

ngon

NGON Restaurant Berlin

THE JOURNEY OF VIETNAMESE CULINARY ART

Genießen Sie kulinarische Höhepunkte mit einem Menü, das speziell für Ihren besonderen Moment zusammengestellt wurde

Enjoy culinary quintessence with a menu created especially for your special moment of time



Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.

NGON THE APPETIZER

LET'S WRAP 'n' ROLL

- 1. Summer Rolls** **6,80€**
Bier-Reispapier | Garnelen | Reismudeln | Asia Kräuter | Hoisin-Sauce
Beer-Rice Paper/ Shrimp/ Asia Herbs/ Vermicelli/ Hoisin Sauce
- 2. Spring Rolls** **6,80€**
Reispapier frittiert | Garnelen, Schweinefleisch, Taro, Süßkartoffeln | Süße Limone-Sauce
Fried Rice Paper/ Shrimps/Pork/ Taro, Sweet potato/ Herbs/ Sweet Lime Sauce
- 3. Autumn Rolls** **6,80€**
Entenfleisch in Lalot-Blättern gegrillt | Ingwer-Lime-Sauce
Lalot Leaf Wrapper grilled / Ground Duck/ Ginger-Lime-Sauce
- 4. Winter Rolls** **6,80€**
Garnelen, Tintenfisch in Teigblätter, knusprig | Erbsen | Süßkartoffeln | Maracuja-Mayonnaise
BoBia Paper cross/ Squid/ Shrimp/ Beans/ Sweet Potato/ Passionfruit mayonnaise
- 5. Color of life Rolls** **21€**
3 Gedämpfte Reismehlrollen | eingelegte Gemüse | Kräuter | Süße Limone-Sauce mit
 - a. Honig Rindfleisch
 - b. Zitronengras Teriyaki Hähnchen
 - c. Enten kross*3 Steamed Rice Flours/Pickled vegetable/Herbs / Sour vegetables / Sweet lime Sauce/ Including*
 - a. *Honey panfried Beef*
 - b. *Lemongrass Teriyaki Chicken*
 - c. *Crispy Duck*
- 6. R'n'Rolls Remix** **4 Sorten 25€ / 6 Sorten 37€ / 8 Sorten 49€**
Multirollen Platte
Multirolls in one plate **4 Choices 25€ / 6 Choices 37€ / 8 Choices 49€**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.

SALAD

- 10. Saigon Beef Jerky Salad** **14€**
Grüne Papaya | Karotte | Laksa-Blätter | Beef Jerky | Saigon Jerky Sauce
Green Papaya/Carrot/Laksa-Leaf/ Beef Jerky/ Saigon Jerky Sauce
- 11. Greenfield Salad (vegi)** **10€**
Lettuce Lolo/ Eisberg/ Paprika/ Cherry Tomato/Croutons/ Mango Sauce
Lettuce Lolo/ Iceberg/ Bell Pepper/ Cherry Tomato/Croutons/ Mango Sauce
- 12. Steamy Duck Cabbage Salad** **14€**
Gedämpftes Entenfleisch | Kohlsalat /Rauram/ Asia Kräuter/ Ingwer Fisch-Sauce
Steamy Duck/ Cabbage/ Rauram/ Asia Herbs/ Ginger Fish Sauce

SOUP

- 20. South Vietnam Tamarind Pineapple Soup** **8€**
Ananas | Tamarinde Suppe | Garnelen, Okraschotten | Kräuter
Tamarind soup /Pineapple/ Schrimps Lady Finger / Herbs & Elephant ear steams
- 21. Lotus Rhizome Soup** **8€**
Lotuswurzelbrühe | Nüsse | Roter Apfel | Karotten | Pilze
Lotus Rhizome broth /Lotus Nut /Red Apple/ Carrot/Mushroom
- 22. Dragon Blood Soup** **8€**
Gemüsebrühe | Roter Reis | Tofu | Pilze
Vegetables both/ Red Rice Porridge/ Tofu/ Mushroom

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.

NGON THE SIGNATURE

- 100. The Tofu is on Fire - pikant** **17€**
Garnelen, Tintenfisch, Tofu Pfanne | Kim Cham, Dui Ga, Linh Chi Pilze | Saison-Gemüse
Shrimp Squid Tofu pan / Kim Cham, Dui Ga, Linh Chi Mushroom / Vegetables
- 101. Sight of the Sea** **15€**
3 große Jakobmuscheln paniert | Salz & Pfeffer
3 Baked Scallop/ Salt & Pepper
- 102. South East Tropical** **15€**
Miesmuscheln | Kokosmilch | Kurkuma| Laksa-Blätter | Zitronengras | Baguette
Mussel/ Coconut Milk/ Turmeric/ Laksa-Leaf / Lemongrass
- 103. Saigon Cholon Knuckle** **17€**
Schweinschaxe geschmort | Erdnüsse | Anissterne | Kardamom | Sojasauce | Jasminreis
Braised Pig Knuckle/Anis Star/ Peanut/ Cardamom /Soya Sauce / Jasminrice
- 104. Golden Aged Tofu** **15€**
Hausgemachter Eiertofu | Sautierte Lauchzwiebeln | Hausgemachtes salziges Ei
Homemade Egg Tofu / Sautéed springonions / Homade Salted Egg
- 105. Chadum** **16€**
Hackfleisch, Schweineleberpastete gedämpft | Ei | Pilze | Erbsen | Garnelenreiscracker
Minced Beef/ Pork Liver Pâté/ Egg/ Mushroom/ Dragon Bean/ Shrimps Rice Cracker
- 106. Green Lantern** **15€**
5 Riesengarnelen ummantelt mit Grünen Reisflocken | Maracujasauce
5 Green flakes/Shrimp /Passion Fruit Sauce
- 107. D5 Lamb Curry** **22€**
Zarter Ziegenfleisch | Taro | Aubergine | Zitronengras | Curry-Kokosmilch | Baguette
Goat / Taro/ Eggplant/ Lemongrass/ Curry-Coconut milk / baguette
- 108. Saigon Lemongrass Veal** **12€**
Kalbfleisch | Zitronengras | asia. Kräuter, Zwiebel | Limone-Sauce
Veal / Lemongrass / Onion /asia herbs / Lime Sauce
- 109. BPB Beef** **18€**
Rinderschmorbraten | Kartoffeln | Schwarzer Pfeffer | Baguette
Black Angus Beef Braised/ Potatoes / Black Pepper

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.

NGON THE MAIN COURSE

130. DUCKY DUCK **19.5€**

In der Pfanne gebratenes Barbarie Entenbrustfilet | Spargel | Salat | Jasminreis
Orangen oder Maracuja oder Highland Vietnam Sauce
*Pan-seared French Duck Breast / asparagus, salad /
Orange or Passionfruit or Highland Vietnam Sauce*

131. Smoky Beef A L Five Spice **18€**

Black Angus Rindfleischwürfeln | Saison-Gemüse | Fünf Gewürz-Sauce | Jasminreis
Black Angus Beef Cubes/ Vegetables/ Five Spice Sauce / Jasminrice

132. Beef Ba Ngoai No. 1 **22€**

Black Angus Entrecotesteak 200g | Salat | Ba Ngoai Pilzsauce | Baguette
Black Angus Ribeye Steak 200g / Vegetables / Ba Ngoai Mushroom Sauce / Baguette

133. Salmon Run **19€**

Gebratener Norwegischer Lachs | Spargel, Salat | Jasminreis |
Mango Mam oder Teriyaki-Sauce
Norway Pan-seared Salmon / asparagus, salad / Mango Mam Sauce or Teriyaki Sauce

134. 18 Hours Phở Beef **14€**

Reisbandnudeln | Rinderbrühe | Rinderbrust | Rinderbulette | Rinderhesse | Rindcarpaccio |
asia. Kräuter | Sojasprossen, Zwiebeln
Pho noodle/ Beef broth/ Beef Brisket/ Beefball/ Beef Fatty/ Beef Rare/ Herbs, onions

135. Phở Chicken **13€**

Reisbandnudeln | Hühnerbrühe | Hähnchenschenkel ohne Knochen | asia. Kräuter
Pho noodle/ Chicken broth/ Chicken / herbs

136. Cơm Tấm Sài Gòn **15€**

Gegrilltes Schweinekotelett | Gebackenes Ei | Spiegelei | Salat | gedämpfte Bruchreis
Com Tam Sauce
Broken rice/ Grilled Pork Chop/ Baked Egg/ Oeuf au plat/ Salad/ Com Tam Sauce

137. Bánh Xeo **13€**

Knuspriger Reismehlkrepp mit Kokosmilch und Kurkuma | Garnelen | Hähnchen
Limone Fisch Sauce | Salat- und Kräuter-Beilage
Crisp rice flour crepe/ Shrimp/ Chicken/ Coconut milk/ Turmeric/ Lime Fishsauce

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.

138. Chả cá lã vọng Hà Nội 17€

Seeteufel La Vong | Kurkuma | Dill, Zwiebeln | Reismudeln | Erdnüsse | Limone Fisch Sauce
Anglerfish/ Turmeric/ Dills/ Vermicelli/ Peanut/ Lime Fishsauce

139. Bánh Cuốn Hà Nội 13€

Gedämpfte Reisrollen | Garnelen- und Schweinefleischpaste | asia. Wurst | Frühlingsrolle |
Limone Fisch Sauce
Steamed Rice Roll/ Shrimp&Pork Ground/ Sausage/ Springroll/ Fishlime Sauce

140. Bún chả Obama 16€

Gegrillter Schweinebauch | Fleischbulette | eingelegte Gemüse | Reismudeln | Salat und
Kräuter | Limone Fisch Sauce
Grilled Porkbelly Slices/ Meatball/Pickle/ Ricenoodles / Salad, Herbs / Fishlime Sauce

141. Seafood Fired Rice 13€

Gebratener Reis | Garnelen | Tintenfisch | Karotten | Erbsen | Ei | Zwiebeln
Fired Rice/ Schrimp/ Squid/ Carrot/ Bobo Bean/ Egg/ Onion

142. Hủ Tiếu Xào Cholon 15€

Gebratene Reisbandnudeln | Schweinekamm | Garnelen | Pakchoi | Karotten | Pilze |
Brokkoli |
Stir-fried flat rice-noddle/ Bokchoy/ Carrot/ Mushroom/ Broccoli/ Pork/ Shrimp

143. Dumpling Sủi Cảo Noodle (Soup/Dry) 16€

Eiernudeln | Char Siew-Fleisch | Garnelen- und Schweinefleischpaste | Pakchoi | Zwiebeln
Suppe als Beilage
Egg noodle/ Char Siew/ Bokchoy/ Shrimp&Pork Ground/ Fried Onion / served with soup

144. X.O Scallop Seafood Claypot 18€

Gebratene Glasnudeln | Jakobsmuscheln | Garnelen | Tintenfisch | Pakchoi | X.O Sauce
Glass noodle / Scallop/ Shrimp/ Squid/ pakchoi / X.O Sauce

145. Cơm gia đình - Vietnamese family meal for 2 35€

Tamarinde- und Ananassuppe mit Garnelen | Fisch im Tontopf | Rindfleischzwiebeln-
Pfanne | Gedämpfte Gemüse | Jasminreis
*Tamarind Pineapple Soup with Shrimps / Fish in Claypot / Steamed Vegetables/ Beef-
Union-pan*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal, der Sie bei der Auswahl geeigneter Gerichte beraten kann.

Should you have any specific dietary requirement please inform your waiter who can recommend a selection of suitable dishes.