rang Muối 22

Krokant gebakken "easy peel" Black Tiger gamba's in korst van zout en wilde Vietnamese peper

<sup>Vegan</sup> = Ook vegan mogelijk! Geef het ons aan!

<sup>Vegan</sup> = Let op! Dit gerecht bevat Gluten!

Heeft U andere allergieën? Geef het ons aan!

Vegan?  
Scan de QR!

