

## Goi Cuôn

Rolinhos Massa de Arroz Vietnamitas  
Vietnamese Rice Paper Rolls

*Rolo de massa de arroz fresco com noodles vermicelli e vegetais frescos, servido com molho Hoisin e molho de amendoim.*

*Fresh rice paper roll with vermicelli noodle and fresh vegetables, served with Hoisin and peanut sauce.*

### **Camarão ~ Shrimp**

Alergias: Glúten, Soja, Sésamo, Crustáceos, Sulfitos  
Allergies: Gluten, Soy, Sesame, Crustacea, Sulfites

**9,75 Eur**

### **Barriga de Porco Clássica com Molho de Ostra ~**

#### **Classic Pork Belly with Oystersauce**

Alergias: Glúten, Soja, Sésamo, Amendoim, Moluscos, Mostarda, Sulfitos  
Allergies: Gluten, Soy, Sesame, Peanut, Molluscs, Mostarda, Sulfites

**8,95 Eur**

### **Frango e Gengibre ~ Chicken and Ginger**

Alergias: Glúten, Soja, Sésamo, Amendoim, Sulfitos  
Allergies: Gluten, Soy, Sesame, Peanut, Sulfites

**8,95 Eur**

### **Heura *Vegan***

Alergias: Glúten, Soja, Sésamo, Sulfitos  
Allergies: Gluten, Soy, Sesame, Sulfites

**8,95 Eur**

## Phô

Famosa Sopa Vietnamita de Noodles  
Famous Vietnamese Noodle Soup

*Caldo aromático com noodles de arroz, rebentos de soja e ervas frescas. Coberto com chalotas fritas. O molho Hoisin e o Sriracha são servidos à parte.*

*Flavorful spiced broth with rice noodles, bean sprouts, and fresh herbs. Topped with fried shallots. Hoisin sauce & sriracha are served on the side.*

### **Classico Carne de Vaca ~ Classic Beef**

Alergias: Peixe, Soja, Glúten, Sésamo  
Allergies: Fish, Soy, Gluten, Sesame

**15,75 Eur**

### **Camarão ~ Shrimp**

Alergias: Peixe, Soja, Glúten, Sésamo, Crustáceos  
Allergies: Fish, Soy, Gluten, Sesame, Crustacea

**16,25 Eur**

### **Frango ~ Chicken**

Alergias: Peixe, Soja, Glúten, Sésamo  
Allergies: Fish, Soy, Gluten, Sesame

**15,25 Eur**

### **Wagyu, Foie Gras e Trufa Negra ~**

#### **Wagyu, Foie Gras & Black Truffle**

Alergias: Peixe, Soja, Glúten, Sésamo  
Allergies: Fish, Soy, Gluten, Sesame

**22,95 Eur**

### **Heura *Vegan***

Alergias: Soja, Glúten, Sésamo  
Allergies: Soy, Gluten, Sesame

**15,75 Eur**

## Bún Chà

Salada Vietnamita de Noodles de Vermicelli  
Vietnamese Vermicelli Noodle Salad

*Uma salada tradicional comumente encontrada em Hanói. Servida com noodles de vermicelli, vegetais em conserva caseiros, verduras e ervas frescas, e um molho Nuóc Châm à parte.*

*A traditional salad commonly found in Hanoi. Served with vermicelli noodle, home made pickled vegetables, greens and fresh herbs, and a side of Nuóc Châm sauce.*

### **Clássico Vietnamita de almôndegas de porco ~**

#### **Classic Vietnamese pork meatballs**

Alergias: Peixe, Soja, Sulfitos  
Allergies: Fish, Soy, Sulfites

**14,75 Eur**

### **Camarão ~ Shrimp**

Alergias: Crustáceos, Peixes, Sulfitos  
Allergies: Crustacea, Fish, Sulfites

**15,75 Eur**

### **Frango ~ Chicken**

Alergias: Peixe, Sulfitos  
Allergies: Fish, Sulfites

**14,25 Eur**

### **Wagyu, Foie Gras e Trufa Negra ~**

#### **Wagyu, Foie Gras & Black Truffle**

Alergias: Peixe, Soja, Sulfitos  
Allergies: Fish, Soy, Sulfites

**19,95 Eur**

### **Heura *Vegan***

Alergias: Soja, Glúten, Sulfitos  
Allergies: Soy, Gluten, Sulfites

**14,25 Eur**

Originating in Northern Vietnam during the mid-1880s, Phô is a dish that reflects the country's complex history and cultural influences. Drawing on both Chinese and French culinary traditions, it has evolved into a beloved comfort food for many.

Despite its humble origins, Phô has a rich cultural significance. It embodies Vietnam's struggle for self-determination and has endured political upheavals and economic hardships. Today, it thrives not only in Vietnam but also in Vietnamese communities around the world, representing a symbol of resilience and unity.

With its welcoming and inclusive nature, Phô invites people of all backgrounds to savor its delicious and nourishing flavors. It serves as a reminder that food has the power to bring people together and bridge cultural divides.



## Cà Phê Su'a dá

Panna Cotta de café e leite condensado vietnamita.  
Vietnamese coffee & condensed milk Panna Cotta.

*Cà phê su'a dá, café vietnamita misturado com leite condensado.  
Este popular tipo de café é servido na forma de panna cotta!*

*Cà phê su'a dá, Vietnamese drip coffee mixed with sweetened condensed milk.  
This popular style of coffee is served as panna cotta!*

Alergias: Laticínios  
Allergies: Dairy

**6,50 Eur**

## Café Saigon

Café vietnamita, gelado de café, leite condensado e chantilly.  
Vietnamese coffee, coffee ice cream, condensed milk and whipped cream.

Alergias: Laticínios, Ovos  
Allergies: Dairy, Eggs

**7,00 Eur**

## Vietnamese Coffee Ice Cream

Alergias: Laticínios, Ovos  
Allergies: Dairy, Eggs

**4,50 Eur**

**Glovo?**

**PHÔ**  
Vietnamese  
Cuisine

Originário do Norte do Vietname, em meados da década de 1880, o Phô é um prato que reflete a complexa história e as influências culturais do país. Inspirado tanto na tradição culinária chinesa como francesa, evoluiu para se tornar um prato reconfortante e muito apreciado.

Apesar das suas origens humildes, o Phô tem uma rica importância cultural. Representa a luta do Vietname pela autodeterminação e resistiu a convulsões políticas e dificuldades económicas. Hoje, prospera não só no Vietname, mas também em comunidades vietnamitas em todo o mundo, simbolizando a resiliência e a unidade.

Com a sua natureza acolhedora e inclusiva, o Phô convida pessoas de todas as origens a saborear os seus sabores deliciosos e nutritivos. Serve como um lembrete de que a comida tem o poder de unir pessoas e superar as divisões culturais.