



# speisekarte

VIELE GERICHTE KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN.  
TEILEN SIE UNS IM VORAUS MIT, FALLS SIE BESONDERE WÜNSCHE HABEN. VIELEN DANK!



Vegetarisch / vegetarian



Leicht scharf / spicy

## VORSPEISEN

FINGER FOOD & APPETIZER

### 01. GỎI CUỐN (2 Stk.)

Eine **Sommerrolle** ist eine frisch in Reispapier gerollte Vorspeise der vietnamesischen Küche. Sie ähnelt die Frühlingsrolle, wird aber nicht frittiert  
*A summer roll is a fresh appetizer of Vietnamese cuisine, rolled in rice paper. It is similar to the spring roll but is not fried*

**a. TÔM<sup>D</sup>** 6,50  
Garnelen (mit Fisch-Soße)  
*Prawns (with fish sauce)*

**b. CÁ HỒI<sup>A,D</sup>** 7,50  
Gegrilltem Lachs (mit Teriyaki-Soße)  
*Grilled salmon (with teriyaki sauce)*

**c. BÒ<sup>A,D</sup>** 6,50  
Rind (mit Fisch-Soße)  
*Beef (with fish sauce)*

**d. CHAY<sup>F</sup>** 5,90  
Tofu (mit Hoisin-Soße)  
*Tofu (with hoisin sauce)*

**e. XOÀI, BƠ<sup>D</sup>** 6,50  
Mango, Avocado (mit Mango-Soße)  
*Mango, avocado (with mango sauce)*

**02. GÀ XIÊN SATE<sup>E</sup>** 6,50  
Sate Hühnerspieße in Erdnuss Soße  
*Satay chicken skewers with peanut sauce*

### 03. CHẢ GIÒ VIỆT NAM (2 Stk.)

Vietnamesische frittierte **Frühlingsrollen** gefüllt mit Karotten, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln  
*Vietnamese fried spring rolls filled with carrots, mushrooms, spring onions, glass noodles*

**a. THỊT<sup>A,B,C,D</sup>** 6,20  
Original mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Eier  
*Original with minced pork, prawns, eggs*

**b. CHAY<sup>A</sup>** 6,20  
Vegetarisch mit Gemüse & Mungobohnen  
*Veggie with vegetables & mung beans*

**04. TÔM CUỘN KHOAI TÂY (3 Stk.)<sup>A,B</sup>** 6,50  
Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen  
*Potato-wrapped shrimps*

**05. ĐẬU NÀNH NHẬT BẢN<sup>F</sup>** 5,50  
Edemame - japanische Sojabohnen mit Meersalz  
*Edemame - japanese soybeans with salt*

**06. SÒ ĐIẾP NƯỚNG (2 Stk.)<sup>F</sup>** 7,90  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit hausgemachter Soße  
*Grilled scallop with homemade sauce*

**07. NOM-MIX<sup>A,B,C,D,E</sup>** 11,90  
Platte mit diversen Spezialitäten:  
Sommerrollen / Frühlingsrollen / Saté Hühnerspieße  
/ Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen  
*Plate with diverse specialities:  
Summer rolls / Spring rolls / Satay chicken skewers  
/ Potato-wrapped shrimps*

- 08. RONG BIỂN** <sup>K</sup>  5,50  
Seetang Salat mit Sesam  
*Seaweed salad with sesame*
- 09. KIM CHI** <sup>D,K</sup>  5,50  
Scharfer, fermentierter Chinakohl  
*Spicy, fermented napa cabbage*
- 10. BẠCH TUỘC VIÊN CHIÊN** <sup>A,D,N</sup> 7,50  
Takoyaki - japanische Oktopusbällchen  
*Takoyaki - japanese octopus balls*
- 11. CUA LỘT CHIÊN XÙ** <sup>A,B,D</sup> 6,90  
Knuspriger Butterkrebis mit Tamarinde Soße  
*Crispy soft-shell crab with tamarind sauce*
- 12a. GYOZA GÀ** <sup>A</sup> 6,50  
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch  
*Japanese dumplings filled with chicken*
- b. GYOZA CHAY** <sup>A</sup>  6,50  
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse  
*Japanese dumplings filled with vegetables*

- 13a. BÁNH TÔM HỒ TÂY** <sup>A,B,D</sup> (2 Stk.) 6,50  
Knusprige vietnamesische Schrimpsküchlein mit Fischsoße  
*Crispy Vietnamese shrimp cakes with fish sauce*

- 13b. BÁNH GỎI** <sup>A,C,D</sup> 6,90  
**Bánh Gỏi** (Kissen) sind knusprige vietnamesische Teigtaschen. Die Tasche ist gefüllt mit einer Mischung aus zerkleinertem Schweinefleisch, Glasnudeln, Mu-Err Pilze, Ei, Frühlingszwiebeln  
*Bánh gỏi (pillows) are crispy Vietnamese dumplings. It's filled with a mixture of minced pork, glass noodles, black fungus, egg, spring onions*

- 14. BẠCH TUỘC CHIÊN GIÒN** <sup>A,N</sup> 6,50  
Knuspriger Oktopus  
*Crispy octopus*

- B. BAO BAO**  
**Bánh Bao** ist gefüllter vietnamesischer Hefekloß aus Weizenmehl  
*Bánh Bao is a Vietnamese steamed bun made from wheat flour with filling*

- a. THỊT, TRỨNG** <sup>A,C</sup> 6,50  
Schweinehackfleisch, Eier  
*Minced Pork, eggs*

- b. CHAY** <sup>A,F</sup>  6,50  
Gemüse & Fleischersatz aus Soja  
*Vegetables & meat substitute made from soy*

## SALAT

### SALAD

- G1. GỎI XOÀI GÀ** <sup>D,E</sup> 7,90  
Frischer Mango Salat mit Hähnchen  
*Fresh mango salad with chicken*
- G2. GỎI ĐU ĐỦ TÔM** <sup>B,D,E</sup> 8,50  
Frischer grüner Papaya Salat mit Garnelen  
*Fresh green papaya salad with prawns*

- G3. GỎI BƠ TÔM** <sup>B,C</sup> 8,90  
Frischer Avocado Salat mit Garnelen & hausgemachter Mayo Soße  
*Fresh avocado salad with prawns & homemade mayonnaise sauce*

## SUPPEN

### SOUP

- S1. "NOM" SUPPE** <sup>B,D</sup>  6,50  
Ist eine leicht scharf-würzige duftende klare Suppe mit Garnelen, Cherry Tomaten, Champignons & Zitronengras  
*Is a slightly hot-spicy, fragrant clear soup with prawns, cherry tomatoes, champignons & lemongrass*

- S2. SÚP CÀRI GÀ** <sup>D,G</sup> 6,50  
Kokosmilch Curry Suppe mit Hühnerfleisch  
*Chicken coconut curry soup*

# HAUPTSPEISEN

MAIN DISH

## Was ist "Pho"?

### Phở

/fə:/

Phở sind vietnamesische Reisbandnudeln, ein beliebtes Street Food in Vietnam, die normalerweise als **Suppe** oder als **gebratenen Nudeln** mit Rindfleisch / Hühnchen serviert werden

*Phở is vietnamese wide rice noodles, a popular street food in Vietnam, usually served as **soup** or **stir-fry noodles** with beef / chicken*

### **P1.** PHỞ BÒ <sup>F</sup> 12,90

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräuter & kräftiger Rinderbrühe

*Rice noodle soup with beef, herbs & flavourful beef broth*

### **P2.** PHỞ GÀ <sup>F</sup> 12,50

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfilet, Kräuter & kräftiger Hühnerbrühe

*Rice noodle soup with chicken, herbs & flavourful chicken broth*

### **P3.** PHỞ CHAY <sup>F</sup> 12,50

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Kräuter & aromatischer Gemüsebrühe

*Rice noodle soup with tofu, vegetables, herbs & flavourful vegetable broth*

+ **EXTRA: QUẦY** <sup>A</sup> 2,00  
Frittierte Brotstange aus Hefeteig / Fried breadstick

## Was ist "Bun"?

### Bún

/bʌn/

Bún sind vietnamesische dünne Reisnudeln (Reisnudeln vermicelli), die normalerweise als **Suppe** oder **mit Salat** und Fleisch / Fisch serviert werden

*Bún is vietnamese thin rice noodles (Rice noodles vermicelli), usually served as **soup** or **with salad**, meat / fish*

### **15.** BÚN BÒ NAM BỘ <sup>A,D,E,K</sup> 12,90

Reisnudeln Vermicelli mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse

*Rice noodles vermicelli with fried beef, salad, herbs, crispy onions & peanuts*

### **16.** BÚN NEM 12,90

Reisnudeln Vermicelli, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse mit...

*Rice noodles vermicelli, salad, herbs, crispy onions & peanuts with...*

**a.** **Frühlingsrollen** gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen <sup>A,B,C,D,E,K</sup>

*Spring rolls filled with pork, prawns*

**b.** **Veggie Frühlingsrollen** gefüllt mit Mungobohnen, Gemüse <sup>A,E,F,K</sup>

**Wahlweise:** Fisch-Soße / hausgemachte Soja-Soße 

*Veggie spring rolls filled with mung beans, vegetables*

**Optional:** fisch sauce / homemade soy sauce 

### **17.** BÚN CHAY <sup>A,E,F,K</sup> 11,90

Reisnudeln Vermicelli mit Tofu, Salat, Kräuter Röstzwiebeln & Erdnüsse

**wahlweise:** Fisch Soße / hausgemachte Soja Soße

*Rice noodles vermicelli with tofu, salad, herbs, crispy onions & peanuts*

**optional:** fisch sauce / homemade soy sauce

### **18.** BÚN CÁ HỒI NƯỚNG <sup>A,D,E,K</sup> 15,90

Reisnudeln Vermicelli mit gegrilltem Lachs, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse

*Rice noodles vermicelli with grilled salmon, salad, herbs, crispy onions & peanuts*

**19a. PHỞ BÒ XÀO** A,C,D,F 14,90

**Gebratene** Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse  
*Stir-Fried rice noodles with beef, vegetables*

**19b. PHỞ GÀ XÀO** A,C,D,F 14,90

**Gebratene** Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse  
*Stir-Fried rice noodles with chicken, vegetables*

**REISGERICHTE**

RICE DISHES

**EXTRA BEILAGEN**

SIDE DISHES

**CƠM** 2,00  
Reis / Rice

**BÚN** 2,00  
Reisfadennudeln Vermicelli / Rice noodles vermicelli

**KHOAI LANG CHIÊN** 5,00  
Frittierte Süßkartoffeln / Fried sweet potatoes

**20. BÒ XÀO LÚC LẮC** A,D,F 14,50

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel mit  
Kräutern & Gemüse nach südvietnamesischer Art -  
serviert mit Süßkartoffel Pommes  
*South Vietnamese shaking beef herbs and vegetables - served with sweet potato fries*

**21. GÀ XÀO LĂN** A,D,F 13,50

Im Wok geschwenkte Hühnerfleisch aus Keule,  
mariniert mit vietnamesischer aromatischer Gewürz-  
mischung, mit Gemüse, Zitronengras & Peperoni  
serviert mit Reis  
*Chicken leg wok tossed, marinated in flavorful vietnamese spice with vegetables, lemongrass, pepper served with rice*

**22. VỊT HÚNG QUẾ** A,D,F 15,50

Knusprige Ente & Gemüse in Thai-Basilikum-Soße  
serviert mit Reis  
*Crispy duck & vegetables in Thai-Basil sauce served with rice*

**23. VỊT CÀ RI** A,D,G 15,50

Knusprige Ente & Gemüse in Curry-Kokos-Soße  
serviert mit Reis  
*Crispy duck & vegetables in curry-coconut sauce served with rice*

**24. CÁ CÀ RI** D,G,K 15,50

Gegrillter Lachs & Gemüse in Curry-Kokos-Soße  
serviert mit Reis  
*Grilled salmon & vegetables in curry-coconut sauce served with rice*

**25. CÁ TERIYAKI** A,D,F,K 15,50

Gegrillter Lachs Teriyaki & Gemüse serviert mit Reis  
*Grilled salmon teriyaki & vegetables served with rice*

signature

# “NOM” SPEZIALITÄTEN

SIGNATURE DISHES OF “NOM”

..... MUST TRY .....

## 26. MÌ XÀO GIÒN \*

Vietnamesische frittierte **knusprige Eiernudeln** wird traditionell zubereitet mit:  
*Crispy fried Vietnamese egg noodles traditionally prepared with:*

- |           |                                                            |       |
|-----------|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>a.</b> | <b>Rindfleisch &amp; Gemüse</b> <sup>A,C,D,F,K</sup>       | 16,50 |
|           | <i>Beef &amp; vegetables</i>                               |       |
| <b>b.</b> | <b>Meeresfrüchte &amp; Gemüse</b> <sup>A,B,C,D,F,K,N</sup> | 18,50 |
|           | <i>Seafood &amp; vegetables</i>                            |       |

## 27. GÀ NƯỚNG LÁ DỨA \*\* A,D,F,K

15,50

Gegrilltes, in **Pandanblätter** umhülltes Hühnerfleisch, mariniert in Honig und feinen Gewürzen – serviert mit Salat & Reis

*Grilled chicken wrapped in pandan leaves, marinated in honey and refined spices, served with salad & rice*

## 28. BÚN BÒ HUẾ \*\*\* D,F

14,90

Dicke Reisnudeln in scharfer Suppe nach der **Art von Huế'** mit Rindfleisch, hausgemachter vietnamesischer Wurst, Kräuter

*Thick vermicelli noodle in spicy soup á la Huế' style with beef, homemade sausage, herbs*

## 29. TÔM XÀO SẢ ỚT \*\*\*\* B,D,F

15,90

Geschwenkte Garnelen mit Gemüse, **Zitronengras**, Peperoni serviert mit Reis

*Stir-fried prawns with vegetables. lemongrass, pepper served with rice*

## 30. MÌ UDON TÔM <sup>A,B,F,K</sup>

17,90

Udonnudeln mit Garnelen, Pak Choi und Lauch in unserer feinen hausgemachten Brühe

*Udon noodle soup with shrimps, pak choi and leek in our special homemade broth*

\* **Mì Xào Giòn** ist eine Spezialität aus Süd-vietnam und nur bei NOM zu bekommen. Die Nudeln werden nicht einfach frittiert, sondern nur ganz kurz in heißem Öl geschwenkt und sind somit frisch und knusprig zu servieren.

\*\*\* **Bún Bò Huế** ist eine kräftige Rindfleisch-Suppe welche die königliche Küche von Hue repräsentiert. Die Abwechslungen zwischen süß, salzig und umami Aromen lösen wahrhafte Geschmacksexplosionen im Mund aus.

\*\* **Pandanblätter** werden in vietnamesischer Küche als Würze genutzt und dienen zur Aromatisierung.

\*\*\*\* **Zitronengras** gehört zur Alltagsküche in Vietnam. Der wunderbar zitronige Geschmack gibt dem Gericht einzigartiges Aroma.

signature

signature

# Guten Appetit!

## DESSERT

DESSERT

### XÔI XOÀI NẾP (3 Stk.)<sup>K</sup> 5,90

Klebreis mit Kokosmilch und Mango  
*Mango sticky rice*

### KEM CHUỐI VIỆT NAM<sup>E,G</sup> 5,50

Hausgemachtes vietnamesisches Bananeneis  
mit Bananen, Kokoscreme, junges Kokosfleisch,  
garniert mit zerstoßene Erdnüsse  
*Homemade vietnamese banana ice-cream with  
bananas, coconut cream, young coconut jerky,  
garnished with crushed peanuts*

### MOCHI ICE-CREAM<sup>G</sup> 3,80/<sup>Stk.</sup>

Grüner Tee / Mango / Himbeer  
*Green tea / mango / raspberry*

### BÁNH PHÔMAI XOÀI<sup>A,C,G</sup> 6,50

Cremiger, hausgemachter Mango Cheesecake  
*Homemade creamy mango cheesecake*

\*\*\*

### ZUSATZSTOFFE

- |                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff         | 8. geschwefelt   |
| 2. mit Farbstoff                   | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel        | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker        | 11. Alkohol      |
| 5. mit Phosphat                    |                  |
| 6. mit Süßungsmittel(n)            |                  |
| 7. erhält eine Phenylalanin quelle |                  |

\*\*\*

### ALLERGENE

- |                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| A. Weizen                         | I. Sellerie   |
| B. Krebstiere                     | J. Senf       |
| C. Eier                           | K. Sesamsamen |
| D. Fisch                          | N. Weichtiere |
| E. Erdnüsse                       |               |
| F. Soja                           |               |
| G. Milch (einschließlich Laktose) |               |

# getränkekarte

## Hausgemachte Getränke

HOMEMADE DRINKS

### TRÀ CHANH SẢ HẠT CHIA ĐÁ

Zitronengras - Limetten - Chia Detox

Lemongrass - Lemon - Chia Detox

5,90

### NƯỚC ÉP THANH LỘC

Ananas - Gurken - Ingwer - Minze Detox

Pineapple - Cucumber - Ginger - Mint Detox

5,90

### NƯỚC NHA ĐAM <sup>6</sup>

Aloe Vera Saft

Aloe vera juice

5,50

### TRÀ SỮA THÁI XANH <sup>9,G</sup>

Matcha-Milchtee, Gelée 

Matcha milk tea, jelly 

5,90

### NƯỚC DÂU CHIA ĐÁ <sup>6</sup>

Erdbeer Soda mit Chiasamen

Strawberry Soda Chia

5,90

### CHANH ĐÁ

Vietnamesische Limetten-Limonade

Vietnamese Lemonade

5,90

### SODA CHANH ĐÁ

Vietnamesische Limetten-Limonade , Soda

Vietnamese Lemonade, soda

5,90

### MANGO LASSI <sup>G</sup>

Fettarmer Naturjoghurt, Mango Püree

Low-fat natural yogurt, mango puree

5,90

Best coffee

# Vietnamesischer Tee & Kaffee

VIETNAMESE TEA & COFFEE

**CÀ PHÊ ĐEN** <sup>9</sup> 4,50

Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee  
*Vietnamese black coffee*

**CÀ PHÊ SỮA** <sup>9</sup> 5,50

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (warm)  
*Vietnamese coffee with condensed milk (warm)*

**CÀ PHÊ SỮA ĐÁ** <sup>9</sup> 5,90

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch  
*Vietnamese iced coffee with condensed milk*

**TRÀ XANH THÁI NGUYÊN** <sup>9</sup> 4,50

Grüner Tee aus Vietnam  
*Vietnamese green tea*

**TRÀ NHÀI QUÁN NOM** <sup>9</sup> 4,90

“NOM” Jasmin Tee aus Vietnam  
*“NOM” jasmine tea from Vietnam*

**TRÀ HUGO** <sup>6</sup> 4,90

Minze, Limetten, Holundersirup Tee  
*Mint, lime, elderberry syrup tea*

**TRÀ GỪNG** 4,90

Frischer Ingwer Tee  
*Fresh ginger tea*

# Softgetränke

SOFT DRINKS

|                                                                                                                                             |             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| <b>COLA / COLA LIGHT / FANTA / SPRITE / SPEZI</b> <sup>2,6,9</sup>                                                                          | 0,2l        | 3,00 |
|                                                                                                                                             | 0,4l        | 4,50 |
| <b>GINGER ALE / BITTER LEMON / TONIC WATER</b> <sup>2,10</sup>                                                                              | 0,2l        | 3,50 |
|                                                                                                                                             | 0,4l        | 5,50 |
| <b>FRITZ-COLA / FRITZ-COLA ZUCKERFREI /</b><br><b>FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLUNDER /</b><br><b>FRITZ ORANGE / FRITZ ZITRONE</b> <sup>2,6,9</sup> | 0,33l (Fl.) | 3,00 |
| <b>SÄFTE</b> / juice                                                                                                                        | 0,2l        | 3,50 |
| Orange / Mango / Maracuja                                                                                                                   | 0,4l        | 5,50 |
| <i>Orange / mango / passion fruit</i>                                                                                                       |             |      |
| <b>SCHORLE</b> / juice spritzer                                                                                                             | 0,2l        | 3,40 |
| Orange / Mango / Maracuja / Apfel / Rhabarber                                                                                               | 0,4l        | 5,20 |
| <i>Orange / mango / passion fruit / apple / rhubarb</i>                                                                                     |             |      |
| <b>WASSER</b>                                                                                                                               | 0,2l        | 2,70 |
| Still / Sprudel                                                                                                                             | 0,4l        | 3,80 |
| <i>Natural / sparkling</i>                                                                                                                  | 0,75l (Fl.) | 6,90 |

soft drinks

# Aperitif

APERITIF

|                                                                                                                                            |       |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>HUGO</b><br>Prosecco, Minz, Limettensaft, Soda<br><i>Prosecco, mint, lime juice, soda</i>                                               | 0,3l  | 8,90 |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>Prosecco, Aperol, Orange                                                                                           | 0,3l  | 8,90 |
| <b>PROSECCO</b>                                                                                                                            | 0,1l  | 3,90 |
| <b>PIMM'S NO 1</b><br>Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limettensaft<br><i>Pimm's No 1, ginger ale, orange, cucumber, lime juice</i> | 0,2l  | 8,50 |
| <b>GIN TONIC</b> <sup>3,10</sup><br>Roku Gin, Tonic Water, Limetten<br><i>Roku Gin, tonic water, lime</i>                                  | 0,33l | 8,50 |
| <b>MARTINI BIANCO</b>                                                                                                                      | 8cl   | 4,50 |
| <b>NEBEL ÜBER MEKONG</b><br>Thailändischer Whiskey, O-saft<br><i>Thai whiskey, orange juice</i>                                            | 0,2l  | 8,50 |
| <b>MEKONG SAUER</b><br>Thailändischer Whiskey, Limettensaft<br><i>Thai whiskey, lime juice</i>                                             | 0,2l  | 8,50 |
| <b>BACARDI COLA</b> <sup>2,6,9</sup>                                                                                                       | 0,33l | 7,90 |
| <b>VODKA RED BULL</b> <sup>2,6,7,9</sup>                                                                                                   | 0,33l | 8,50 |

# aperitif

# Cocktails

## COCKTAILS

|                                                                                                                   |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>SAIGON SUNLIGHT</b> <sup>6</sup>                                                                               | 0,33l | 9,90  |
| Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Soda<br><i>Whiskey, lime juice, simple syrup, soda</i>                        |       |       |
| <b>MOON LIGHT</b> <sup>6</sup>                                                                                    | 0,33l | 9,50  |
| Vodka, Grenadinesirup, Pfrisirsirup, O-Saft<br><i>Vodka, grenadine syrup, peach syrup, orange juice</i>           |       |       |
| <b>HALONG BAY</b> <sup>6</sup>                                                                                    | 0,33l | 9,90  |
| Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda<br><i>Bombay Sapphire, lime juice, simple syrup, soda</i>        |       |       |
| <b>GARDEN-FRESH</b>                                                                                               | 0,33l | 10,90 |
| Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda<br><i>Japanese Roku gin, yuzu, soda</i>                                          |       |       |
| <b>SPIRITS OF VIETNAM</b>                                                                                         | 0,33l | 9,50  |
| Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer<br><i>Japanese Roku gin, tonic water, ginger</i>                        |       |       |
| <b>SAIGON MULE</b>                                                                                                | 0,45l | 9,90  |
| Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze, Chilipulver<br><i>Vodka, ginger beer, lime juice, mint, chili powder</i> |       |       |
| <b>ASIAN PEARL</b> <sup>6</sup>                                                                                   | 0,45l | 9,90  |
| Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer<br><i>Gin, lime juice, simple syrup, ginger beer</i>                  |       |       |
| <b>POP POPCORN</b>                                                                                                | 0,33l | 9,90  |
| Gin, Pandansirup, Limettensaft, Kokoswasser<br><i>Gin, pandan syrup, lime juice, coconut water</i>                |       |       |
| <b>SUMMER MULE</b> <sup>6</sup>                                                                                   | 0,45l | 9,50  |
| Vodka, Kokossirup, Ginger Beer<br><i>Vodka, coconut syrup, ginger beer</i>                                        |       |       |

# cocktails

# Asiatische Spirituosen

ASIAN ALCOHOLIC DRINKS

|                                                                                |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>LÚA MỚI</b><br>Vietnamesischer Reisschnaps<br><i>Vietnamese rice liquor</i> | 2cl  | 3,90 |
| <b>MEKONG WHISKEY</b><br>Thailändischer Whiskey<br><i>Thai Whiskey</i>         | 4cl  | 5,90 |
| <b>PFLAUMENWEIN</b><br>Japanischer Wein<br><i>Japanese wine</i>                | 4cl  | 5,50 |
| <b>JAPANISCHER SAKE</b><br>Warm oder kalt<br><i>Warm or cold</i>               | 10cl | 5,90 |

## Bier

BEER

|                                                                                                   |       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| <b>WARSTEINER PILS</b> (vom Fass / tap beer)                                                      | 0,3l  | 3,90 |
|                                                                                                   | 0,5l  | 5,90 |
| <b>ALSTERWASSER</b> (beer mixed with Sprite)                                                      | 0,3l  | 3,90 |
|                                                                                                   | 0,5l  | 5,90 |
| <b>PAULANER WEISSBIER</b><br>Normal / dunkel / alkoholfrei<br><i>Normal / dark / alcohol-free</i> | 0,5l  | 5,90 |
| <b>WARSTEINER</b> (alkoholfrei / alcohol-free)                                                    | 0,3l  | 4,50 |
| <b>SAIGON BEER</b> (Vietnam)                                                                      | 0,33l | 4,50 |
| <b>TIGER BEER</b> (Singapur / Singapore)                                                          | 0,33l | 4,50 |

alcoholic drinks

# Wein

WEIN

## GRAUER BURGUNDER 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

## SAUVIGNON BLANC 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

## CHARDONNAY 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

## WEISSWEINSCHORLE 0,2l 5,50

White wine spritzer

## MERLOT 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

## CABERNET SAUVIGNON 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

## SHIRAZ 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

## ROSEWEIN 0,2l 6,20

Rosé

# Flasche-Wein

WEIN IN BOTTLE

## WEISSWEIN

WHITE WINE

## GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

30,00

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

Klar & fein saftig. Reife Apfelfrucht mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität

*Clear & juicy. Ripe apple fruit with a bit of herbalism and minerality*

## SAUVIGNON BLANC RIVER GARDEN

30,00

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

Frisch & lebendig. Aromen von Litschi, Ananas, Guave, Kiwi & etwas grüner Pfeffer

*Fresh & lively. Lychee, pineapple, guava, kiwi & some green pepper aromas*

## CHARDONNAY DE LA CHEVALIER

28,00

Laroche, Languedoc, Frankreich

Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen, etwas Grapefruit & feiner Mineralität

*Fragrant aromas of honeysuckle, apples, lemons, grapefruit & fine minerality*

## ROSÉWEIN

ROSÉ

## LES FUMÉES BLANCHES MERLOT ROSÉ

28,00

Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich

Tiefe Aromen von weißen Sommerblüten, roten Beeren & pink Grapefruit. Elegant & lebendig

*Deep aromas of white summer flowers, red berries & pink grapefruit. Elegant & lively*

## ROTWEIN

RED WINE

## MERLOT

28,50

Montes, Colchagua Valley, Chile

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen & sanfter. Würze, leichte Vanillenote

*Juicy fruit of berries, cherries, plums & gentler. Spice, light vanilla note*

## TWIN OAKS CABERNET SAUVIGNON

29,50

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Samtweiche Tannine. Fülliger & tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht

*Velvety soft tannins. Full- and deep flavored wine with lots of dark fruit*

## VINEYARD SELECTION SHIRAZ

29,50

Rhebokskloof, PArl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer & Schokolade

*Spicy nuances, red fruits, black pepper & chocolate*

# wein



## VIETNAMESE FUSION FOOD

Zeughausmarkt 17, 20459 Hamburg

 +49 (0) 40 500 971 20

 [nom-restaurant.de](http://nom-restaurant.de)

 [@nomhamburg](https://www.facebook.com/nomhamburg)

 [@nom.hamburg](https://www.instagram.com/nom.hamburg)