



MENUKORT

RESTAURANT KIM



ÅBOULEVARD 12
2200 KØBENHAVN N
TLF. 35 39 47 04
MOBIL. 28 59 35 75

VED FORSKELLIGE BEGIVENHEDER BRUGES VORES SPECIEL MENU
VI TAGER FORBEHOLD FOR PRISÆNDRINGER



VIETNAMESISK KØKKEN

KØKKENCHEFEN ANBEFALER

MENU 1

FORRET:

CHẢ GIÒ VIỆT NAM (spring rolls)
Vietnamesiske friturestegte forårsruller

HOVEDRET:

BÒ XÀO XẢ ỚT (beef with lemon grass)
Oksekød med citrongræs, chili & hvidløg

DESSERT:

CÀ PHÊ
Kaffe

155,00

MENU 2

FORRET:

PHỞ BÒ (beef noodle soup)
Mellem stor oksekødsuppe m. nudler

MELLEMRET:

HOÀNH THÁNH CHIÊN (deep fried wontons)
Friturestegte wonton

HOVEDRET:

TÔM SÁ TẾ (shrimp saute sauce)
Lynstegte kongerejer m. saté sauce

DESSERT:

CÀ PHÊ
Kaffe

175,00



VIETNAMESISK KØKKEN

DE SMÅ SKÅLE SUPPER (SMALL BOWLS OF SOUP)

- 16. SÚP TÔM CHUA CAY - Stærk suppe m. konge rejer (spicy soup with king prawns) 45,00 kr.
- 17. SÚP MĂNG CUA - Krabbekød suppe m. asparges (crab meat soup with asparagus) 45,00 kr.
- 18. SÚP HOÀNH THÁNH - Wonton suppe (wonton soup) 45,00 kr.
- 19. SÚP RAU THẬP CẨM - Grøntsagssuppe (vegetable soup) 40,00 kr.

DE STORE SKÅLE SUPPER (LARGE BOWLS SOUP)

- 20. PHỞ BÒ TÁI (beef noodle soup) 85,00 kr.
- oksekødsrisnuddelsuppe m. blancherede oksefilet
- 21. PHỞ TÁI - BÒ VIÊN (house special soup) 95,00 kr.
- Oksekødsrisnuddelsuppe m. blancherede oksefilet & oksekødsboller
- 22. PHỞ GÀ (chicken noodle soup) 85,00 kr.
- Kyllingrisnuddelsuppe m. blancherede kyllingfilet
- 23. BÚN RIÊU CUA (crab meat vermicelli soup) 85,00 kr.
- Risnuddelsuppe m. krabbekød





FORRETTER & SALAT & SNACKS

27. GỎI CUỐN - 2 stk. (freshly spring rolls not fried) 55,00 kr.
Friske forårsruller m. svinekød, rejer, mynte, nudler
28. BÌ CUỐN - 2 stk. Friske ruller m. tynde flæskesvær& kogte. 55,00 kr.
- Friske ruller m. tynde flæskesvær& kogte svinekød i strimler, salat & mynte
29. GỎI GÀ - Kyllingesalat serveres m. rejchips (chicken served with salad & shrimp crisps). . . 79,00 kr.
30. GỎI NGÓ SEN - Salat m. lotusstilke & store rejer. m. rejchips
(lotusstlk salad& king prawns Served shrimp crisps) 85,00 kr.
31. CHẢ GIÒ / NEM - 3 stk. Vietnamesiske svinekødsforårsruller (3 spring roll). 55,00 kr.
32. CHẢ GIÒ RAU CẢI THỊT BÒ - Hjemmelavet forårsrulle (large spring rolls) 35,00 kr.
33. HOÀNH THÁNH CHIÊN - Gyldne wonton m. sød chilisauc
(Fried wonton with sweet chilli sause) 35,00 kr.
34. HOÀNH THÁNH DE LUXE Dampet wonton fyldt m. rejer, svinekød Serv. m. hoisinsauce . . 45,00 kr.
(Steamed wonton filled with shrimps and pork. Served with hoisinsauce)
35. TÔM LĂN BỘT - 2 stk. dybstegete kongerejer m. sød chilisauc.
(2 deep fried king prawns with sweet chille sause) 45,00 kr.

ALT GODT FRA HAVET (BEST FROM THE OCEAN)

36. TÔM LĂN BỘT - 6 stk. dybstegete kongerejer m. sur sød sauc
(6. fried kingprawns served with sour and sweet dipping sause) 115,00 kr.
37. TÔM SÁTẾ - Lynstegete rejer m. hvidløg m. chilisauc
(let stegt king prawns served with garlic and chille sause) 125,00 kr.
38. TÔM NƯỚNG - Grill kongerejer, på spyd m. saté sauc
(grilled king prawns on stik with sate sause) 135,00 kr.

ANBEFALES AF KØKKENCHEFEN (THE CHEF RECOMMENDS)

39. CÁ CHIÊN XÙ - Sprød stegt hel Tilapia fisk m. husets ingefærsauc
(crisp fried Tilapia fish served with ginger sause) 145,00 kr.
40. HẢI SẢN THẬP CẨM - Alt godt fra havet m. grøntsager (Mixed seafood and vegetables) . 155,00 kr.
41. CÁ HỒI NƯỚNG SỐT NƯỚC DỪA (ovenbaked salmon w. garlic , lemon grass and coconut milk sauc)
Ovnstegt laks - marineres m. citrongræs, hvidløg, chilikokosmælksauc
serveret med bløde ris pandekager til at rulle ingredienserne i 145,00 kr.



GRØNTSAG- & SIDERETTER

42. CHẢ GIÒ CHAY - stegte forårsruller m. grøntsager (crispy veggie spring rolls) 55,00 kr.
43. RAU XÀO - Sæsonens grøntsager i tomat sauc (seasons vegetabes in tomato sauc) . . . 79,00 kr.
44. NẤM RƠM XÀO HÀNH - Stegte stråsvampe med løg (sauteed mushroom and onion). . . 79,00 kr.
45. NẤM ĐÔNG CÔ XÀO TỎI TÂY - Shiitake svampe m. porrer (sauteed shitake mushroom) . 79,00 kr.
46. PHỞ XÀO CHAY - Stegte flade nudler m. grøntsag (fried rice noodles with mixed vegetables) . 79,00 kr.

KYLLING (CHICKEN)

47. GÀ XÀO XẢ ỚT - chili citrongræskylling (chicken with lemon grass and chilli) 90,00 kr.
48. GÀ CÀ RI NƯỚC DỪA - Kylling i karry og kokosmælk (curry chicken in coconut milk sauc) 95,00 kr.
49. 6 dybstegete kyllingestykker m. sød chilisauc (6 deepfried chicken served w. sweet chilisauc) . 79,00 kr.

AND (DUCK)

50. VỊT NẤM ĐÔNG CÔ - Stegt and m. stegte shitake svampe
(roast duck with shitake mushroom) 115,00 kr.
51. VỊT SỐT ỚT CAY HÀNH TÂY - Stegt and m. chillifrugt & løg
(duck with chilli peppers and onions) 115,00 kr.
52. VỊT CÀ RI - Stegt and med hjemmelavet karry sauc (duck with curry sauc). 115,00 kr.

OKSEKØD (BEEF)

53. BÒ XÀO XẢ ỚT - Stegt oksekød m. citrongræs & chili (Beef with lemon grass) 90,00 kr.
54. BÒ CÀ RI NƯỚC DỪA - Stegt oksekød m. karry & kokosmælk
(Beef in curry and coconut sauc) 95,00 kr.

SVINEKØD – RIBBEN (PORK & RIBS)

56. XỨỜN XÀO CHUA NGỌT - Sur sød stegte ribben (roast ribs with sour & sweet sauc) . . 89,00 kr.
57. XỨỜN CHIÊN TƯỚNG ỚT - Braiseret ribben m. chili sauc (roast ribs with chilli sauc) . . 89,00 kr.





RISNUDLER (RICE VERMICELLI)

58. BÚN THỊT NƯỚNG (Pork vermicelli). 85,00 kr.
- Risnudler m. grillet svinekød
59. BÚN CHẢ GIÒ (spring rolls vermicelli). 85,00 kr.
- Risnudler m. vietnamesiske forårsruller
60. BÚN THỊT NƯỚNG & CHẢ GIÒ (pork & spring rolle vermicelli) 89,00 kr.
- Risnudler m. grillet svinekød på spyd & stegte forårsruller
62. BÚN BÒ XÀO XÀ (beef with lemon grass). 89,00 kr.
- Risnudler m. stegt chili citrongræs oksekød

FLAD RISNUDLER (RICE NOODLE)

63. PHỞ XÀO BÒ - Risnudler m. æg, oksekød & grøntsager
(pan- fried soft flat rice noodles,egg, beef, mixed vegetables) 85,00 kr.
64. PHỞ XÀO THẬP CẨM - Risnudler m. alt godt fra havet
(pan -fried soft flat rice noodles with mixed seafood). 125,00 kr.

STEGTE RIS – STEGTE ÆGGENUDLER (STEG RICE - EGG NOODLES)

65. MÌ XÀO RAU - Æggenudler m. æg & grøntsager (eggnoodles with egg & vegetables) 79,00 kr.
66. MÌ XÀO BÒ - Æggenudler m. oksekød, æg & grøntsager
(eggnoodles with beef , egg, vegetables) 85,00 kr.
67. MÌ XÀO TÔM - Æggenudler m.store rejer, æg & grøntsager
(eggnoodles with egg, shrimp , vegetables) 95,00 kr.
68. MÌ XÀO THẬP CẨM - Æggenudler m. alt godt fra havet
(eggnoodles with mixed seafood) 125,00 kr.
69. CƠM CHIÊN GÀ - Stegte ris m. kylling, æggekage & grøntsager
(fried rice with chicken,egg, vegetables) 85,00 kr.
70. CƠM CHIÊN BÒ - Stegte ris m. oksekød, æggekage & grøntsager
(fried rice with beef , egg, vegetables) 85,00 kr.



BØRNE MENU (KIDS MENU)

71. PHỞ BÒ - Oksekødssuppe m. nudler (Beef rice noodles soup) 55,00 kr.
72. PHỞ GÀ - Kyllingesuppe m. nudler (chicken rice noodles soup) 55,00 kr.
73. KHOAI TÂY CHIÊN - Pommes frites (frech fries) 35,00 kr.
74. BÁNH PHÔNG TÔM - Rejchips (shrimp crisps) 25,00 kr.
75. 4 dybstegete kyllingestykker m. pommes frites
(4 deep fried chicken with pommes frites) 75,00 kr.
76. CÁ TẮM BỘT KHOAI CHIÊN - Fiskefilet m. pommes frites (fish filets with french fried) . . 65,00 kr.

DESSERTER

77. 3 kugler is m. skum (3 scoops / with whipped cream). 40,00 kr.
78. Luksus 4 kugler is m. skum (4 scoops /with whipped cream) 45,00 kr.
79. Pandekage med syltetøj (Pancake jam) 25,00 kr.
80. Pandekage m. 2 kugler is & syltetøj (Pan-cake with 2. scoops of ice cream). 45,00 kr.
81. Banana splits 45,00 kr.





KAFFE

82. Espresso /Cappuccino /Caffe latte	35,00 kr.
83. CÀ PHÊ ĐEN NÓNG - Kaffe m. fløde & sukker	25,00 kr.
84. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ - kim's specialitet (coffee with condensed milk and crushed ice)	35,00 kr.
- Kaffe med kondenseret mælk & knust is	
85. Irisk coffe	45,00 kr.
86. Mexikansk kaffe - Med Kalua likør & Tequila	52,00 kr.
87. fransk kaffe - Med Grand Marnier & flødeskum.	52,00 kr.

TRÀ - THE

88. TRÀ ARTISÔ - Artiskokthe (artichoke tea 9)	25,00 kr.
89. TRÀ XANH - Grøn the (green tea)	25,00 kr.

APPERITIF

101. Martini Rosso / Bianco.	24,00 kr.
--------------------------------------	-----------

ØL

105. Vietnamesisk øl (Vietnamese beer)	35,00 kr.
107. Tuborg / Carlsberg	28,00 kr.
108. Classic	30,00 kr.
109. Carls Special	30,00 kr.
110. Guld Tuborg	30,00 kr.

DIVERSE DRIKKEVARER

112. Cola/Fanta/Sprite/Lemon	20,00 kr.
113. Tonic / Danskvand	22,00 kr.
114. Orange-/ Æblejuice	22,00 kr.
115. Lille kande vand	15,00 kr.
116. Stor kande vand	20,00 kr.



COGNAC

118. Remy Martin V.S.O.P.	39,00 kr.
119. Renault Cart Noire	39,00 kr.

WHISKEY

120. Chivas Regal	39,00 kr.
121. Andre Whisky	28,00 kr.
122. Luksus fra 12 år gammel.	45,00 kr.

LIKØR ROM - GIN - VODKA

123. Grand Marnier.	28,00 kr.
124. Cointreau	28,00 kr.
125. Drambuie	28,00 kr.
126. Bailey	26,00 kr.
127. Barcardi Carta Blanca	26,00 kr.
128. Cordon Dry gin	26,00 kr.
129. Smirnoff Vodka.	26,00 kr.
130. Tequila	26,00 kr.

BITTER

134. Jægermeister.	22,00 kr.
135. Nordsø Bitter	22,00 kr.
136. Fernet Branca	22,00 kr.



HVIDVIN

SANTA EMA CHARDONNAY, CHILE

Klassisk Chardonnay lavet på håndplukkede druer fra 15 års vinstokke. Vinen har lagret 3 måneder på egetræsfade og 3 måneder på flaske. Klar gul farve med en aroma af frisk frugt, kvæde, banan og ananas. Frist, frugtig smag med en god balance

og en elegant finish Glas kr. 60,-
. 1/2 fl. 100,-
. 1/1 fl. 189,-

LUCARELLI BIANCO SALENTO, ITALIEN

Let gylden hvidvin med et grønligt skær. Duften byder på frugt med nuancer af liflig og fyldig smag af eksotisk frugt og blomster. En virkelig forfriskende hvidvin til de dejlige sommerdage.

kr. 159,-

WOODHOUSE CHARDONNAY, AUSTRALIEN

Skøn lys gylden farve med en duft af æbler og ferskner. Fantastisk frugtbombe og med et strejf af marcipan og smør som fuldendes af en meget flot finish af pærer og honningmelon.

kr. 179,-

D. A. SAUVIGNON BLANC, FRANKRIG

Farven er lys rød. Både i duft og smag fremkommer en vidunderlig jordbær smag og aroma. En virkelig frisk og lækker rosé.

kr. 189,-

PAUL SCHNEIDER PINOT BLANC CUVÉE ST. URBAIN, FRANKRIG

Farven er gylden. Vinen har en fin kombination af friskhed og smidighed.

kr. 199,-



HUSETS ROSÉVIN

LUCCARELLI ROSATO SALENTO, ITALIEN

Farven er lys rød. Både i duft og smag fremkommer en vidunderlig jordbær smag og aroma. En virkelig frisk og lækker rosé.

kr. 179,-

RØDVIN

SANTA EMA CABERNET SAUVIGNON, CHILE

Dyb rubinrød farve, elegant og sofistikeret duft af kirsebær, svesker og ristet kaffe. Afrundet struktur med en rig flavour og vedvarende og elegant finish

Glas kr. 60,-

1/2 fl. 100,-

1/1 fl. 189,-

DOMAINE D'ANGAYRAC ROUGE, FRANKRIG

Mørk rød farve, med en god kraftig og stringent duft. Smagen er fyldig med undertoner af jordbund. Vinen er moden med en pragtfuld eftersmag

kr. 179,-

CHATEAU BEAUREGARD LAGUPEAU ROUGE, FRANKRIG

Klassisk dybrød farve fra Graves. Fin og elegant bouquet.

Smagen af ny eg giver bedre klasse og dybde til vinen

kr. 239,-

BOURGOGNE PINOT NOIR CLAVELIER & FILS, FRANKRIG

Flot rubinrød farve. Duften af sorte kirsebær og chokolade som går igen i smagen.

En dejlig grund og blød vin som har det en rigtig Bourgogne bør have

kr. 259,-

CHATEAU CROIX MEUNIER GRAND CRU ST. EMILLION, FRANKRIG

Denne vin kommer fra 30-årige vinstokke. På kun 3 hektar jord får man en dyb rød farve og en koncentreret næse. Vinen er mellemfyldig med en dejlig frugt og en

god harmoni mellem tanninen og egefadet

kr. 295,-

GAMBA "LE QUARE" VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO, FRANKRIG

En let vin med skinnende rubin rød farve. I både duft og smag fremkommer kirsebær og friske mandler. 40% Corvina, Corvione 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%

kr. 299,-

CHÂTEAU DE LANGRANNE GRAND CRU, FRANKRIG

Stor flot Saint Emillion Grand Cru, en klassisk fyldig vin på hovedsaglig merlot druen.

Mørkerød farve med en overdådig duft. En meget kompleks smag med en blød og

venlige eftersmag gr. det store indhold af Merlot druen

kr. 349,-

