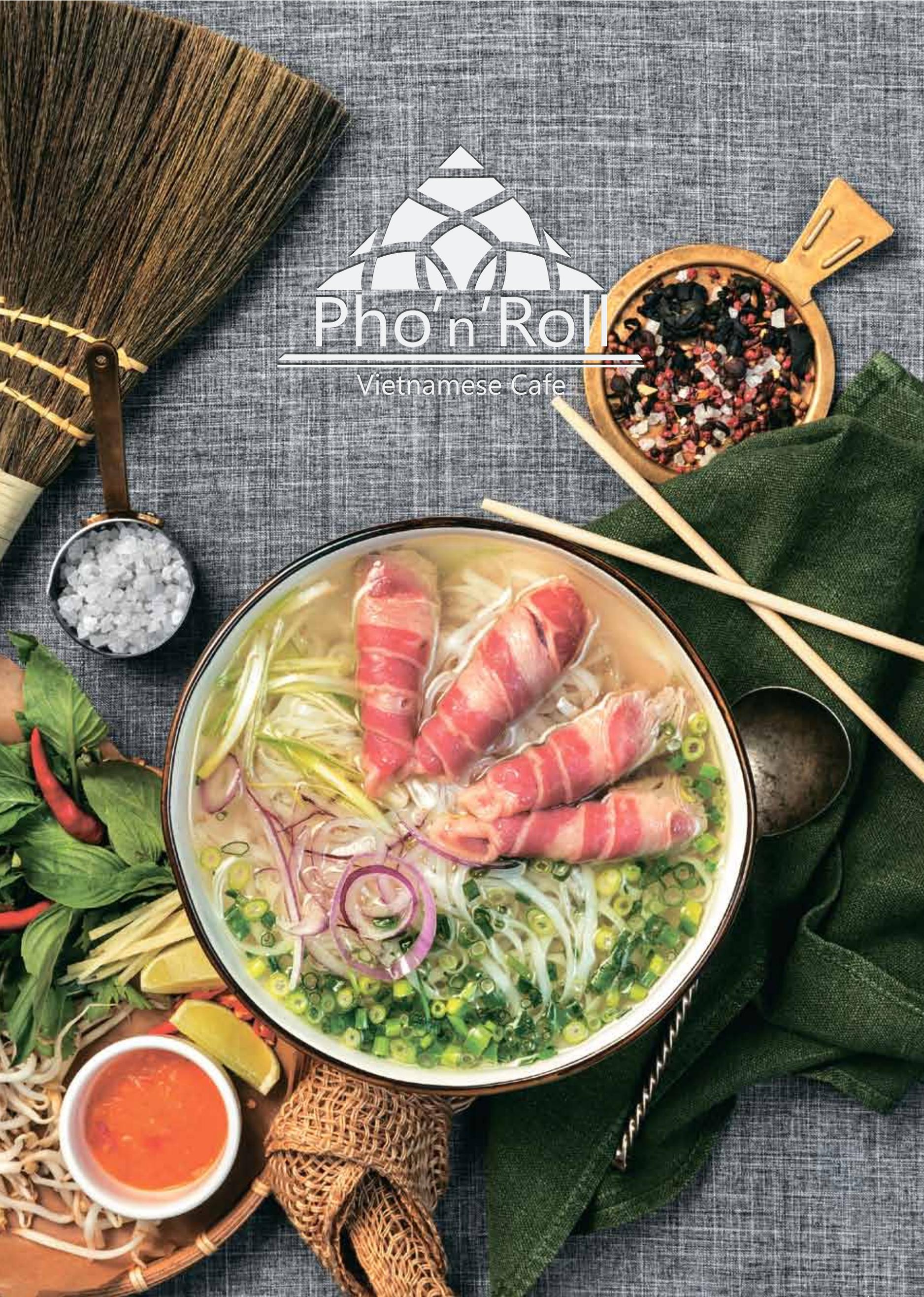




Pho'n'Roll

Vietnamese Cafe



ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

Любой суп фо мы подаем с травами из Вьетнама: синеголовником и вьетнамским базиликом, а также с кинзой, ростками сои, имбирём, чили перцем и острым соусом.

Фо Бо Чин 350
с отварным говяжьим филе

Фо Тан Кам 350
с отварной говядиной, с говядиной medium rare, с говяжьими митболами

Фо Бо Тай 350
классический с филе говядины medium rare

Фо Га 350
с куриной грудкой



Фо Бо

с беконом
из мраморной
говядины

480

Фо Ханой

с отварной говядиной,
с говядиной medium rare

350

Фо Сайгон

с говядиной medium
rare, с говяжьими
митболлами

350

Фо Чай

вегетарианский

350



Vegetarian
Луу

на двоих
на четверых

1200
1800

Луу с говядиной

на двоих
на четверых

1200
2300



Суп Лау – традиционное вьетнамское блюдо,
которое гости готовят сами.

Узнайте подробности у официанта.

Лау с
морепродуктами

на двоих	1400
на четверых	2600

A top-down view of three spring rolls on a wooden cutting board. The rolls are filled with mushrooms and other ingredients, wrapped in a translucent rice paper. They are garnished with fresh green herbs. A small white bowl of light-colored dipping sauce is to the left, and another bowl with dark sauce and crushed nuts is to the right. A lime wedge is in the top right corner.

Спринг-ролл с
вешенками 200

A top-down view of two spring rolls on a wooden cutting board. The rolls are made with lettuce leaves and filled with beef and other ingredients. They are garnished with fresh green herbs. A small white bowl of light-colored dipping sauce is to the left, and another bowl with dark sauce and crushed nuts is to the right. A lime wedge is in the top right corner.

Спринг-ролл
с говядиной
в листьях
бетеля 200

A top-down view of two spring rolls on a wooden cutting board. The rolls are filled with tofu and various vegetables, wrapped in a translucent rice paper. They are garnished with fresh green herbs. A small white bowl of light-colored dipping sauce is to the left, and another bowl with dark sauce and crushed nuts is to the right. A lime wedge is in the top right corner.

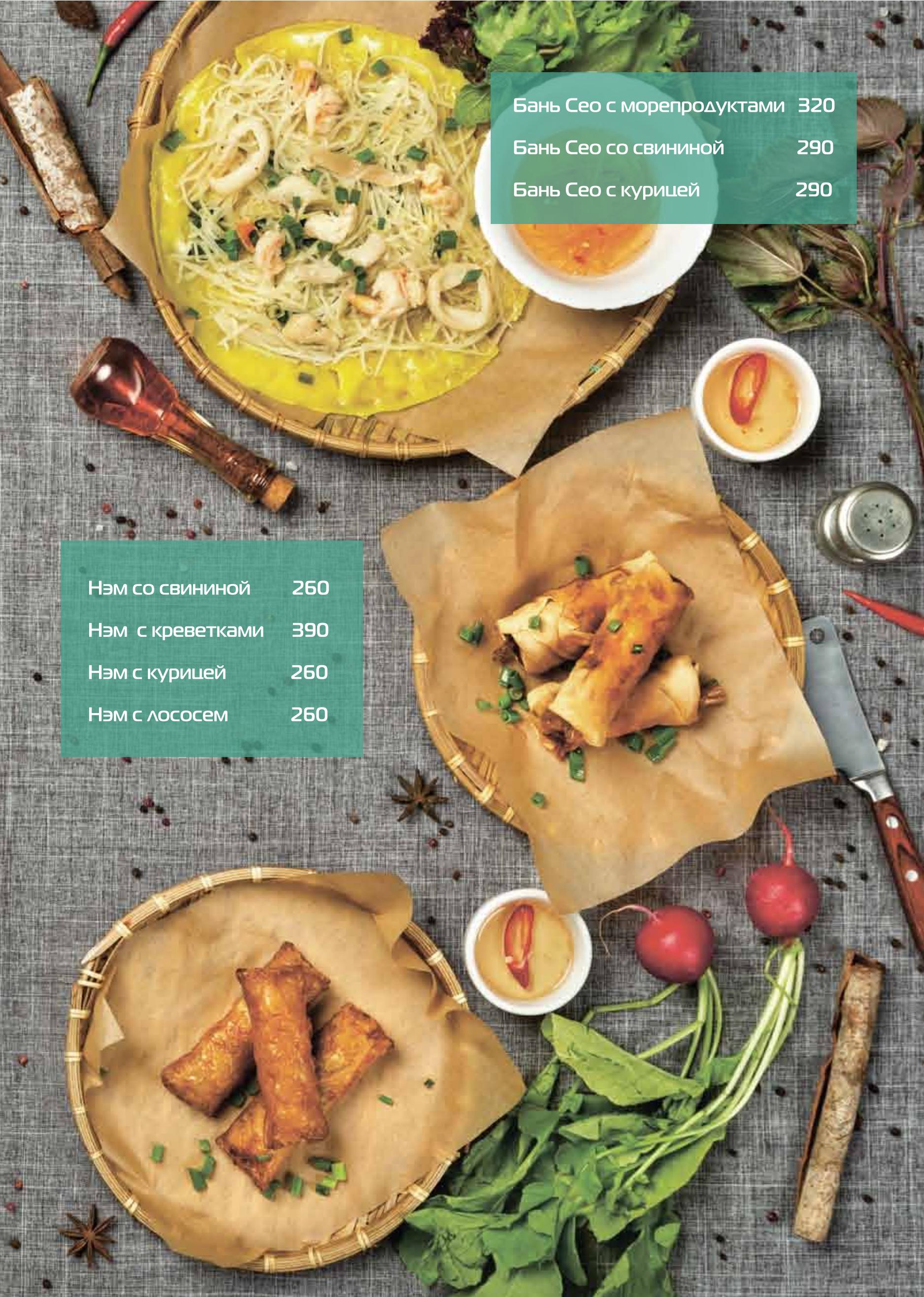
Спринг-ролл
с тофу и
овощами 200

A top-down view of three spring rolls on a bamboo mat. The rolls are filled with beef and other ingredients, wrapped in a translucent rice paper. They are garnished with fresh green herbs. A small white bowl of light-colored dipping sauce is to the left, and another bowl with dark sauce and crushed nuts is to the right. A lime wedge is in the top left corner.

Спринг-ролл
с говядиной 200

A top-down view of two spring rolls on a bamboo mat. The rolls are filled with shrimp and avocado, wrapped in a translucent rice paper. They are garnished with fresh green herbs. A small white bowl of light-colored dipping sauce is to the left, and another bowl with dark sauce and crushed nuts is to the right. A lime wedge is in the top left corner.

Спринг-ролл
с креветкой
и авокадо 280



Бань Сео с морепродуктами 320

Бань Сео со свининой 290

Бань Сео с курицей 290

Нэм со свининой 260

Нэм с креветками 390

Нэм с курицей 260

Нэм с лососем 260

СУПЫ И САЛАТЫ

Вьетнамская
лакса 390



Том-ям
с креветками 340



Суп с уткой и
бамбуком 360



Салат с
вяленой
говядиной 320

Салат
с фруктами 240

Салат по-ханойски
с морепродуктами
350

ЛАПША

Бун Ча 490

Яичная лапша
со свиной 360

Жареный рис
с говяжьим
шате 360

Рисовая лапша
с говядиной 360

Фунчоза
с креветками 450



Фунчоза
с говядиной 350



Рисовая лапша
с креветками 420



Жареный рис
с морепродуктами 390



Бун с кальмаром
в соусе шате 350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

**Баклажан
на гриле** 420
с говядиной
и сыром

**Курица с листьями
лайма** 420
подаётся с листьями
салата и жареным рисом

**Куриные
шашлычки** 260
с тропическими
фруктами

Бо Не 640
и картошкой фри

**Мидии
с вином** 340

**Креветки
в томатном
соусе 620**
с лемонграссом
и паровым рисом

**Вонтоны с
морепродуктами 420**

**Филе миньон
с грибами 640**

**Камчатский
краб 900**
с соусом от
шефа с тостами

ДЕСЕРТЫ

Матча чизкейк 240

Жареный
банан
с мороженым 280

Нэм с манго 260



КОФЕ

Кофе по-вьетнамски 160

Эспрессо 100

Американо 100

Капучино 150

Латте 150

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ 220

чёрный, зеленый,
травяной

Банановый
чизкейк
с маракуйей 280

Панна котта
из базилика с
цитрусовыми 280

НАПИТКИ

Сок 90

апельсин, яблоко, томат,
вишня, персик

Домашний морс 90

Лимонад 120

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite

Безалкогольные 250

коктейли

Мохито,
Апельсиновый Мохито,
Пеликан, Эпл Джо
Трезвенница Колада

BURN 180

Минеральная вода(газ./не газ.) 120

Вьетнамские напитки

180

Манго, Маракуйя,
Гуанабана, Гуава,
Ананас, Зелёная тыква,
Тамаринд,
Ласточкино гнездо,
Рамбутан, Кокос

Свежевыжатые соки

Апельсин, грейпфрут, лимон, яблоко, морковь, сельдерей

220

Ананас

340

Свежие фрукты из Вьетнама

Манго, Маракуйя
Рамбутан, Драгон фрукт
Джекфрут, Мангустин

Наличие и стоимость на сегодня уточняйте у официанта

Смузи

Манго

350

Авокадо Кокос

280

Клубника Банан

250

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Фо чай	260
Овощной микс с ростками сои и соусом из маракуйи	160
Ном с кольраби, миксом овощей, зелени и арахисом	260
Нэм с бататом, бобами, грибами моэр и шиитаке	200
Спринг-ролл с тофу и овощами	200
Спринг-ролл с вешенками	200
Карри с бататом, тофу, вешенками и спаржей	250
Вонтоны с тофу, грибами моэр и ростками сои	220
Рисовая лапша или Фунчоза (на выбор) с китайской капустой, сельдереем, спаржей и грибами моэр	250
Жареный банан с фруктовым салатом	220

Мы открыли рестораны Pho'n'Roll, чтобы в Петербурге стало больше солнца, тепла и счастья. В Pho'n'Roll вы едите точно такую еду, которую едят жители больших городов во Вьетнаме.

Легендарный суп фо, лау для дружеских встреч, хрустящие нэмы, полезные спринг-роллы, кофе по-вьетнамски и, конечно же, фрукты: манго, маракуйя, питахайя, личи, сорванные с деревьев спелыми и полными витаминов.



ул Жуковского, 27,
8 (812) 719-60-31

Наб реки Фонтанки, 97,
8 (931) 970-94-50

Street food cafe

Новая Голландия,
наб. Адмиралтейского кан., 2
8 (931) 986-92-93



Wi Fi: phonroll
Pass: ilovepho

Данная брошюра является рекламным буклетом.