

MENU

Food



ORDER NOW

WWW.EXPO2020.COM

COMMON FOOD ALLERGENS AND OTHER DIETARY CHOICES



Peanut



Crustaceans



Soya



Tree nuts



Sesame



Fish



Eggs



Milk



Gluten



Celery



Mustard



Sulphite



Alcohol



Vegan



Vegetarian



Pork

ẨM THỰC





CRISPY SPRING ROLLS

60.00 AED

Vietnamese Spring Roll is a Vietnamese dish traditionally consisting of prawn, vegetables, rice vermicelli then deep fried. Served with dipping sauce.

Ingredients

Roll: prawn, vegetables, bún (rice vermicelli), rice paper/cold roll, and scallion.

Dipping sauce: fish sauce, vinegar, carrot, garlic, chili.

VIETNAMESE SPRING ROLL

50.00 AED

Vietnamese Spring Roll is a Vietnamese dish traditionally consisting of prawn, vegetables, rice vermicelli, scallion, basil, coriander, lettuce wrapped in Vietnamese rice paper/cold roll, served with dipping sauce

Ingredients

Roll: prawn, vegetables, bún (rice vermicelli), rice paper/cold roll, scallion, basil, coriander, lettuce.

Dipping sauce: hoisin sauce, coconut water/chicken broth, garlic, peanut, chili or fish sauce, carrot, garlic, chili.





BANH CUON (ROLLED SHEETS)

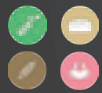
60.00 AED

Bánh cuốn (rolled sheets) is a Vietnamese dish originating from Northern Vietnam; made from a thin, wide sheet of steamed fermented rice batter filled with a mixture of cooked seasoned ground prawn, minced fungus, minced shiitake and minced shallots. Sides for this dish usually consist of sliced cucumber, and bean sprouts, with the dipping sauce which is fish sauce.

Ingredients

Roll: prawn, fermented rice batter, fungus, shiitake, shallots.

Dipping sauce: fish sauce, lime, chili.



FRIED SHRIMP

60.00 AED

Vietnam is famous for owning a long beautiful coastline and having a large amount of seafood, especially fish, shrimp or crab. Therefore, Vietnamese fried shrimp is a popular snack and food that is loved by most people.

Ingredients

Fresh shrimp, eggs, shallots, scallions, carrots, sesame oil, oyster sauce, red chilli powder, cornstarch, crispy fry flour, bread crumbs





VIETNAMESE CHICKEN "BANH MY" (BAGUETTE)

50.00 AED

In Vietnamese cuisine, "Banh my" also refers to a type of short baguette with thin, crisp crust and soft, airy texture inside that is often split lengthwise and filled with various savory ingredients like a submarine sandwich and served as a meal. Plain baguette is also eaten as a staple food.

A Vietnamese baguette or sandwich is a fusion of meats and vegetables from native Vietnamese cuisine such as chicken fillet, coriander leaf/cilantro, cucumber, pickled carrots, and pickled daikon combined with condiments from French cuisine such as chicken liver pâté, along with chili and mayonnaise.

Ingredients

Fresh baguette, chicken fillet, coriander leaf/cilantro, cucumber, pickled carrots, pickled daikon, chicken liver pâté, chili and mayonnaise.

MAIN DISHES





"PHO" MIXED WITH SHRIMP (NO BROTH)

75.00 AED

Originally, Phở is a Vietnamese soup dish consisting of broth, rice noodles, herbs, and meat (usually beef), sometimes chicken. Pho is a popular food in Vietnam where it is served in households, street stalls and restaurants countrywide. Pho is considered Vietnam's national dish.

However, in the early 21st century, Vietnamese has invented a new style to enjoy this traditional dish within the hot of the summer. The rice noodles are poached and well mixed with other ingredients and sweet and sour sauce (sauce mixed between fish sauce, rice vinegar, sugar...) then served hot.

Ingredients

Flat rice noodles, shrimp, fish sauce, hoisin sauce, rice vinegar, chili sauce, lime, scallion, onions, basil, bean sprouts, cilantro/coriander.



"PHO" WITH BEEF AND BROTH (ORIGINAL STYLE)

90.00 AED

Phở is a Vietnamese soup dish consisting of broth, rice noodles, herbs, and meat (usually beef), sometimes chicken. Pho is a popular food in Vietnam where it is served in households, street stalls and restaurants countrywide. Pho is considered Vietnam's national dish.

Pho originated in the early 20th century in northern Vietnam, and was popularized throughout the world by refugees after the Vietnam War. Because Pho's origins are poorly documented, there is disagreement over the cultural influences that led to its development in Vietnam, as well as the etymology of the name.

The Hanoi (northern) and Saigon (southern) styles of pho differ by noodle width, sweetness of broth, and choice of herbs. Many recipes include anti-inflammatory spices like star anise, cinnamon and ginger, giving pho its reputation as a hangover cure.

Ingredients

Flat rice noodles, beef brisket, fish sauce, chili sauce, lime, scallion, onions, basil, bean sprouts, cilantro/coriander.



CHICKEN CURRY WITH RICE

[VIETNAMESE'S INFLUENCED STYLE]

75.00 AED

In Vietnam, curry features include coconut milk, potato, sweet potato, taro roots, chicken garnished with coriander, and green onion. It is more soup-like than others curry. The curry is usually eaten with a baguette, rice vermicelli or steamed rice.

Ingredients

Chicken garnished with coriander, scallion, coconut milk, potato, sweet potato, taro roots and white rice.



POKE BOWL SALAD SALMON

80.00 AED

A poke bowl is based upon raw marinated fish, that's cubed and layered up with a satisfying serving of rice

Ingredients

Raw Salmon, Rice, Lettuce, Beans, Sprouts, Cucumber, Soya Sauce, Sesame





POKE BOWL SALAD TOFU

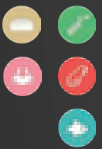


65.00 AED

A poke bowl is based upon tofu, that's cubed and layered up with a satisfying serving of rice.

Ingredients

Tofu, Rice, Lettuce, Red Beans, Cucumber, Corn, Mango Sauce, Peanuts, Sesame



POKE BOWL SALAD SHRIMP

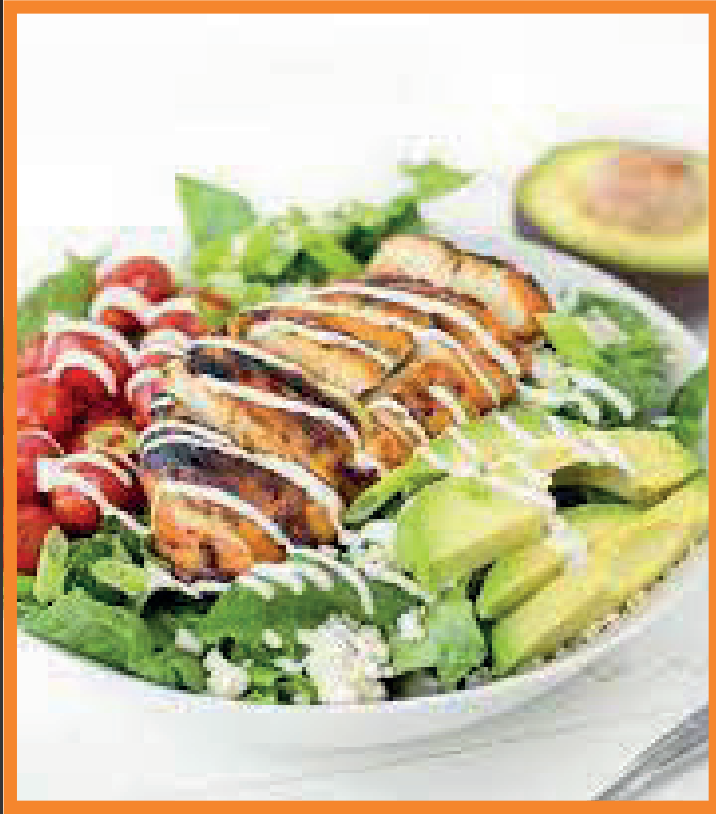
80.00 AED

A poke bowl is based upon cooked prawn and layered up with a satisfying serving of rice.

Ingredients

Shrimp, Rice, Lettuce, Tomatoes, Cucumber, Sprouts, Fish Sauce, Peanuts, Sesame





POKE BOWL SALAD CHICKEN

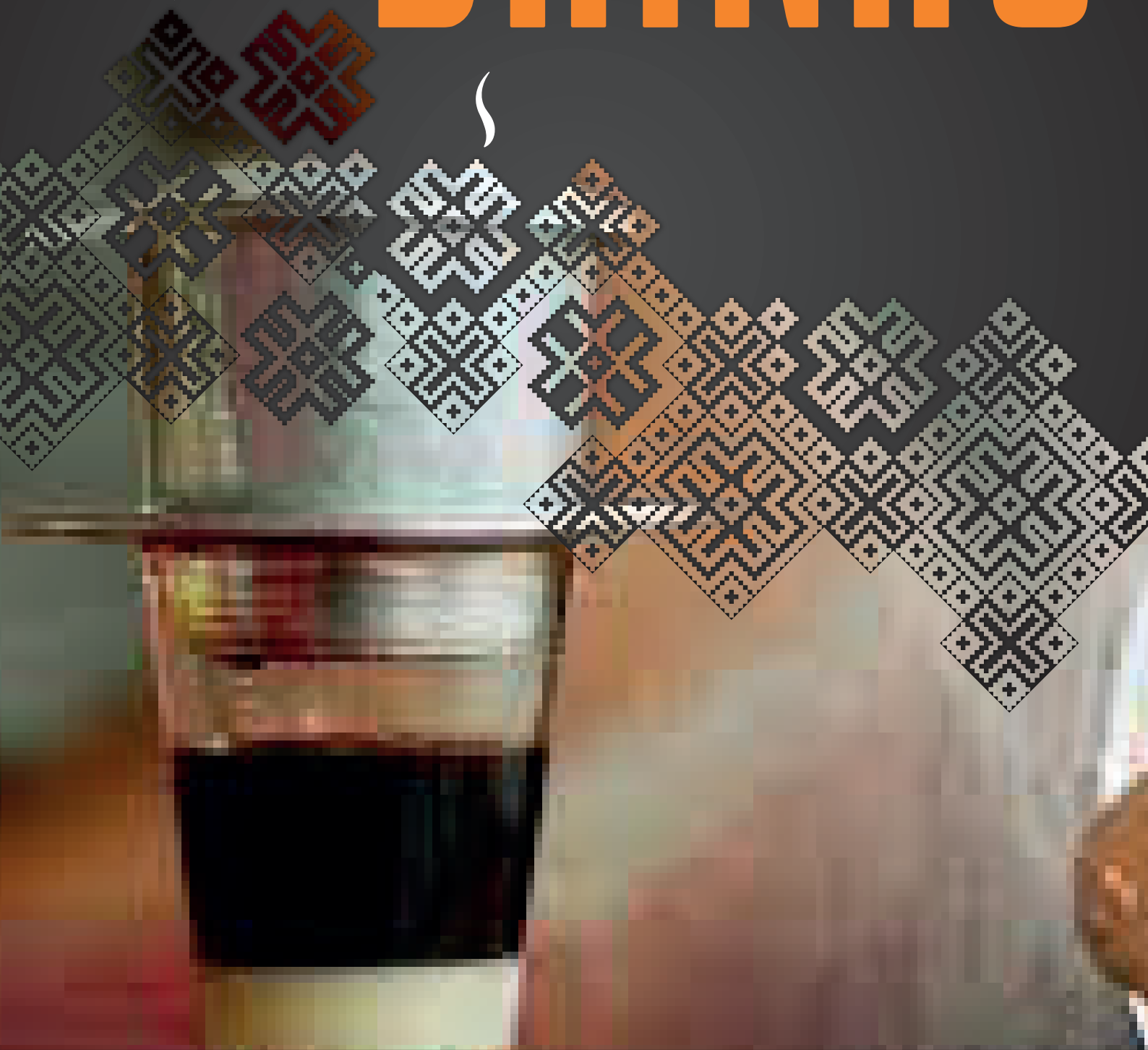
75.00 AED

A poke bowl is based upon grilled chicken, that's cubed and layered up with a satisfying serving of rice.

Ingredients

Chicken, Rice, Lettuce, Beans, Corn, Red Beans, Peanut, Coconut milk, Sesame, Roasted Onions

DRINKS



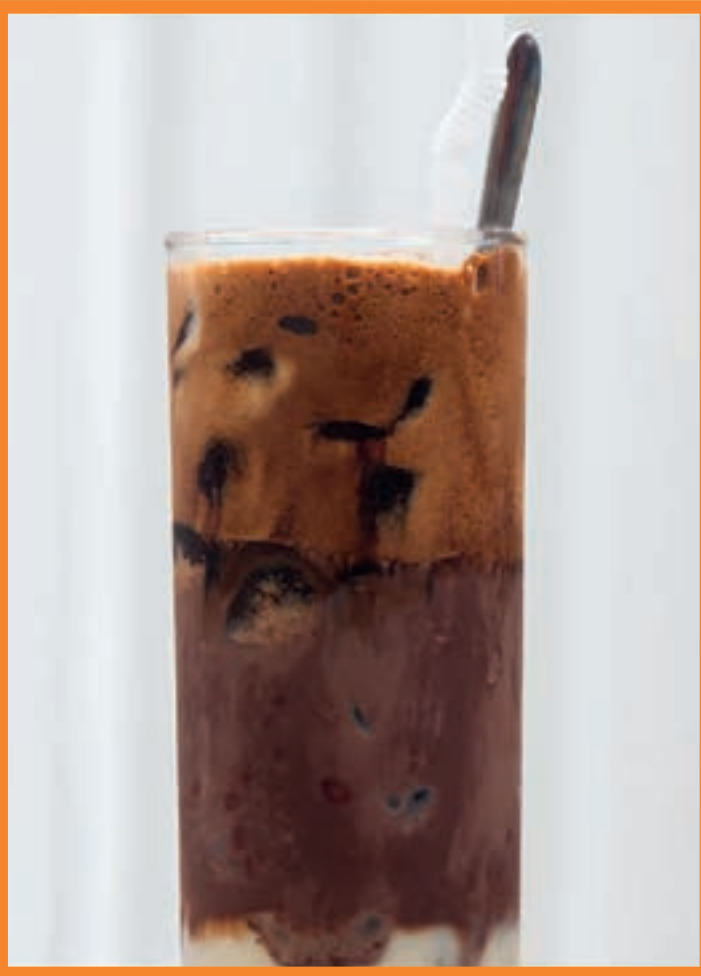
VIETNAMESE ICED COFFEE WITH CONDENSED MILK

35.00 AED

Typically the coffee is prepared in single servings in single-cup filter/brewers known asphin. Generally the coffee is served table-side while it is still brewing. The use of sweetened condensed milk rather than fresh milk was first due to its availability and easier storage in a tropical climate. The condensed milk serves to sweeten the coffee as well. Long practice has led to this being the taste preference in the Vietnamese community.

Ingredients

Fresh coffee bean powder, condensed milk, ice



VIETNAMESE ICED COFFEE

30.00 AED

Typically the coffee is prepared in single servings in single-cup filter/brewers known asphin. Generally the coffee is served table-side while it is still brewing.

Ingredients

Fresh coffee bean powder, ice (with sugar if required)





FRUIT SMOOTHIES

35.00 AED

A drink made from the extraction or pressing of the natural liquid contained in fruit and vegetables.

Ingredients

Lemon/Orange/Annona/Peach/Guava (depended on daily stock)

SUGAR CANE JUICE

35.00 AED

Sugarcane juice is common in Vietnam as a drink. It is sold at street stalls in plastic bags filled with ice or in disposable plastic cups.

Ingredients

Sugar cane, ice





VIETNAM
PAVILION
EXPO 2020 DUBAI

Thank
YOU



لائحة الطعام



اطلب الان

WWW.EXPO2020.COM

مسببات الحساسية الغذائية الشائعة والخيارات ذو علاقة بالحمية الأخرى



الفاول السوداء



القشريات



فاول الصوي



شجرة الجوز



سمسم



سمكة



بيض



لبن



الغولتين



كرفس



خردل



كبريتات



كحول



نباتي



نباتي



لحم خنزير

مقبلات





سبرينج رولز مقرمشة



60.00 AED

طبق السبرينج رول الفيتنامي هو طبق فيتنامي تقليدي مقلي يحتوي على الروبيان والخضار والأرز ويقدم مع صلصة غمس.

الرول: روبان، خضار، بان (أرز شعيرية)، ورق أرز / رقائق باردة، بصل أخضر.

صلصة الغمس: صلصة السمك، خل، جزر، ثوم، فلفل الحار.

سبرينج رولز فيتنامية



50.00 AED

طبق السبرينج رول الفيتنامي هو طبق فيتنامي تقليدي يتكون يحتوي على الروبيان والخضار والأرز الشعيرية وريحان، كزبرة، خس الملفوفة بورق أرز فيتنامي / رقائق باردة ويقدم مع صلصة غمس.

الرول: روبان، خضار، بان (أرز شعيرية)، ورق أرز / رقائق باردة، بصل أخضر، ريحان، كزبرة، خس.

صلصة الغمس: صلصة هويسين، ماء جوز الهند / مرق الدجاج، ثوم، فول سوداني، فلفل حار أو صلصة السمك، جزر، ثوم، فلفل حار.



بان كوون (رقائق محشوة)



60.00 AED

بان كوون (الرقائق المحشوة) هو طبق من شمال فيتنام محضر من رقائق رقيقة وكبيرة من خليط الأرز المخمر المطهو على البخار ومحشو بمزيج من الروبيان المطحون المطبوخ والفطر المفروم وفطر شيتاكي المفروم والكراث المفروم. يقدم هذا الطبق عادة مع شرائح الخيار وبراعم الفاصوليا مع صلصة السمك للغمس.

الرول: روبيان، خليط أرز مخمر، فطر، شيتاكي، كراث.
صلصة الغمس: صلصة السمك، ليم، فلفل حار.



روبيان مقلي



60.00 AED

تشتهر فيتنام بساحلها الطويل الجميل وبالكمية الكبيرة من المأكولات البحرية، وبشكل خاص السمك والروبيان والسلطعون. لذلك، يعتبر الروبيان المقلي الفيتنامي وجبة خفيفة شهيرة يحبها معظم الناس.

روبيان طازج، بيض، كراث، بصل أخضر، جزر، زيت سمسم، صلصة المحار، مسحوق فلفل أحمر، نشا ذرة، دقيق مقلي مقرمش، فتات خبز





دجاج فيتنامي "بان ماي" (باجيت)

50.00 AED

في المطبخ الفيتنامي، تشير عبارة "Banh my" أيضا إلى نوع من رغيف الباجيت الفرنسي الصغير مع قشرة رقيقة ومقرمشة طرية من الداخل، يفتح الرغيف ويتم حشوه بالعديد من المكونات اللذيذة مثل سندويش الصب مارين ويُقدم كوجبة - ويؤكل الرغيف الفرنسي الفارغ كغذاء رئيسي.

الباجيت أو السندويش الفيتنامي هو مزيج من اللحوم والخضار من المطبخ الفيتنامي الأصلي مثل فيليه الدجاج والكزبرة والخيار ومخلل الجزر ومخلل داكون مع توابل من المطبخ الفرنسي مثل باتيه كبدة الدجاج والفلفل الحار والمايونيز.

خبز باجيت طازج، فيليه دجاج، كزبرة، خيار، مخلل جزر، مخلل دايكون، باتيه كبدة دجاج، فلفل حار ومايونيز.

الأطباق الرئيسية





فو باللحم البقري والمرق (الطريقة الأصلية)

90.00 AED

طبق "فو" هو طبق حساء فيتنامي يتكون من المرق ونودلز الأرز والأعشاب واللحوم (لحم البقر عادةً) وأحياناً الدجاج. طبق "فو" هو طعام مشهور في فيتنام ويتم تقديمه في المنازل وأكشاك الشوارع والمطاعم في كافة أنحاء البلاد وهو طبق فيتنام الوطني. نشأ هذا الطبق في أوائل القرن العشرين في شمال فيتنام وأصبح مشهوراً في كافة أنحاء العالم بفضل اللاجئين بعد حرب فيتنام. نظراً لأن أصول طبق "فو" غير موثقة بشكل جيد، ثمة خلاف حول التأثيرات الثقافية التي أدت إلى تطوره في فيتنام وكذلك أصل الاسم. يتسم الاختلاف في طريقة تحضير طبق "فو" في هانوي (الشمال) وفي سايجون (الجنوب) بعرض النودلز وحلاوة المرق واختيار الأعشاب. وتحتوي العديد من الوصفات على توابل مضادة للالتهابات مثل اليانسون والقرقة والزنجبيل مما يمنح "فو" سمعته كعلاج لآثار الكحول.

نودلز الأرز المسطحة، صدر لحم بقري، صلصة السمك، صلصة الفلفل الحار، لايم، بصل أخضر، بصل، ريحان، براعم الفاصوليا، كزبرة.



فو بالروبيان (من دون مرق)

75.00 AED

في الأصل، طبق "فو" هو طبق حساء فيتنامي يتكون من المرق ونودلز الأرز والأعشاب واللحوم (لحم البقر عادةً)، وأحياناً الدجاج. طبق "فو" هو طعام مشهور في فيتنام ويتم تقديمه في المنازل وأكشاك الشوارع والمطاعم في كافة أنحاء البلاد وهو طبق فيتنام الوطني.

مع ذلك، في أوائل القرن الحادي والعشرين، ابتكر الفيتناميون أسلوباً جديداً للاستمتاع بهذا الطبق التقليدي في الصيف الحار. تُسلق نودلز الأرز وتُمزج جيداً مع المكونات الأخرى والصلصة الحلوة والحامضة (مزيج من صلصة السمك وخل الأرز والسكر ...) ثم يُقدم الطبق ساخناً.

نودلز الأرز المسطحة، روبيان، صلصة السمك، صلصة هويسين، خل الأرز، صلصة الفلفل الحار، لايم، بصل أخضر، بصل، ريحان، براعم الفاصوليا، كزبرة.



كاري الدجاج مع الأرز (على الطريقة الفيتنامية)

75.00 AED

في فيتنام، تحتوي أطباق الكاري على حليب جوز الهند والبطاطا والبطاطا الحلوة وجذور القلقاس والدجاج المزين بالكزبرة والبصل الأخضر. هذه الأطباق تشبه الحساء أكثر من اطباق الكاري. يؤكل الكاري عادة مع رغيف الباجيت أو أرز الشعيرية أو الأرز المطهو على البخار.

دجاج مزين بالكزبرة، بصل أخضر، حليب جوز الهند، بطاطا، بطاطا حلوة، جذور القلقاس وأرز أبيض.

سلطة طبق البوكي بالسلمون



80.00 AED

يحتوي هذا الطبق على مكعبات من السمك النيء المتبل ويقدم مع الأرز

سلمون خام ، أرز ، خس ، فاصوليا ، براعم ، خيار ، صلصة الصويا ، سمسم



سلطة طبق البوكي بالتوفو



65.00 AED

يحتوي هذا الطبق على مكعبات من التوفو ويقدم مع الأرز.

توفو ، أرز ، خس ، فاصوليا حمراء ، خيار ، ذرة ، صلصة مانجو ، فول سوداني ، سمسم



سلطة طبق البوكي بالروبيان



80.00 AED

يحتوي هذا الطبق على الروبيان المطبوخ ويقدم مع الأرز.

جمبري ، أرز ، خس ، طماطم ، خيار ، براعم ، صلصة سمك ، فول سوداني ، سمسم



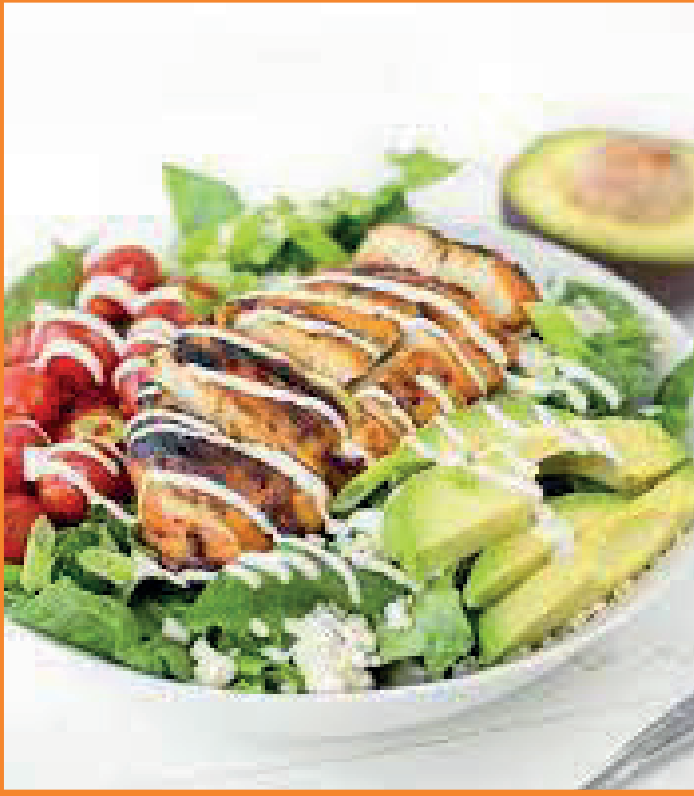
سلطة طبق البوكي بالدجاج



75.00 AED

يحتوي هذا الطبق على مكعبات من الدجاج المشوي ويقدم مع الأرز.

دجاج ، أرز ، خس ، فاصوليا ، ذرة ، فاصوليا حمراء ، فول سوداني ، حليب جوز الهند ، سمسم ، بصل محمص



المشروبات



قهوة فيتنامية مثلجة مع حليب مكثف

i

35.00 AED

عادةً ما يتم تحضير القهوة في حصص فردية في فلتر / مصفاة لفنجان واحد تُعرف باسم فين. بشكل عام، يتم تقديم القهوة بينما لا تزال تختمر. في الماضي، تم استخدام الحليب المكثف المحلى بدلاً من الحليب الطازج بسبب توفره وسهولة تخزينه في المناخ الاستوائي. ويعمل الحليب المكثف على تحلية القهوة أيضًا. وأصبح شرب القهوة بهذه الطريقة على المدى الطويل مفضلًا في المجتمع الفيتنامي.

مسحوق حبوب البن الطازج، حليب مكثف، ثلج.

قهوة فيتنامية مثلجة

30.00 AED

عادةً ما يتم تحضير القهوة في حصص فردية في فلتر / مصفاة لفنجان واحد تُعرف باسم فين. بشكل عام، يتم تقديم القهوة بينما لا تزال تختمر.

مسحوق حبوب البن الطازج، ثلج (مع سكر عند الطلب)





عصائر الفواكه

35.00 AED

نم روص عملا وأجرخت سملال يعي بطلال لئاسلال نم عون صم بورشم
راضخلالو هكاوفلال.

ةفاوجللا / خوخللا / اتالك يروم انونأ / لاقتربللا / نوميللا
(ةرفوتمللا راضخلالو هكاوفلال بسحب)

عصير قصب السكر

35.00 AED

عصير قصب السكر شائع في فيتنام. يباع في أكشاك الشوارع في أكياس
بلاستيكية مملوءة بالثلج أو في أكواب بلاستيكية يمكن التخلص منها

قصب السكر، ثلج





VIETNAM
PAVILION
EXPO 2020 DUBAI

اشكر

