



Bringing Our VietNam To You

Vietnamese Cuisine



HOI AN PHO - MENU



CONTENT

جدول المحتويات



Bringing Vietnamese Cuisine to Qatar 04 جلب المطبخ الفيتنامي إلى قطر	Sizzling Wok - The Spirit of the Street 23 سيزلينج ووك - روح الشارع
Hoi An Cuisine - A Living Heritage in the Heart of Vietnam 05 مطبخ هوي آن - تراث حي في قلب فيتنام	Desserts - A Sweet Farewell 31 الحلويات - وداعًا حلواً
Opening Notes - Appetizers (Buds Teasers) 06 الملاحظات الافتتاحية - المقبلات (مُحفزات التذوق)	Drinks - Fresh Breaths of Nature 33 المشروبات - أنفاس الطبيعة المنعشة
Noodle Treasures - PHỞ & BÚN 16 (Broth & Sauce Noodle Dishes) كنوز المعكرونة - فُو وَبُن (أطباق المعكرونة بالمرق والصلصة)	Chef's Passion - Guardian of Vietnamese Soul Abroad 42 شغف الطاهي - حارس الروح الفيتنامية في الخارج
Vietnamese Rice Dishes - Flavor from the Wok 21 أطباق الأرز الفيتنامية - نكهات من المقلاة	

BRINGING VIETNAMESE CUISINE TO QATAR

جلب المطبخ الفيتنامي إلى قطر



Nơi Tôi sinh ra ở mảnh đất Miền Trung của Việt Nam, con người hiền hoà thân thiện, cần mẫn chăm chỉ, nơi đã tạo ra nhiều món ăn ngon, đậm đà tình quê. Nhiều năm bôn ba nơi xứ người luôn nhớ về quê hương. Tôi đã đến Qatar nhiều năm và thấy rằng ở đây chưa có nhà hàng món Việt, sự áp ứ thôi thúc muốn mở nhà hàng để những con người Việt Nam đến thưởng thức và cũng mong muốn đưa ẩm thực Việt Nam đến Qatar và đến với Bạn bè Quốc tế.

Nhà hàng Hội An Phố ra đời trên đất nước Qatar, Chúng tôi không chỉ phục vụ món ăn, mà còn mang đến một mảnh ký ức Việt giữa lòng Qatar. Giữa những tòa nhà cao tầng và nhịp sống hiện đại, có một góc nhỏ yên bình, nơi mỗi món ăn được chế biến bằng tất cả tình yêu, niềm tự hào và nỗi nhớ quê hương.

I was born in the Central region of Vietnam, where the people are gentle, friendly, and hardworking, creating many delicious dishes imbued with the love of the homeland. After many years of traveling abroad, I always miss my homeland. I have been to Qatar for many years and found that there is no Vietnamese restaurant here. From there, I cherished a dream: to build a space imbued with the Vietnamese soul - where compatriots can find a bit of the flavor of their homeland, and international friends can explore the richness and sophistication of Vietnamese cuisine.

Hoi An Pho Restaurant was born in Qatar, We not only serve food, but also bring a piece of Vietnamese memory in the heart of Qatar. Among the high-rise buildings and modern life, there is a peaceful corner, where each dish is prepared with all the love, pride and nostalgia for the homeland.

لقد ولدت في المنطقة الوسطى من فيتنام ، حيث الناس لطيفون وودودون ويعملون بجد ، وابتكروا العديد من الأطباق اللذيذة المشبعة بحب الوطن. بعد سنوات عديدة من السفر إلى الخارج ، أفتقد وطني دائما. لقد زرت قطر منذ سنوات عديدة ووجدت أنه لا يوجد مطعم فيتنامي هنا. من هناك ، كنت أعتز بحلم: بناء مساحة مشبعة بالروح الفيتنامية - حيث يمكن للمواطنين أن يجدوا القليل من نكهة وطنهم ، ويمكن للأصدقاء الدوليين استكشاف ثراء وتطور المطبخ الفيتنامي. ولد مطعم هوي آن فو في قطر ، نحن لا نقدم الطعام فحسب ، بل نجلب أيضا قطعة من الذاكرة الفيتنامية في قلب قطر. من بين المباني الشاهقة والحياة الحديثة ، يوجد ركن هادئ ، حيث يتم تحضير كل طبق بكل الحب والفخر والحنين إلى الوطن.



HOI AN CUISINE – A LIVING HERITAGE IN THE HEART OF VIETNAM

مطبخ هوي آن - تراث حي في قلب فيتنام



Hoi An is not just a place on the map. It is a place where time seems to stop to preserve the past - where there were boats carrying silk, ceramics, spices down the Thu Bon River, bringing Vietnamese cuisine to the world.

Today, that ancient town is still brilliant under moss-covered tiled roofs, yellow walls, green windows and meals imbued with the soul of the countryside. Hoi An Pho was born from that memory - a Hoi An that is alive and breathing through each dish.

Hoi An cuisine is a fusion of many cultures: the rich flavor of Vietnamese cuisine. The dishes here are not ostentatious - they carry a soul, like the people of the Central region: rustic but profound.

At Hoi An Pho, the Vietnamese chef does not just cook - he tells stories. Through each sprig of herbs, drop of rich fish sauce, rice noodles and the flavor of home, each dish is a part of the memory that is conveyed.

هوي آن ليس مجرد مكان على الخريطة. إنه مكان يبدو أن الوقت يتوقف فيه للحفاظ على الماضي - حيث كانت هناك قوارب تحمل الحرير والسيراميك والتوابل أسفل نهر Thu Bon ، مما يجلب المطبخ الفيتنامي إلى العالم.

اليوم ، لا تزال تلك المدينة القديمة رائعة تحت أسقف من البلاط المغطاة بالطحالب والجدران الصفراء والنوافذ الخضراء والوجبات المشبعة بروح الريف. ولد هوي آن فو من تلك الذاكرة - هوي آن على قيد الحياة ويتنفس من خلال كل طبق.

مطبخ هوي آن هو مزيج من العديد من الثقافات: النكهة الغنية للمطبخ الفيتنامي. الأطباق هنا ليست متفاخرة - فهي تحمل روحا ، مثل سكان المنطقة الوسطى: ريفية ولكنها عميقة.

في Hoi An Pho ، لا يطبخ الشيف الفيتنامي فقط - إنه يروي القصص. من خلال كل غصن من الأعشاب ، وقطرة من صلصة السمك الغنية ، ونودلز الأرز ونكهة المنزل ، يعد كل طبق جزءا من الذاكرة التي يتم نقلها.



OPENING NOTES – APPETIZERS (BUDS TEASERS)

الملاحظات الافتتاحية - المقبلات (مُحفزات التذوق)



We begin our culinary journey with familiar appetizers:

نبدأ رحلتنا الطهوية مع المقبلات المألوفة

Fresh Summer Rolls - Gỏi Cuốn

(Fresh rice paper rolls with shrimps, chicken aromatic herbs with traditional dipping sauce)

Each transparent roll gently wraps shrimp, chicken, fresh rice noodles and herbs – capturing the Vietnamese summer in every bite, a dish originating from Southern Vietnam, known as a snack / main dish.

A signature dish of Vietnamese cuisine, known for its fresh, light, and colorful presentation. These fresh spring rolls are made with crisp herbs, vermicelli noodles, cucumber, and a variety of fillings such as shrimp, chicken, or tofu, all wrapped neatly in soft, thin rice paper. Served with a rich and flavorful dipping sauce. Aranging from sweet and tangy fish sauce to peanut sauce or a special regional blend. Not only delicious but also healthy, these spring rolls are the perfect choice for those who crave a light yet flavorful meal.

لفائف الصيف الفيتنامية الطازجة

(لفائف ورق الأرز الطازجة مع الجمبري والدجاج والأعشاب العطرية، تُقدم مع صلصة غمس تقليدية)

كل لفة شفافة تلف بلطف الجمبري والدجاج ونودلز الأرز الطازج والأعشاب - تلتقط الصيف الفيتنامي في كل قضة ، وهو طبق مصدره جنوب فيتنام ، والمعروف باسم الوجبة الخفيفة / الطبق الرئيسي.

طبق مميز من المطبخ الفيتنامي ، معروف بعرضه الطازج والخفيف والملون. تصنع هذه السبرينغ رولز الطازجة من أعشاب مقرمشة ونودلز الشعيرية والخيار ومجموعة متنوعة من الحشوات مثل الجمبري أو الدجاج أو التوفو ، وكلها ملفوفة بدقة بورق أرز ناعم ورقيق. تقدم مع صلصة غمس غنية ولذيذة. بدءاً من صلصة السمك الحلوة والمنعشة إلى صلصة الفول السوداني أو مزيج إقليمي خاص. ليست فقط لذيذة ولكنها صحية أيضاً ، فإن لفائف الربيع هذه هي الخيار الأمثل لأولئك الذين يتوقون إلى وجبة خفيفة ولذيذة.

Choices:

Chicken & Shrimp

Vegan

الخيارات:

دجاج وجمبري

نباتي

Qr. 28

Qr. 25



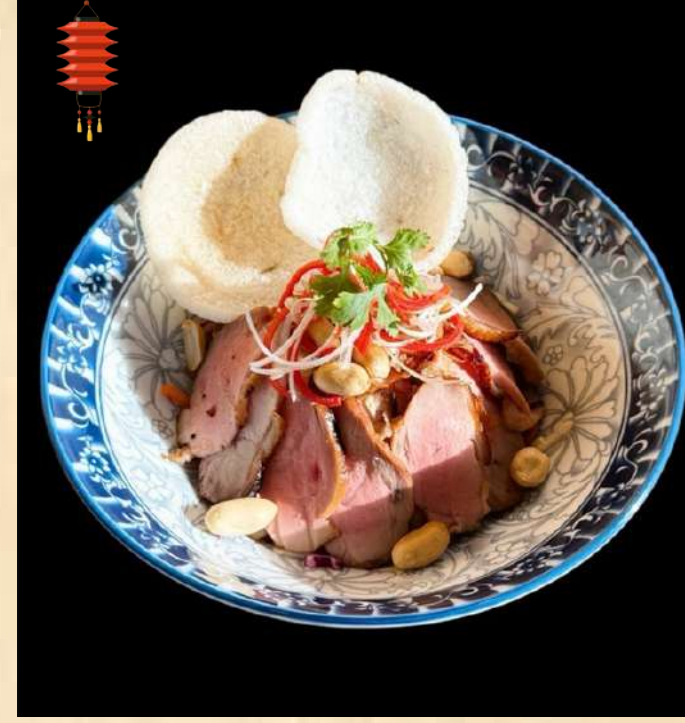
Grilled Duck Garden Delight Hoi An Pho - Gỏi Vịt Hội An Phố

Inspired by the traditional Southern Vietnamese salads, this dish features a perfect harmony of flavorful grilled duck and crisp purple cabbage. The duck is marinated with signature spices, grilled to golden perfection, and remains tender and juicy. Mixed with fresh herbs, fried shallots, roasted peanuts, and Hoi An Pho's mildly sweet, sour, and spicy fish sauce, this grilled duck salad offers a refreshing and well-balanced flavor profile. Ideal as a light main or appetizer.

Hoi An Pho متعة حديقة البط المشوي - على طريقة

مستوحى من الأطباق التقليدية للسلطات في جنوب فيتنام، يجمع هذا الطبق بين لحم البط المشوي المتبل بنكهات خاصة والكرنب الأرجواني المقرمش. يُشوى البط حتى يكتسب لوناً ذهبياً ويظل طرياً وعصيراً. يُخلط مع الأعشاب الطازجة، والبصل المقلي، والفاول السوداني المحمص، وصلصة السمك الخاصة بـ Hoi An Pho ذات الطعم الحلو والحامض والحر الخفيف، لتقديم تجربة طعام منعشة ومتوازنة. مثالي كمقبلات أو كوجبة رئيسية خفيفة.

Qr. 33



Vietnamese Cabbage Salad - Gỏi bắp cải

(Shredded cabbage with chicken salad, lime leaves, sweet onion, shredded cabbage and aromatic herbs)
A refreshing mix of sweet and tangy cabbage and Vietnamese coriander, paired with tender shredded chicken or crispy tofu—like a summer rain that soothes the soul.

Cabbage salad is a fresh, crunchy dish popular in Vietnamese cuisine. It can be made with shredded chicken or as a vegetarian version without meat. Ingredients include thinly sliced cabbage, shredded carrot, Vietnamese coriander, and onion, mixed with a sweet and sour fish sauce dressing (vegetarian version uses soy sauce or vegetarian fish sauce). The salad is often topped with roasted peanuts and fried shallots for extra flavor.

Gỏi (salad) is a traditional Vietnamese dish with many regional variations. Cabbage salad is a modern, simple, and versatile twist that suits today's tastes—delicious and healthy.

سلطة الملفوف الفيتنامية

(كرنب مبشور مع دجاج، أوراق الليمون، بصل حلو، كرنب مبشور وأعشاب عطرية)

مزيج منعش من الملفوف الحلو والحامض والكزبرة الفيتنامية، مقترناً بالدجاج المبشور الطري أو التوفو المقرمش - مثل مطر الصيف الذي يهدئ الروح

سلطة الملفوف هي طبق طازج ومقرمش يحظى بشعبية في المطبخ الفيتنامي. يمكن صنعه من الدجاج المبشور أو كنسخة نباتية بدون لحم. تشمل المكونات شرائح رقيقة من الملفوف والجزر المبشور والكزبرة الفيتنامية والبصل الممزوجة بصلصة السمك الحلو والحامضة (تستخدم النسخة النباتية صلصة الصويا أو صلصة السمك النباتية). غالباً ما تغطي السلطة بالفاول السوداني المحمص والكراث المقلي لمزيد من النكهة.

Gỏi (السلطة) هو طبق فيتنامي تقليدي مع العديد من الاختلافات الإقليمية. سلطة الملفوف هي لمسة حديثة وبسيطة ومتعددة الاستخدامات تناسب أذواق اليوم - لذيذة وصحية.



Choices:

Chicken

Vegan

الخيارات:

دجاج

نباتي

Qr. 32

Qr. 30

Green Papaya Salad - Gỏi Đu Đủ

(Crunchy papaya salad, poached shrimps, aromatic herbs and crushed peanuts)

Julienne green papaya drizzled with tangy fish sauce, topped with crushed peanuts and either boiled shrimp or a plant-based version—an appetizer that awakens all senses. Green papaya salad is a fresh and crunchy Vietnamese dish. The savory version includes fresh shrimp, while the vegetarian version contains no seafood and uses vegetarian fish sauce or soy sauce. Ingredients include shredded green papaya, carrot, roasted peanuts, herbs, all mixed with a sweet and sour dressing.

Gỏi (salad) is a traditional Vietnamese dish with many variations. Green papaya salad stands out with its balanced flavors and is popular in everyday meals.

سلطة البابايا الخضراء

(سلطة البابايا المقرمشة، جمبري مسلوق، أعشاب عطرية ومكسرات مهروسة)

البابايا الخضراء المقطعة إلى شرائح رفيعة والمرشوشة بصلصة السمك اللاذعة، والمغطاة بالفول السوداني المطحون والروبيان المسلوق أو النسخة النباتية - مقبلات توقظ كل الحواس سلطة البابايا الخضراء هي طبق فيتنامي طازج ومقرمش. تشمل النسخة اللذيذة الجمبري الطازج ، بينما لا تحتوي النسخة النباتية على المأكولات البحرية وتستخدم صلصة السمك النباتية أو صلصة الصويا. تشمل المكونات البابايا الخضراء المبشورة والجزر والفول السوداني المحمص والأعشاب ، وكلها ممزوجة بصلصة حلوة وحامضة. **Gỏi** (السلطة) هو طبق فيتنامي تقليدي مع العديد من الاختلافات. تبرز سلطة البابايا الخضراء بنكهاتها المتوازنة وتحظى بشعبية في الوجبات اليومية.

Choices:

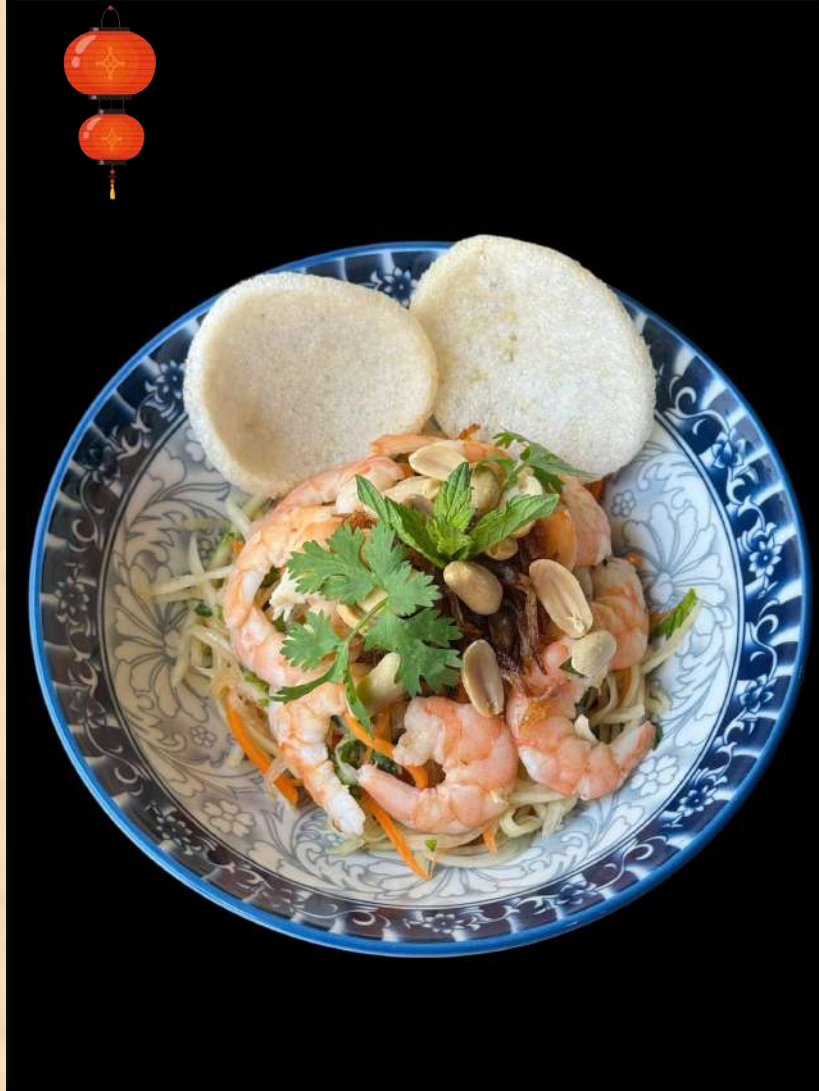
الخيارات:

Shrimp Qr. 32

روبيان.

Vegan Qr. 25

نباتي .



Hoi An Pho Mix Platter - Khai Vj Hoi An Pho

(A subtle mix of spring roll, Fried wonton, chicken skewer, papaya salad).

Delicately selected from spring rolls, fried wontons, papaya salad, grilled spring rolls - like a small party of the beginning, the dish is suitable for guests traveling together with many people and with many different preferences.

Includes fresh shrimp and chicken spring rolls, crispy fried spring rolls, flavorful grilled chicken skewers, golden fried wontons, and a tangy green papaya salad.

This platter is a refined combination of signature Central Vietnam dishes, rich in the distinctive flavors of Hoi An Pho. The meal features fresh shrimp and chicken spring rolls, crispy fried spring rolls, savory grilled chicken skewers, golden fried wontons, and a lightly spicy and sour green papaya salad. Each dish is skillfully prepared, balancing taste and presentation to create an appealing culinary experience, perfect for sharing with friends and family.

طبق هوي آن فو ميكس

(مزيج دقيق من لفائف الربيع، وونتون مقلي، أسياخ دجاج، سلطة البابايا)

تم اختياره بعناية من لفائف الربيع، والوونتون المقلية، وسلطة البابايا، ولفائف الربيع المشوية - مثل حفلة صغيرة في البداية، الطبق مناسب للضيوف الذين يسافرون مع العديد من الأشخاص ومع العديد من التفضيلات المختلفة. طبق مشكل فوه من هوي آن يشمل لفائف الربيع الطازجة بالروبيان والدجاج، لفائف الربيع المقلية المقرمشة، أسياخ الدجاج المشوية الشهية، الوونتون المقلية ذات اللون الذهبي، وسلطة البابايا الخضراء الحامضة والخفيفة التوابل. هذا الطبق هو مزيج متقن من أطباق وسط فيتنام المميزة، الغنية بنكهات فوه هوي آن الفريدة. يحتوي على لفائف الربيع الطازجة بالروبيان والدجاج، لفائف الربيع المقلية المقرمشة، أسياخ الدجاج المشوية ذات النكهة الغنية، الوونتون المقلية الذهبية، وسلطة البابايا الخضراء الحامضة والتوابل الخفيفة. كل طبق يُحضّر ببراعة، متوازن بين الطعم والشكل، ليخلق تجربة طعام جذابة ومثالية للمشاركة مع الأصدقاء والعائلة.

Qr. 32



Lemongrass Chicken Grill - Gà Nướng Xiên Que

(Charcoal grilled chicken skewers with peanut sauce).

Well-marinated chicken grilled over charcoal, served with creamy peanut sauce—a tempting street food favorite brought into a cozy Vietnamese eatery. Inspired by Vietnamese and Southeast Asian street food, the chicken skewers are marinated with lemongrass, garlic, fish sauce, and traditional spices, then grilled over charcoal until slightly charred and fragrant. The tender, juicy grilled chicken is served with a rich and aromatic peanut sauce, creating a harmonious blend of savory, nutty, and mildly spicy flavors. It is perfect as an appetizer or served with salad and fresh herbs for a flavorful light meal.

دجاج مشوي بعشب الليمون

(أسيخ دجاج مشوية على الفحم مع صلصة الفول السوداني)

دجاج متبل جيداً مشوي على الفحم، يقدم مع صلصة الفول السوداني الكريمة - طعام الشارع المفضل المغربي الذي يتم تقديمه في مطعم فيتنامي دافئ مستوحاة من طعام الشارع الفيتنامي وجنوب شرق آسيا، تنقع أسيخ الدجاج بعشب الليمون والثوم وصلصة السمك والتوابل التقليدية، ثم تشوى على الفحم حتى تتفحم قليلاً ورائحتها. يتم تقديم الدجاج المشوي الطري والعصير مع صلصة الفول السوداني الغنية والعطرية، مما يخلق مزيجاً متناغماً من النكهات اللذيذة والجوزية والحارة قليلاً. إنه مثالي كمقبلات أو يقدم مع السلطة والأعشاب الطازجة لوجبة خفيفة لذيذة.

Qr. 29



Lantern Bite Skewers - Chạo Tôm

Chạo tôm is a traditional dish from Central Vietnam, especially popular in Hue cuisine. It is often served during festivals, weddings, or special occasions. Chạo tôm is made from a mixture of finely minced chicken and fresh shrimp, seasoned and wrapped around lemongrass stalks. The dish features the fresh sweetness of shrimp, the tender flavor of chicken, and the distinctive aroma of lemongrass, creating a unique and delicious taste.

أسيخ لقمة الفانوس

Chạo tôm هو طبق تقليدي من وسط فيتنام، يحظى بشعبية خاصة في مطبخ Hue. غالباً ما يتم تقديمه خلال المهرجانات أو حفلات الزفاف أو المناسبات الخاصة. يتكون Chạo tôm من مزيج من الدجاج المفروم ناعماً والروبيان الطازج، متبل وملفوف حول سيقان عشبة الليمون. يتميز الطبق بحلاوة الجمبري الطازجة، ونكهة الدجاج الطرية، والرائحة المميزة لعشب الليمون، مما يخلق طعاماً فريداً ولذيذاً.

Qr. 32



Fried Spring Rolls - Chả Giò Chiên

(Crispy shrimp with chicken rolls served with fish sauce dipping).

Golden, crispy rolls filled with fragrant shrimp and chicken, delicately wrapped in thin rice paper. Each bite evokes memories of home.

The traditional crispy fried spring rolls originate from Southern Vietnam and have now become a popular culinary symbol across the country. Thin rice paper wrappers are filled with a variety of ingredients such as shrimp, chicken, or vegetarian vegetables, then fried until perfectly crispy. Enjoyed with fresh herbs and sweet and sour dipping sauce, this dish offers a harmonious flavor that truly captures the essence of Vietnamese cuisine.

لفائف الربيع المقلية :

(لفائف مقرمشة بالجمبري والدجاج تُقدم مع صلصة السمك)

لفائف ذهبية مقرمشة محشوة بالروبيان المعطر والدجاج ، ملفوفة برفق في ورق أرز رقيق. كل قضة تثير ذكريات المنزل. نشأت لفائف الربيع المقلية التقليدية المقرمشة من جنوب فيتنام وأصبحت الآن رمزا شهيرا للطهي في جميع أنحاء البلاد. تمتلئ أغلفة ورق الأرز الرقيقة بمجموعة متنوعة من المكونات مثل الجمبري أو الدجاج أو الخضار النباتية ، ثم تقلى حتى تصبح مقرمشة تماما. يستمتع هذا الطبق بالأعشاب الطازجة وصلصة التغميس الحلوة والحامضة ، ويقدم نكهة متناغمة تجسد حقا جوهر المطبخ الفيتنامي.

Choices:

الخيارات:

Mix - Chicken & Shrimp

مزيج - دجاج وروبيان

Qr. 32

Vegan

نباتي .

Qr. 28





Shrimp Cheesy Crunchers - Chả Giò Tôm Phô Mai

A modern twist on the traditional Vietnamese spring roll. Juicy shrimp and creamy cheese are wrapped in delicate rice paper and fried to golden perfection. The crispy outer layer complements the rich, savory filling, creating a delicious fusion of classic and contemporary flavors.

الروبيان المقرمش بالجبن

لمسة عصرية على السبرينغ رول الفيتنامية التقليدية. يتم لف الجمبري العصير والجبن الكريمي بورق أرز رقيق ومقلي إلى الكمال الذهبي. تكمل الطبقة الخارجية المقرمشة الحشوة الغنية واللذيذة ، مما يخلق مزيجا لذيذا من النكهات الكلاسيكية والمعاصرة.

Qr. 29

Vietnamese Sizzling Pancake - Bánh Xèo

(Crispy and savory rice pancake stuffed with chicken, shrimp onion and bean sprout).

The sizzling sound on the hot pan recalls the home kitchen. These golden, crispy pancakes encapsulate the sweetness of shrimp, meat, or vegetables—like a peaceful afternoon in the ancient town.

A famous traditional Vietnamese dish, made from rice flour diluted with water, turmeric, and sometimes coconut milk. The batter is spread thinly on a hot skillet, with typical fillings such as shrimp, chicken, bean sprouts, and occasionally mushrooms or other vegetables. Once cooked, the pancake turns golden and crispy, usually served with fresh herbs and dipped in a sweet and sour fish sauce.

Bánh xèo originated in Central and Southern Vietnam but has now become popular across the country, with many unique regional variations. The name “bánh xèo” comes from the sizzling sound (“xèo”) made when the batter hits the hot pan. A distinctive and enticing characteristic.

بان كيك فيتنامي “بان كايو” المقرمش

(فطيرة أرز مقرمشة ومملحة محشوة بالدجاج والجمبري والبصل والبراعم)

يذكر صوت الأزيز في المقلاة الساخنة بمطبخ المنزل. هذه الفطائر الذهبية المقرمشة تغلف حلاوة الجمبري أو

اللحوم أو الخضار - مثل فترة ما بعد الظهيرة الهادئة في المدينة القديمة.

طبق فيتنامي تقليدي شهير مصنوع من دقيق الأرز المخفف بالماء والكرم وأحيانا حليب جوز الهند. يدهن الخليط

بشكل رقيق على مقلاة ساخنة ، مع حشوات نموذجية مثل الجمبري والدجاج وبراعم الفاصوليا وأحيانا الفطر أو

الخضار الأخرى. بمجرد طهيها ، تتحول الفطيرة إلى اللون الذهبي والمقرمش ، وعادة ما تقدم مع الأعشاب الطازجة

وتغمس في صلصة السمك الحلوة والحامضة.

نشأت Bánh xèo في وسط وجنوب فيتنام ولكنها أصبحت الآن شائعة في جميع أنحاء البلاد ، مع العديد من

الاختلافات الإقليمية الفريدة. يأتي اسم “bánh xèo” من الصوت الأزيز (“xèo”) الذي يصدر عندما يضرب الخليط

المقلاة الساخنة. خاصية مميزة ومغرية.



Choices: Chicken & Shrimp

الخيارات:

مزيج - دجاج وروبيان

Qr. 38

Vegan

نباتي .

Qr. 29

Bánh Mì Việt Nam - Vietnamese Street Sandwich

(Choice of stuffing of either grilled chicken or beef with aromatic herb and pickles).

A simple yet grand dish, merging French culture with Vietnamese spirit. Crispy crust, savory filling, combined with fresh herbs and pickled vegetables—reflecting Hoi An's cultural fusion.

A crispy baguette filled with pâté, grilled meats or tofu, pickled vegetables, fresh herbs, and house sauce — a perfect balance of rich, savory, and tangy flavors. Originating in the French colonial era, bánh mì is a proud Vietnamese creation, now enjoyed around the world.

شطيرة شارع فيتنامية

(اختيار من الحشوة إما دجاج مشوي أو لحم بقري مع أعشاب عطرية ومخللات) طبق بسيط ولكنه رائع يدمج الثقافة الفرنسية مع الروح الفيتنامية. قشرة مقرمشة ، حشوة لذيذة ، ممزوجة بالأعشاب الطازجة والخضروات المخللة - مما يعكس الاندماج الثقافي في هوي آن. الرغيف الفرنسي المقرمش المحشو بالباتيه واللحوم المشوية أو التوفو والخضروات المخللة والأعشاب الطازجة وصلصة المنزل - توازن مثالي بين النكهات الغنية والمالحة والمنعشة. نشأ bánh mì في الحقبة الاستعمارية الفرنسية ، وهو ابتكار فيتنامي فخور ، يتمتع به الآن في جميع أنحاء العالم.



Choices:	Chicken	Beef	Vegan
الخيارات:	دجاج	لحم بقري	نباتي
	Qr. 32	Qr. 38	Qr. 30

Vietnamese Steamed Delights - Bánh Cuốn

(Battered rice steamed and stuffed with ground shrimp, wood ear mushroom served with chicken patties)

Delicate rice sheets enveloping minced meat and wood ear mushrooms, fragrant with fried shallots and sweet-sour fish sauce—subtle and profound. A traditional Northern Vietnamese dish, popular in Hanoi. Thin, soft steamed rice sheets rolled with minced chicken, fresh shrimp, wood ear mushrooms, and fried shallots. Served hot with Vietnamese sausage, blanched bean sprouts, fresh herbs, and a sweet-sour fish sauce. Simple yet skillfully made, bánh cuốn is a light and satisfying breakfast showcasing Vietnamese culinary finesse.

اللفائف الفيتنامية المطهوه على البخار

(أوراق أرز مطهوه على البخار ومحشوة بالجمبري المفروم وفطر الأذن الخشبي، تُقدم مع كرات دجاج) صفائح أرز رقيقة تغلف اللحم المفروم وفطر الأذن الخشبي ، معطرة مع الكراث المقلي وصلصة السمك الحامضة الحلوة - خفية وعميقة. طبق فيتنامي شمالي تقليدي ، مشهور في هانوي. رقائق أرز رقيقة وناعمة على البخار ملفوفة بالدجاج المفروم والروبيان الطازج وفطر الأذن الخشبي والكراث المقلي. تقدم ساخنة مع النقانق الفيتنامية وبراعم الفاصوليا المبيضة والأعشاب الطازجة وصلصة السمك الحلوة. بسيط ولكنه مصنوع بمهارة ، bánh cuốn هو وجبة فطور خفيفة ومرضية تعرض براعة الطهي الفيتنامية.

Qr. 36

Crispy Ravioli - Hoàn Thánh Chiên

(Crispy prawn ravioli deep fried with mango and coconut sauce).

A delightful adventure: crispy shrimp wontons paired with rich mango and coconut sauce, offering a modern twist to a classic love song.

Crispy fried wontons with a thin golden wrapper, filled with a savory mix of fresh shrimp and chicken or a light vegetarian vegetable filling. The dish is uniquely paired with a tangy mango sauce blended with creamy coconut milk, creating a delightful balance of sweet, sour, and rich flavors. Perfect as an appetizer or a light snack for any occasion.

رافيولي مقرمش

(رافيولي الجمبري المقرمش المقلي مع صلصة المانجو وجوز الهند)

مغامرة مبهجة: فطائر الروبيان المقرمشة مع صلصة المانجو وجوز الهند الغنية ، مما يوفر لمسة عصرية لأغنية الحب الكلاسيكية.

فطائر باللحم المقلية المقرمشة مع غلاف ذهبي رقيق ، محشوة بمزيج لذيذ من الجمبري الطازج والدجاج أو حشوة نباتية خفيفة. يقترن الطبق بشكل فريد بصلصة المانجو المنعشة الممزوجة بحليب جوز الهند الكريمي ، مما يخلق توازنا رائعا بين النكهات الحلوة والحامضة والغنية. مثالي كمقبلات أو وجبة خفيفة في أي مناسبة.

Choices:	Chicken & Shrimp	Vegan
الخيارات:	دجاج وروبيان	نباتي
	Qr. 35	Qr. 29



Vietnamese Fish Sauce Glazed Chicken Wing - Cánh Gà Chiên Nước Mắm

(Chicken wings are coated with flour and deep fried until golden and soaked in delectable dipping sauce, which makes fish sauce chicken wings a perfect dish)

Each golden chicken wing is crispy on the outside, tender and juicy on the inside, coated evenly in a rich garlic-chili fish sauce.

A perfect blend of tender, flavorful chicken wings infused with the rich, savory taste of specially prepared fish sauce. The wings are marinated with fish sauce, garlic, sugar, and spices, then cooked until juicy and well-seasoned. This dish is delicious and savory, ideal as an appetizer.

أجنحة دجاج مقلية مع صوص السمك

(أجنحة الدجاج مغطاة بالدقيق وتقلى حتى تصبح ذهبية اللون وتنقع في صلصة التغميس اللذيذة ، مما يجعل أجنحة الدجاج بصلصة السمك طبقا مثاليا)

كل جناح دجاج ذهبي مقرمش من الخارج، طري وعصير من الداخل، ومغطى بالتساوي بصلصة السمك الغنية بالثوم والفلفل الحار

مزيج مثالي من أجنحة الدجاج الطرية والمنكهة بنكهات صلصة السمك الغنية واللذيذة. يتم تتبيل الأجنحة بصلصة السمك والثوم والسكر والتوابل، ثم تُطهى حتى تصبح عصيرية ومشبعة بالنكهات. هذا الطبق لذيذ ومليء بالنكهات، مثالي كمقبلات

Qr. 32



Crispy Chicken Popcorn Hội An Phố - Gà Rang Muối Hoi An Pho

(Crispy chicken popcorn with "Hội An Phố" special salt & lemon leaves).

Where crispy fried chicken is tossed with a special pink salt blend, infused with the fragrance of lime leaves and lemongrass. The bold sweet-salty flavor reflects the resilient and heartfelt spirit of Central Vietnam.

Salt-roasted chicken features tender, flavorful pieces of chicken seasoned and roasted with coarse salt for a subtle savory taste. This dish is served with a tangy and sweet chili sauce that perfectly balances spicy, sweet, and sour flavors, enhancing the overall taste.

بوبكورن الدجاج المقرمش على طريقة هوي آن

(فشار دجاج مقرمش مع ملح خاص وأوراق ليمون "Hội An Phố")

حيث يقرب الدجاج المقلي المقرمش بمزيج ملح وردي خاص ، مملوء برائحة أوراق الليمون وعشب الليمون. تعكس النكهة الحلوة والمالحة الجريئة الروح المرنة والصادقة لوسط فيتنام. يتميز الدجاج المشوي بالملح بقطع دجاج طرية ولذيذة متبلّة ومحمصة بالملح الخشن لمذاق لذيذ. يتم تقديم هذا الطبق مع صلصة الفلفل الحار المنعشة والحلوة التي توازن بشكل مثالي بين النكهات الحارة والحلوة والحامضة ، مما يعزز المذاق العام.

Qr. 35



POPCORN Chicken With Orange Sauce - Gà Chiên Sốt Cam

(Crispy popcorn chicken with sweet and sour orange sauce).

A modern twist: crispy chicken bathed in a fresh sweet and tangy orange sauce, glowing like Hoi An lantern on a full moon night.

Orange chicken features perfectly cooked golden pieces of chicken coated with a fresh and flavorful orange sauce. The sauce blends the natural sweet and tangy taste of oranges, creating a harmonious balance of mild sweetness, slight acidity, and distinctive aroma. This dish offers a refreshing and appetizing experience.

دجاج بوبكورن مع صلصة البرتقال

(دجاج بوب كورن مقرمش مع صلصة البرتقال الحلو والحامض)

لمسة عصرية: دجاج مقرمش مغمور بصلصة البرتقال الطازجة والحلوة والمنعشة ، متوهجة مثل فانوس هوي آن في ليلة اكتمال القمر.

يتميز الدجاج البرتقالي بقطع دجاج ذهبية مطبوخة بشكل مثالي مغطاة بصلصة البرتقال الطازجة واللذيذة. تمزج الصلصة بين المذاق الطبيعي الحلو والمنعش للبرتقال ، مما يخلق توازنا متناغما بين الحلاوة الخفيفة والحامضة الطفيفة والرائحة المميزة. يقدم هذا الطبق تجربة منعشة وشهية.

Qr. 33



NOODLE TREASURES – PHỞ & BÚN (BROTH & SAUCE NOODLE DISHES)

كنوز المعكرونة - فُو وَبُن (أطباق المعكرونة بالمرق والصلصة)



Following the prelude is a heartfelt narrative - steaming bowls of phở and bún, each opening pages to explore the soul of Vietnamese cuisine.

بعد المقدمة تأتي قصة مؤثرة - أطباق ساخنة من الفو والبون، كل صفحة افتتاحية تستكشف روح المطبخ الفيتنامي

Phở Bò - Beef Pho

(Slice of braised beef brisket & beef tenderloin and meat balls).

Broth simmered from beef bones with cinnamon, star anise, grilled ginger - warm like a misty Hanoi morning, a rich dish with lots of vegetables and full of nutrients along with typical spices in the capital Hanoi, in hot weather you only need to take a sip of broth to dispel fatigue.

Pho is a Vietnamese culinary icon originating from the northern plains, especially Hanoi, in the early 20th century. It blends Chinese soup and noodles with local Vietnamese ingredients and spices. The beef broth is simmered for hours with beef bones, creating a clear, flavorful, and slightly sweet taste. Pho noodles are soft, white rice strands served in hot broth. Beef pho is typically accompanied by beef slices, fresh herbs, lime, chili, and sauce. More than a dish, pho represents Vietnamese culture, history, and spirit, loved by locals and international visitors alike.

فو بيف

(شرائح من لحم البقر المطهو ببطء وكرات اللحم البقري)

مرق مطبوخ من عظام اللحم البقري مع القرفة واليانسون والزنجبيل المشوي - دافئ مثل صباح هانوي الضبابي ، طبق غني به الكثير من الخضار ومليء بالعناصر الغذائية جنباً إلى جنب مع التوابل النموذجية في العاصمة هانوي ، في الطقس الحار ما عليك سوى تناول رشفة من المرق لتبديد التعب. Pho هو رمز طهي فيتنامي نشأ من السهول الشمالية ، وخاصة هانوي ، في أوائل القرن العشرين. يمزج الحساء الصيني والمعكرونة مع المكونات والتوابل الفيتنامية المحلية. يطهى مرق اللحم البقري على نار هادئة لساعات مع عظام اللحم البقري ، مما يخلق طعماً صافياً ولذيذاً وحلوياً قليلاً. نودلز فو عبارة عن خيوط أرز بيضاء ناعمة تقدم في مرق ساخن. عادة ما يكون لحم البقر مصحوباً بشرائح اللحم البقري والأعشاب الطازجة والليمون والفلفل الحار والصلصة. أكثر من مجرد طبق ، يمثل pho الثقافة والتاريخ والروح الفيتنامية ، التي يحبها السكان المحليون والزوار الدوليون على حد سواء.



Choices:

الخيارات:

Small

صغير

Qr. 46

Regular

عادي

Qr. 56

Phở Gà - Chicken Pho

(Slice of chicken)

A gentler melody, with sweet broth from native chicken, garnished with scallions, herbs, and slices of red chili—like the pristine, gentle breeze of Central Vietnam.

A light and delicate variation of traditional Pho, made with broth simmered from chicken bones. The dish is served with soft pho noodles, shredded boiled chicken, accompanied by fresh herbs, lime, and chili. It's the perfect choice for those who appreciate the subtle, sweet flavors of Vietnamese cuisine.

فو الدجاج

(شرائح من الدجاج)

لحن ألطف ، مع مرق حلو من الدجاج الأصلي ، مزين بالبصل الأخضر والأعشاب وشرائح الفلفل الأحمر - مثل النسيم البكر واللطيف في وسط فيتنام.

نوع خفيف ودقيق من Pho التقليدي ، مصنوع من مرق مطبوخ من عظام الدجاج. يتم تقديم الطبق مع نودلز فو الطرية والدجاج المسلوق المبشور مع الأعشاب الطازجة والليمون والفلفل الحار. إنه الخيار الأمثل لأولئك الذين يقدر النكهات اللطيفة والحلوة للمطبخ الفيتنامي.

Choices:

الخيارات:

Small

صغير

Qr. 43

Regular

عادي

Qr. 46



Choices:

الخيارات:

Small

صغير

Qr. 32

Regular

عادي

Qr. 39

Phở Chay - Vegetarian Pho

(The vegan version carrot, mushroom, tofu and assorted fried herbs)

Meatless yet profound, this vegetable and mushroom-based phở conveys the Vietnamese spirit: rustic, gentle, and deep. Hoi An Pho's Vegetarian Pho is a light and flavorful dish featuring a clear, mildly sweet broth simmered from fresh vegetables. Soft pho noodles are served with fresh herbs and a special vegetarian wonton made from assorted vegetables, creating a rich and balanced taste. This is the perfect choice for diners who enjoy a delicate, nutritious, and satisfying vegetarian meal.

فو نباتي

(نسخة نباتية مع الجزر والفطر والتوفو والأعشاب المقلية المتنوعة)

خالية من اللحوم ولكنها عميقة ، تنقل هذه الوجبة المصنوعة من الخضار والفطر الروح الفيتنامية: ريفية ولطيفة وعميقة.

Hoi An Pho's Vegetarian Pho هو طبق خفيف ولذيذ يتميز بمرق صاف وحلو إلى حد ما يطهى من الخضار الطازجة. يتم تقديم نودلز فو الناعمة مع الأعشاب الطازجة وفطيرة باللحم النباتية الخاصة المصنوعة من الخضار المتنوعة ، مما يخلق طعما غنيا ومتوازنا. هذا هو الخيار الأمثل لرواد المطعم الذين يستمتعون بوجبة نباتية لذيذة ومغذية ومرضية.

Bún Bò Huế - Royal Hue Beef Soup

(Hue style braised spices beef soup with fresh rice behon).

Each noodle strand carries a spicy wave, strong and bold, like the melancholic yet spirited voice of Hue. The broth is rich with lemongrass, crab sausage—a Central Vietnam epic.

Bún Bò Huế is one of the most iconic and beloved dishes from Central Vietnam, especially the city of Huế. It features a bold, aromatic broth simmered from beef bones and lemongrass, offering a spicy and fragrant flavor. The bowl is typically served with beef slices, fresh herbs, and a touch of fermented shrimp paste for its distinctive taste. More than just a dish, Bún Bò Huế is a true representation of the rich culinary heritage of Vietnam's former imperial capital.

خبز لحم بقري هوي

(حساء لحم البقر المتبل على طريقة هوي مع معكرونة الأرز الطازجة)

كل خصلة من المعكرونة تحمل موجة حارة، قوية وجريئة، كصوت هوي الحزين والحيوي. المرق غني بنكهة عشبة الليمون ونقانق السلطعون - ملحمة من فيتنام الوسطى. يعد Bún Bò Huế أحد أكثر الأطباق شهرة ومحبوبة من وسط فيتنام ، وخاصة مدينة Hué. يتميز بمرق جريء وعطري مطبوخ من عظام اللحم البقري وعشب الليمون ، مما يوفر نكهة حارة ورائحة. يتم تقديم الوعاء عادة مع شرائح اللحم البقري والأعشاب الطازجة ولمسة من معجون الجمبري المخمر لمذاقه المميز. أكثر من مجرد طبق ، يعد Bún Bò Huế تمثيلاً حقيقياً لتراث الطهي الغني للعاصمة الإمبراطورية السابقة لفيتنام.

Choices:

الخيارات:

Small

صغير

Qr. 45

Regular

عادي

Qr. 56



Signature Chicken Bún - Bún Chả

(Char grilled minced chicken patties our fresh bee hoon, mix herb salad, sweet onion and peanuts served with fish sauce dressing).

The aroma of charcoal evokes Hanoi summer afternoons. Grilled meat with sweet-sour fish sauce, white vermicelli, and fresh herbs—telling a story through fire and smoke.

A special twist on the traditional Bún Chả, featuring flavorful grilled chicken served with fresh vermicelli noodles, herbs, pickled vegetables, and Hoi An Pho's signature sweet-sour fish sauce. This dish is enhanced with a Lantern Bite skewer (Chạo Tôm) and crispy spring rolls stuffed with shrimp and chicken, offering a perfect harmony of textures and flavors.

Originating from Hanoi, Bún Chả is a beloved Vietnamese dish known for its grilled meat served with rice noodles and fresh herbs. It embodies the balance of sweet, sour, salty, and savory flavors that define Northern Vietnamese cuisine. Today, it is enjoyed nationwide and by food lovers around the world.

بون تشا

(كرات دجاج مشوية على الفحم مع معكرونة الأرز الطازجة، سلطة الأعشاب المختلطة، بصل حلو ومكسرات، تُقدم مع صلصة السمك)

رائحة الفحم تستحضر فترة ما بعد الظهر في هانوي الصيفية. لحم مشوي مع صلصة السمك الحلو الحامض والشعيرية البيضاء والأعشاب الطازجة - تحكي قصة من خلال النار والدخان. لمسة خاصة على **Bún Chả** التقليدي، وتتميز بالدجاج المشوي اللذيذ الذي يقدم مع نودلز الشعيرية الطازجة والأعشاب والخضروات المخللة وصلصة السمك الحلوة الحامضة المميزة من Hoi An Pho. تم تعزيز هذا الطبق بسخ **Chạo Tôm** (Lantern Bite) ولفائف الربيع المقرمشة المحشوة بالروبيان والدجاج، مما يوفر تناغما مثاليا بين القوام والنكهات.

نشأ **Bún Chả** من هانوي، وهو طبق فيتنامي محبوب معروف باللحوم المشوية التي تقدم مع نودلز الأرز والأعشاب الطازجة. إنه يجسد التوازن بين النكهات الحلوة والحامضة والمالحة التي تحدد المطبخ الفيتنامي الشمالي. اليوم، يتم الاستمتاع به في جميع أنحاء البلاد ومن قبل عشاق الطعام في جميع أنحاء العالم.

Qr. 45



Hoi An Pho Classic Fish Broth - Bún Cá Hội An Phố

A flavorful broth simmered from fish bones, ripe tomatoes, and aromatic herbs, creating a rich and refreshing taste. Crispy, boneless seabass fillets are served alongside fresh herbs and Hoi An Pho's special mildly sour and spicy dipping sauce, delivering a harmonious and delicious experience.

بون كا هوي آن فو

مرق لذيذ مطبوخ من عظام السمك والطماطم الناضجة والأعشاب العطرية، مما يخلق طعما غنيا ومنعشا. يتم تقديم شرائح القاروص المقرمشة والخالية من العظم جنباً إلى جنب مع الأعشاب الطازجة وصلصة التغميس الخاصة بالحامض المعتدل والحار من Hoi An Pho، مما يوفر تجربة متناغمة ولذيذة.

Choices:

الخيارات:

Small

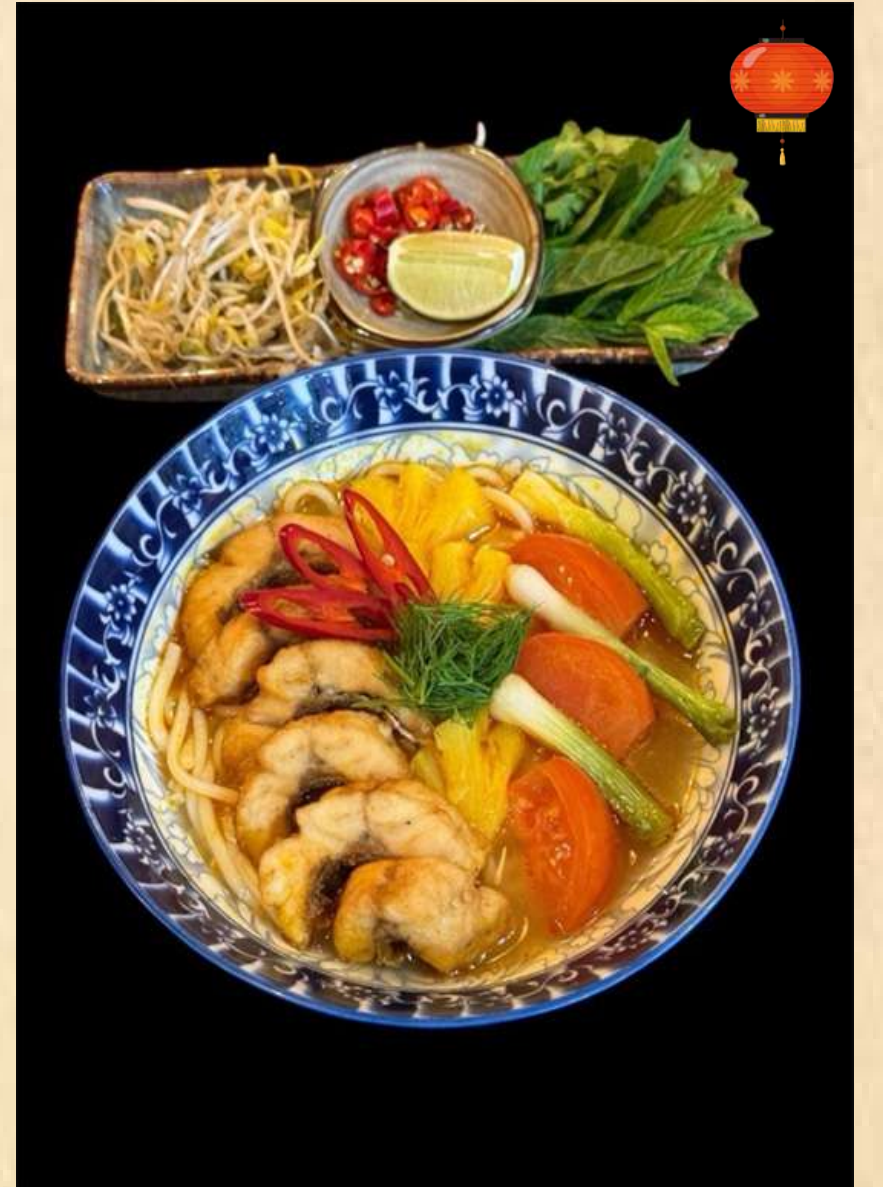
صغير

Qr. 39

Regular

عادي

Qr. 43



Signature Beef Bún - Bún Bò Xào Nam Bộ

(Wok fried marinated sliced beef tenderloin over fresh bee hoon, mix herbs, salad, sweet onion peanuts served with fish sauce dressing).
A seemingly simple mixed vermicelli dish embodying the Southern spirit: open and generous, with stir-fried beef, herbs, peanuts, and signature fish sauce.

Southern-style Stir-fried Beef Vermicelli is a signature dish from Southern Vietnam. It features fresh vermicelli noodles stir-fried with tender beef, onions, and aromatic herbs. The dish is flavorful and slightly sweet, often enjoyed with a tangy dipping sauce. This simple yet delicious combination highlights the fresh ingredients and gentle spices typical of Southern Vietnamese cuisine.

خبز لحم بقري جنوبي مقلي

(شرايح لحم بقري متبلة ومقلية في المقلاة مع معكرونة الأرز الطازجة، سلطة الأعشاب المختلطة، بصل حلو ومكسرات، تُقدم مع صلصة السمك)
طبق شعيرية مختلط بسيط على ما يبدو يجسد الروح الجنوبية؛ مفتوح وسخي، مع لحم البقر المقلي والأعشاب والفاول السوداني وصلصة السمك المميزة.
شعيرية اللحم البقري المقلي على الطريقة الجنوبية هي طبق مميز من جنوب فيتنام. يتميز بنودلز الشعيرية الطازجة المقلية مع اللحم البقري الطري والبصل والأعشاب العطرية. الطبق لذيذ وحلو قليلا، وغالبا ما يتم الاستمتاع به مع صلصة التغميس المنعشة. يسלט هذا المزيج البسيط واللذيذ الضوء على المكونات الطازجة والتوابل اللطيفة النموذجية للمطبخ الفيتنامي الجنوبي.

Qr. 50



VIETNAMESE RICE DISHES – FLAVOR FROM THE WOK

أطباق الأرز الفيتنامية – نكهات من المقلاة



As the story reaches reminiscence, nothing is more comforting than a Vietnamese rice dish where family and homeland memories flood each spoonful.

مع وصول القصة إلى مرحلة الذكريات، لا يوجد شيء أكثر راحة من طبق الأرز الفيتنامي - حيث تغمر ذكريات العائلة والوطن كل ملعقة

“Hoi An Pho” Style Wok Fried Rice - Cơm Chiên Hội An Phố

(Fried rice with chicken, shrimps and vegetables hoi an style).

Fluffy rice grains mixed with fresh chicken and shrimp, golden and aromatic like mom’s summer lunch.

Hoi An Pho-style fried rice is a flavorful dish stir-fried with fresh shrimp, chicken, or beef, or a vegetarian version with tofu, perfectly combined with peas, carrots, and sweet corn. Each ingredient is cooked evenly to create a rich, fresh taste and vibrant colors, offering a light yet nutritious dining experience.

أرز مقلي هوي آن فو

(أرز مقلي مع الدجاج والجمبري والخضروات على طريقة هوي آن)

حبوب الأرز الرقيقة الممزوجة بالدجاج الطازج والروبيان ، ذهبية وعطرية مثل غداء أمي الصيفي.

الأرز المقلي على طريقة Hoi An Pho هو طبق لذيذ مقلي مع الجمبري الطازج أو الدجاج أو اللحم البقري ، أو نسخة نباتية مع التوفو ، ممزوجة تماما بالبازلاء والجزر والذرة الحلوة. يتم طهي كل مكون بالتساوي لإضفاء مذاق غني وطازج وألوان نابضة بالحياة ، مما يوفر تجربة طعام خفيفة ومغذية.

Choices:

الخيارات:

Chicken & Shrimp

مزيج - دجاج و روبيان

Qr. 40

Vegan

نباتي

Qr. 35



“Hoi An Pho” Special CharGrilled Chicken - Cơm Gà Nướng Hội An Phố

(Lemon grass marinated chicken thigh, cucumber tomato and pickle with fried rice).

Chicken marinated with a secret recipe, grilled over charcoal for crispy skin and tender meat, served with white rice and garlic chili fish sauce—a satisfying finale.

Hoi An Pho's Special Grilled Chicken Rice is a perfect blend of fragrant, tender rice and fresh chicken marinated richly and grilled to a golden finish, preserving the natural sweetness of the meat. The dish is served with tomatoes, cucumber, pickled vegetables, and fried rice, creating a harmonious experience of delicious, savory flavors and balanced nutrition.

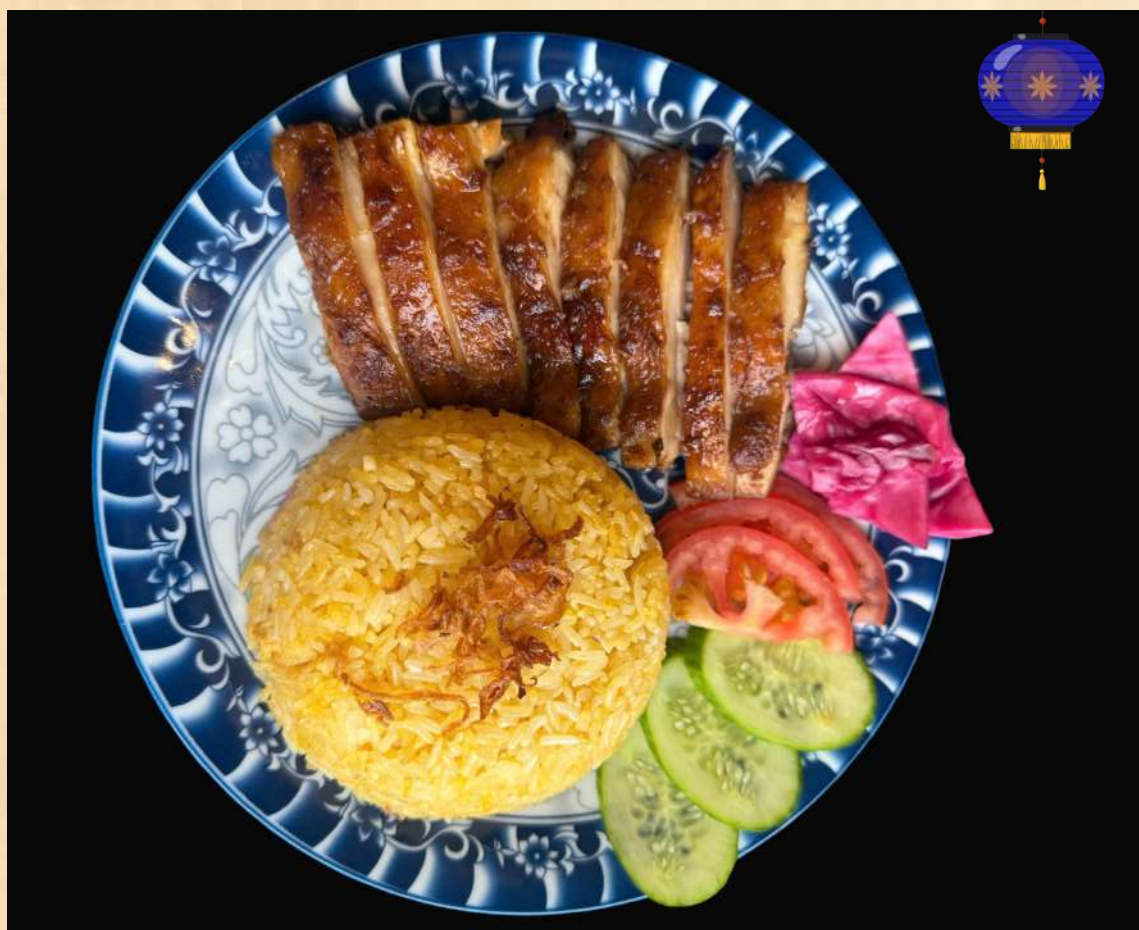
الدجاج المشوي المميز على طريقة “هوي آن فو”

(فخذ دجاج متبل بالليمون العطري، خيار، طماطم ومخلل مع أرز مقلي)

دجاج متبل بوصفة سرية ، مشوي على الفحم للحصول على بشرة مقرمشة ولحم طري ، يقدم مع أرز أبيض وصلصة سمك حار بالثوم - خاتمة مرضية.

أرز الدجاج المشوي الخاص من هوي آن فو هو مزيج مثالي من الأرز المعطر الطري والدجاج الطازج المتبل بشكل غني ومشوي حتى النهاية الذهبية ، مما يحافظ على الحلاوة الطبيعية للحوم. يقدم الطبق مع الطماطم والخيار والخضروات المخللة والأرز المقلي ، مما يخلق تجربة متناغمة من النكهات اللذيذة والمالحة والتغذية المتوازنة.

Qr. 45



SIZZLING WOK – THE SPIRIT OF THE STREET (THE WOK)

سيزلينج ووك - روح الشارع

We invite you to stroll through a morning market in Hoi An - where the clatter of woks, the aroma of food mingling with smoke, and each dish represents a familiar street corner.

ندعوك للتجول في سوق الصباح في هوي آن - حيث ضجيج المقالي، ورائحة الطعام الممزوجة بالدخان، ويمثل كل طبق زاوية شارع مألوفة

Vietnamese Fried Noodle - Phở / Mì Xào

(Wok fried rice noodles with squid, prawns with special oyster sauce and vegetables).

Fresh phở stir-fried with squid, shrimp, and greens, rich in flavor and smoky aroma—like a folk song with rhythms of hands and fire.

Stir-fried Egg Noodles or Rice Noodles with your choice of one topping: fresh seafood, beef, chicken, or tofu and vegetables for the vegetarian option. This dish combines rich seasonings with fresh ingredients to create a flavorful and nutritious meal.

نودلز مقلي على الطريقة الفيتنامية

(معكرونة أرز مقلية مع الحبار والجمبري وصلصة المحار الخاصة والخضروات)

فو طازج مقلي مع الحبار والروبيان والخضر، غني بالنكهة والرائحة المدخنة - مثل أغنية شعبية بإيقاعات اليدين والنار.

نودلز البيض المقلية أو نودلز الأرز مع اختيارك من إضافات واحدة: المأكولات البحرية الطازجة أو لحم البقر أو الدجاج أو التوفو والخضروات للخيار النباتي. يجمع هذا الطبق بين التوابل الغنية والمكونات الطازجة لإعداد وجبة لذيذة ومغذية.



Topping:

الإضافات:

Rice noodles

نودلز الأرز

Egg noodles

نودلز البيض

Choices:

الخيارات:

Seafood

المأكولات البحرية

Qr. 43

Chicken

لحم بقري

Qr. 40

Beef

دجاج

Qr. 45

Vegan

نباتي

Qr. 35

Mix Vegetable Wok Fried - Rau Củ Xào Thập Cẩm

(*Sauteed mixed vegetables with mushrooms*).

Each green vegetable quickly stir-fried to preserve color and freshness—like morning fields still dewy.

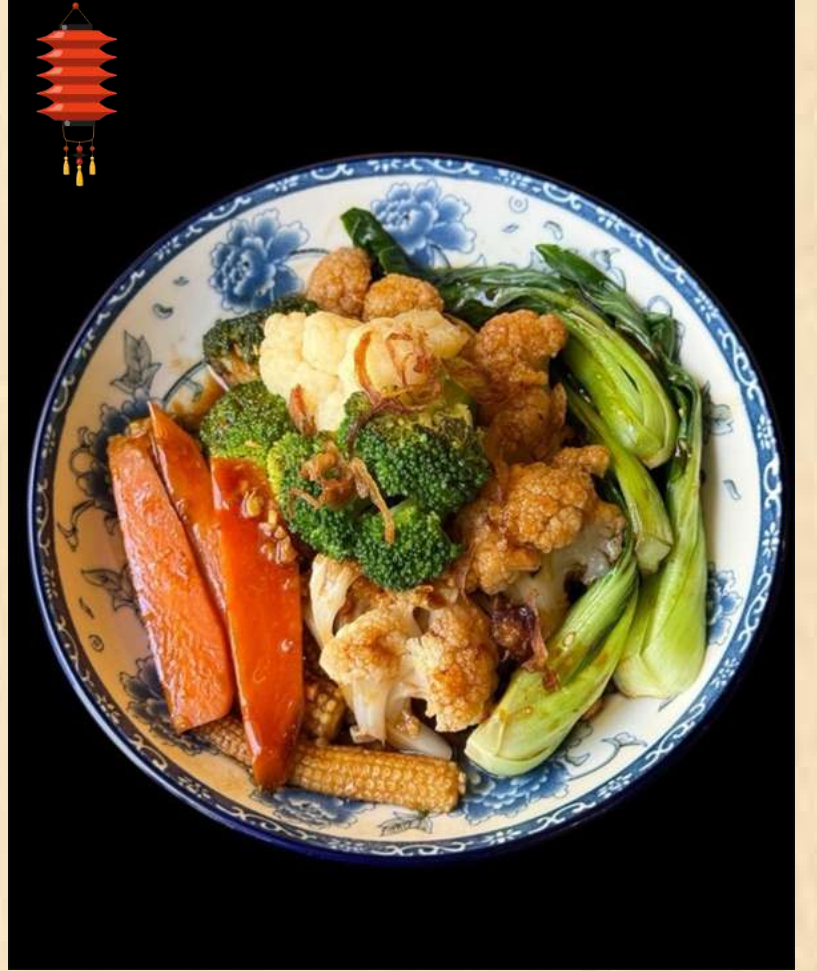
Stir-fried mixed vegetables including fresh bok choy, sweet and crunchy carrots, juicy corn, and crisp cauliflower, quickly cooked over high heat to preserve their natural freshness and crunch. This dish is light, nutritious, and suitable for vegetarians.

خضار مشكّلة مقلية في ووك

(خضروات مشكّلة مقلية مع الفطر)

تقلّى كل خضروات خضراء بسرعة للحفاظ على اللون والنضارة - مثل حقول الصباح التي لا تزال ندية. خضروات مشكّلة مقلية بما في ذلك الملفوف الصيني الطازج والجزر الحلو والمقرمش والذرة الطرية والقرنبيط المقرمش ، مطبوخة بسرعة على نار عالية للحفاظ على نضارتها الطبيعية وقمرشتها. هذا الطبق خفيف ومغذي ومناسب للنباتيين.

Qr. 30



Stir-Fried Bok Choy with Oyster Sauce

(*Fresh bok choy wok with oyster sauce*).

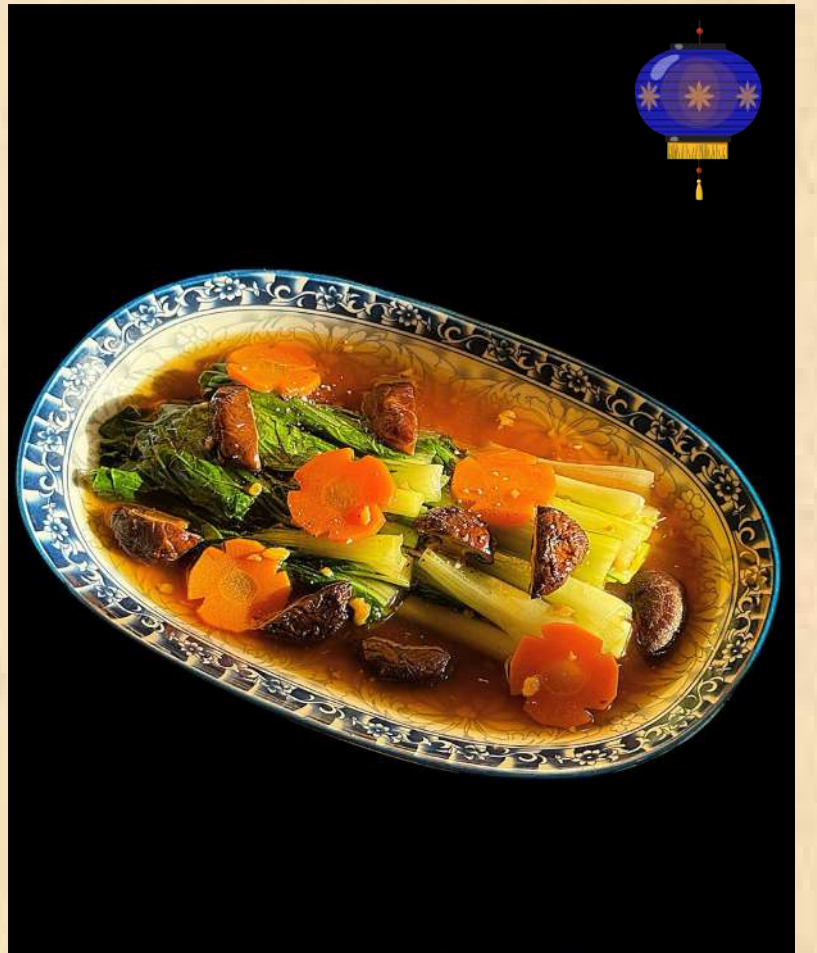
A simple yet profound dish, where rich oyster sauce elevates each green leaf.

بوك تشوي مقلي مع صلصة المحار

(بوك تشوي طازج مع صلصة المحار)

طبق بسيط ولكنه عميق، حيث ترفع صلصة المحار الغنية من قيمة كل ورقة خضراء

Qr. 28



King Prawn with Special Tamarind Sauce

(Wok toss king prawn with vegetables, chili , ginger and tamarind sauce served with steamed rice).

Shrimp coated in sweet-sour tamarind sauce, recalling favorite flavors from riverside street food stalls.

روبيان كينج مع صلصة التمر الهندي الخاصة

(روبيان الملك مع صلصة التمر الهندي الخاصة: روبيان ووك مع الخضار والفلفل الحار والزنجبيل وصلصة التمر الهندي يقدم مع الأرز المطهو على البخار)

جمبري مغطى بصلصة التمر الهندي الحلوة الحامضة ، يتذكر النكهات المفضلة من أكشاك الطعام في شوارع النهر.

Qr. 52



Seabass Wok with Light Ginger Sauce

(Fresh catch of the day fried with ginger sauce served with fried rice).

Crispy fried fish drizzled with spicy ginger fish sauce, reminiscent of coastal village dinners.

سمك القاروص مع صلصة الزنجبيل الخفيفة

(صيد اليوم الطازج المقلي مع صلصة الزنجبيل ويقدم مع الأرز المقلي)

سمك مقلي مقرمش مع صلصة السمك بالزنجبيل الحارة، يذكرنا بوجبات العشاء في القرى الساحلية

Qr. 53



Beef Saute with Vegetables "Hoi An Pho"

(Wok shaking marinated beef with 5 spices, onions, capsicum, mushrooms served with fried rice).

Tender beef stir-fried with onions and bell peppers, juicy and flavorful—full of life like Saigon's night streets.

لحم بقري سوتيه مع الخضار "هوي آن فو"

(لحم بقري متبل ومهروس في مقلاة ووك مع 5 بهارات وبصل وفلفل وفطر ويقدم مع أرز مقلي)

لحم بقري طري مقلي مع البصل والفلفل الحلو ، كثير العصير ولذيذ - مليء بالحياة مثل شوارع سايغون الليلية. الليلية.

Qr. 52



Vietnamese Lemongrass Chilli Tofu

(Wok-fried tofu with white onion and snow peas in a special lemongrass chili sauce, served with steamed rice).

Silky tofu in a spicy lemongrass chili sauce, perfect for those seeking warmth.

الفيتنامية الليمون الفلفل الحار التوفو

(توفو مقلي مع البصل الأبيض والبازلاء الثلجية في صلصة الفلفل الحار الخاصة بالليمون، يقدم مع الأرز المطهو على البخار)

التوفو الحريري في صلصة الليمون الحارة ، مثالية لمن يبحثون عن الدفء.

Qr. 33



Duck Saute with Sweet Basil

(Wok fried duck with onion and basil).

Tender duck meat stir-fried with fresh holy basil leaves, offering a bold, aromatic flavor with a gentle heat—like the breath of summer drifting through a countryside kitchen.

بطة سوتيه مع ريحان حلو

(بط مقلي بالبصل والريحان)

لحم البط الطري المقلي بأوراق الريحان الطازجة ، مما يوفر نكهة جريئة وعطرية مع حرارة لطيفة - مثل أنفاس الصيف التي تنجرف عبر مطبخ ريفي.

Qr. 50



Chicken Saute with Vegetables

(Sauteed chicken with white onion, capsicum, mushroom with spice sauce).

Soft chicken pieces blend with the natural sweetness of onions and shiitake mushrooms—a simple yet elegant dish, like a story told without words.

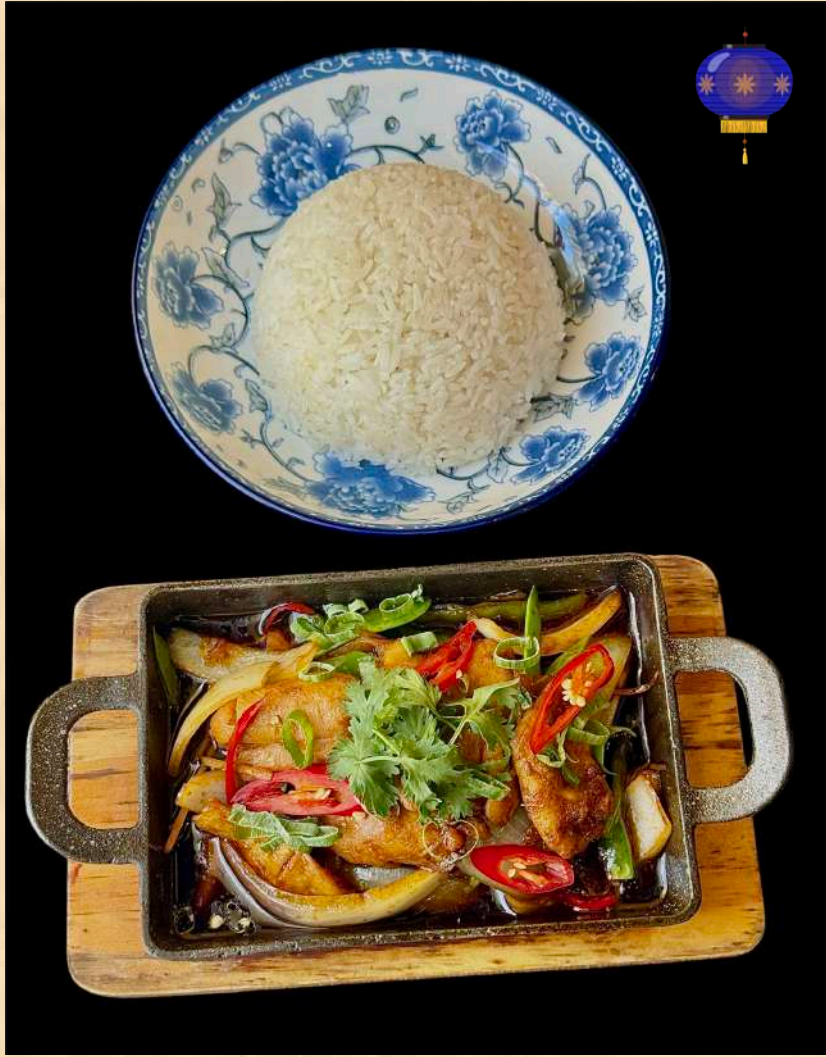
دجاج مقلي مع الخضار

(دجاج سوتيه مع البصل الأبيض والفلفل الحار والفطر مع صلصة التوابل)

تمتزج قطع الدجاج الطرية مع الحلاوة الطبيعية للبصل وفطر شيتاكي - طبق بسيط ولكنه أنيق ، مثل قصة تروى بدون كلمات.

Qr. 40





Vietnamese Lemongrass Chilli Chicken

(Special Sauteed Chicken stir frying with shallots, lemongrass, garlic and fresh chilies).

Pan-seared chicken infused with the rich aroma of minced lemongrass and red chili. The warm spiciness spreads through every bite—perfect for those who crave bold and exciting flavors.

الحرار الفيتنامي الليمون

(دجاج مقلي خاص مع البصل الأخضر، عشبة الليمون، الثوم والفلفل الحرار الطازج)
دجاج مشوي مملوء بالرائحة الغنية لعشب الليمون المفروم والفلفل الأحمر. تنتشر البهارات الدافئة في كل قضة - مثالية لأولئك الذين يتوقون إلى النكهات الجريئة والمثيرة.

Qr. 42

Aubergine And Tofu in Clay Pot

(The perfect harmony among tofu, Aubergine and broccoli with a light dark soya sauce served with steamed rice).

A vegetarian delight featuring silky purple eggplant paired with golden tofu, simmered in a savory sauce—like a gentle whisper from a loving mother.

بادنجان وتوفو في وعاء فخاري

(التناغم المثالي بين التوفو والبادنجان والبروكلي مع صلصة الصويا الداكنة الفاتحة المقدمة مع الأرز المطهو على البخار)
متعة نباتية تتميز بالبادنجان الأرجواني الحريري مع التوفو الذهبي ، مطبوخ في صلصة لذيذة - مثل همس لطيف من أم محبة.

Qr. 32



Sticky Soul By Hoi An Pho - Xôi Gà

(Fragrant sticky rice served with Hoi An Pho's signature grilled chicken, crispy fried shallots, and light pickled vegetables, accompanied by our special house made dipping sauce)

A simple yet complete breakfast. Sticky and fragrant sticky rice, combined with seasoned shredded chicken and crispy fried onions – like the soul of Vietnamese street food, enduring and full of emotions. Each portion of sticky rice is a miniature hometown morning, wrapped in a rustic banana leaf.

أرز دبِق بالدجاج

(أرز لزج معطر يقدم مع الدجاج المشوي المميز من Hoi An Pho ، والكراث المقلي المقرمش ، والخضروات المخللة الخفيفة ، مصحوبة بصلصة التغميس الخاصة بنا المصنوعة منزلياً) إفطار بسيط ولكنه كامل. أرز لزج ورائحة ، ممزوج بالدجاج المبشور المتبل والبصل المقلي المقرمش - مثل روح طعام الشارع الفيتنامي ، دائم ومليء بالمشاعر. كل جزء من الأرز اللزج هو صباح مسقط رأسه مصغر ، ملفوف بورقة موز ريفية.

Qr. 45



Boiled Vegetables with Vegan sauce

A simple plate of boiled green vegetables is elevated with a bowl of thick, flavorful braised fish sauce, pepper and fried onions. The dish reminds us of a poor but rustic meal - where every flavor is treasured from the simplest things.

خضراوات مسلوقة مغموسة في صلصة السمك المطهوه

يتم رفع طبق بسيط من الخضار المسلوقة مع وعاء من صلصة السمك السميكة المطهوه ببطء والفلفل والبصل المقلي. يذكرنا الطبق بوجبة فقيرة ولكنها ريفية - حيث يتم تقدير كل نكهة من أبسط الأشياء.

Qr. 30



Water Spinach Wok Fried with Garlic Sauce

(Sauteed Kang Kong with garlic).

Humble yet unforgettable, this garlic-infused stir-fried water spinach is crisp, fragrant, and filled with memories of home-cooked dinners beneath the veranda.

ماء سبانخ مقلي مع صلصة الثوم

(كانغ كونغ مقلي مع الثوم)

متواضع ولكنه لا ينسى ، هذا السبانخ المائي المقلي المملوء بالثوم هش ورائحة ومليئة بذكريات العشاء المطبوخ في المنزل تحت الشرفة الأرضية.

Qr. 26



Prawn Cracker

Crispy and fragrant with shrimp, rice paper is an attractive side dish or snack. When dipped in kho quet or eaten with salad, each piece is like a cheerful noise in the middle of an intimate meal.

مقرمشات الجمبري

مقرمش ورائحة مع الجمبري ، ورق الأرز هو طبق جانبي جذاب أو وجبة خفيفة. عند غمسها في كويت أو تناولها مع السلطة ، تكون كل قطعة مثل ضجيج مبهج في منتصف وجبة حميمة.

Qr. 10



ADDITIONAL DISHES

أطباق إضافية

Extra Tenderlion شريحة لحم إضافية	Qr. 16	Extra Vegetable: (Steamed/ Fresh) خضراوات إضافية: (مُطهوهة على البخار/ طازجة)	Qr. 5
Extra Beef Balls كرات لحم إضافية	Qr. 12	Extra Tofu (Steamed/ Fried) (توفو إضافي (مُطهوه على البخار/ مقلي)	Qr. 10
Extra Brisket لحم صدر إضافي	Qr. 14	Extra Soup حساء إضافي	Qr. 5
Extra Chicken دجاج إضافي	Qr. 10	Water دجاج إضافي	Qr. 4 / Qr. 8
Extra Shrimp روبيان إضافي	Qr. 14	Soft Drink روبيان إضافي	Qr. 6
Extra Boiled egg/ Fried egg بيضة مسلوقة إضافية / بيضة مقليه	Qr. 7		
Extra Steamed Rice أرز مطهوه على البخار إضافي	Qr. 5		
Extra Fried Rice أرز مقلي إضافي	Qr. 7		

DESSERTS – A SWEET FAREWELL

الحلويات - وداعًا حلواً



Every story deserves a gentle ending. Vietnamese desserts offer comfort from mother, childhood, and sunny days.

كل قصة تستحق نهاية لطيفة. الحلويات الفيتنامية تُضفي شعورًا بالراحة - من الأم والطفولة والأيام المشمسة.

Vietnamese Homemade Yogurt

Lightly sour, smooth, fermented in small jars – simple yet complete, every day you eat yogurt is very good for your intestinal health.

الزبادي الفيتنامي محلي الصنع

حامض قليلا ، ناعم ، مخمر في برطمانات صغيرة - بسيط ولكنه كامل ، كل يوم تأكل فيه الزبادي مفيد جدا لصحة الأمعاء.

Qr. 15



Vietnamese Coffee Flan

Smooth as the autumn wind, caramel flavor mixed with egg milk - a gift full of Vietnamese love. Coffee selected from Vietnam.

فطيرة القهوة الفيتنامية

ناعمة مثل رياح الخريف ، نكهة الكراميل الممزوجة بحليب البيض - هدية مليئة بالحب الفيتنامي. قهوة مختارة من فيتنام.

Qr. 20



Cinnamon Blended

A modern and refreshing version of traditional coffee. Black coffee ground with ice, mixed with a light cinnamon scent and smooth milk – like a cool breeze in the middle of a summer afternoon, bringing with it memories of quiet afternoons in the old town.

مزيج القرفة

تنويع رقيقة من قهوة هيو المملحة التقليدية. قهوة قوية، بنكهة ملح خفيفة، تُبرز الطعم الحلو، وتُضيف لمسة من رائحة القرفة الدافئة - كأغنية حب شتوية لعشاق نكهات القهوة الفريدة.

Qr. 24



Traditional Vietnamese Delicacy

(Tropical peels and sweet flavorful bites in a delicate coconut milk).

Purple, orange, and yellow taro balls in rich coconut milk—a memorable sweet soup.

تشي هواي دو

(لآئ التايوكا وقطع لذيذة حلوة في حليب جوز الهند الرقيق)

كرات القلقاس الأرجواني والبرتقالي والأصفر في حليب جوز الهند الغني - حساء حلو لا ينسى.

Qr. 24



Sweet Mango Soup

Blended ripe mango resembling tropical summer sunshine, cool and sweet.

شوربة المانجو الحلوة

المانجو الناضجة المخلوطة تشبه أشعة الشمس الصيفية الاستوائية ، باردة وحلوة.

Qr. 24

Our Unique Homemade Treat (Chocolate Flavour)

(A light coconut-based sorbet dripping in one of the following flavors of choice, coffee, chocolate).

When sweet coconut meets slightly bitter chocolate—a sweet surprise for the adventurous.

علاجنا المنزلي الفريد (بطعم الشوكولاتة)

علاجنا الفريد محلي الصنع نكهة الشوكولاتة

عندما يلتقي جوز الهند الحلو بالشوكولاتة المرة قليلا - مفاجأة حلوة للمغامرين.

Qr. 24



Deep Fried Banana

(Deep fried banana with ice cream, passion fruit and vietnamese coffee glaze).

Ripe bananas fried in crispy batter, sprinkled with sugar and sesame—like a childhood gift from a countryside market.

موز مقلي

(موز مقلي مع آيس كريم ، فاكهة العاطفة، وقهوة فيتنامية)

موز ناضج مقلي في خليط مقرمش ، مع رش السكر والسمن - مثل هدية الطفولة من سوق ريفي.

Qr. 24

DRINKS - FRESH BREATHS OF NATURE

المشروبات - أنفاس الطبيعة المنعشة



End your culinary journey with a cooling sip. The beverages at Hoi An Pho are like a summer lullaby, carrying the scent of herbs and flowers, each glass a peaceful pause in your flavor-filled exploration.

اختم رحلتك في عالم الطهي برشفة منعشة. مشروبات هوي آن فو أشبه بأنشودة صيفية، تفوح منها رائحة الأعشاب والزهور، وكل كوب منها يُمثل استراحة هادئة في رحلة استكشاف غنية بالنكهات.

Traditional Vietnamese Hot Coffee (Milk/Sugar)

A traditional bold brew—intense and strong, like the resilient soul of Quang Nam natives.

القهوة الساخنة الفيتنامية التقليدية (الحليب / السكر)

مشروب تقليدي جريء - مكثف وقوي، مثل الروح المرنة لسكان كوانج نام.

Qr. 20 / Qr. 18



Traditional Vietnamese Ice Coffee (Milk/Sugar)

A perfect union of robust drip coffee and sweet condensed milk—a beloved morning ritual across Vietnam.

القهوة المثلجة الفيتنامية التقليدية (الحليب / السكر)

اتحاد مثالي بين القهوة المقطرة القوية والحليب المكثف الحلو - طقوس صباحية محبوبة في جميع أنحاء فيتنام.

Qr. 20 / Qr. 18



**A DRINK BORN FROM COFFEE BEANS
WHERE THE LOVE OF MOTHER EARTH BEGINS**

مشروب مولود من حبوب البن حيث يبدأ حب أمنا الأرض



Special Vietnamese Coffee with Fresh Milk

Just a hint of coffee with plenty of milk—gentle and sweet, like a lazy morning in a nostalgic café corner.

قهوة فيتنامية خاصة مع حليب طازج

مجرد لمحة من القهوة مع الكثير من الحليب - لطيفة وحلوة، مثل صباح كسول في ركن مقهى حنين.

Qr. 22



Salted Coffee

A specialty from Hue, where a pinch of salt enhances the richness and lingering sweetness of coffee—like a whispered secret on a rainy night.

قهوة مملحة

تخصص من Hue ، حيث يعزز قليل من الملح ثراء القهوة وحلاوتها العالقة - مثل سر همس في ليلة ممطرة.

Qr. 22

Mint Coffee

Vietnamese coffee meets refreshing mint—a surprising and invigorating twist.

قهوة نعناع

تلتقي القهوة الفيتنامية بالنعناع المنعش - لمسة مدهشة ومنشطة.

Qr. 22



Cinnamon Salted Coffee - Cafe muối hương quế

A subtle variation of Hue's traditional salted coffee. Strong coffee, light salt flavor highlights the sweet aftertaste, adding a bit of warm cinnamon aroma - like a winter love song for those who love unique coffee flavors.

قهوة مملحة بالقرفة

اختلاف دقيق من قهوة هيو المملحة التقليدية. القهوة القوية ونكهة الملح الخفيفة تبرز المذاق الحلو ، وتضيف القليل من رائحة القرفة الدافئة - مثل أغنية الحب الشتوية لأولئك الذين يحبون نكهات القهوة الفريدة.

Qr. 22



Hot Coconut Tea - Cà Phê Dừa Nóng

When fatty coconut blends with hot coffee, it creates a warm, gentle and fragrant drink. This is the drink for cold Qatar days, when you need a little bit of home to soothe your soul.

شاي جوز الهند الساخن

عندما يمتزج جوز الهند الدهني مع القهوة الساخنة ، فإنه يخلق مشروبا دافئا ولطيفا ورائحة. هذا هو المشروب لأيام قطر الباردة ، عندما تحتاج إلى القليل من المنزل لتهدئة روحك.

Qr. 15

Ice Coconut Coffee

A harmonious combination of strong coffee and fragrant coconut milk, blended with cool ice. The slight bitterness of the coffee blends with the richness of the coconut, creating a smooth, gentle experience - like a sweet souvenir on a sunny summer afternoon in the Vietnamese countryside.

قهوة جوز الهند المثلجة

مزيج متناغم من القهوة القوية وحليب جوز الهند المعطر ، ممزوج بالثلج البارد. تمتزج المرارة الطفيفة للقهوة مع ثراء جوز الهند ، مما يخلق تجربة سلسة ولطيفة - مثل هدية تذكارية حلوة في فترة ما بعد الظهر الصيفية المشمسة في الريف الفيتنامي.

Qr. 20



Ice Coconut Salted Coffee

Strong coffee, cool ice, a light layer of salt and creamy coconut milk – an unexpected yet charming combination. This cup of coffee is a gift for the explorer, for those who love Vietnamese flavors but are also ready to welcome a new breeze in the middle of Doha.

قهوة جوز الهند المثلجة المملحة

قهوة قوية وثلج بارد وطبقة خفيفة من الملح وحليب جوز الهند الكريمي - مزيج غير متوقع ولكنه ساحر. فنجان القهوة هذا هو هدية للمستكشف ، لأولئك الذين يحبون النكهات الفيتنامية ولكنهم أيضا مستعدون للترحيب بنسيم جديد في وسط الدوحة.

Qr. 22



Tamarind Juice “Hoi An Pho”

A bold sweet-sour tamarind flavor, with a pinch of salt and crushed ice—like a schoolyard treat on a hot childhood afternoon.

حجر التمر الهندي

نكهة التمر الهندي الحلوة الحامضة الجريئة ، مع قليل من الملح والثلج المجروش - مثل علاج فناء المدرسة في فترة ما بعد الظهر الحارة.

Qr. 22

Snow Lime Lemonade

Crushed ice and fresh lemon, icy cold and invigorating—like a surprising breeze on a sweltering summer noon.

سنو ليمون

ثلج مجروش وليمون طازج ، بارد مثلج ومنشط - مثل نسيم مفاجئ في ظهيرة صيفية حارة.

Qr. 22



Classic Bubble Tea Homemade

Rich tea blended with creamy milk and chewy boba pearls—like a sweet sip of youthful memories in Saigon.

شاي حليب الفقاعات التقليدي

شاي غني ممزوج بالحليب الكريمي ولالكى بوبا المطاطية - مثل رشفة حلوة من ذكريات الشباب في سايغون.

Qr. 20



Tropical Vibes - Trà Chanh Dây Nhiệt Đới

The sweetness of Passion Fruits combined with fresh oranges and mint leaves gives the feeling of standing in the middle of a sunny tropical garden. Cool, pleasant and full of life.

الأجواء الاستوائية

تضفي حلاوة فاكهة العاطفة الممزوجة بالبرتقال الطازج وأوراق النعناع شعورا بالوقوف في وسط حديقة استوائية مشمسة. بارد وممتع ومليء بالحياة.

Qr. 18

Peach Tea With Lemongrass and Orange

Sweet peach aroma meets the tartness of orange and a touch of lemongrass spice—like a relaxing summer afternoon by the Hoai River.

شاي الخوخ بالليمون

تلتقي رائحة الخوخ الحلوة مع حموضة البرتقال ولمسة من توابل الليمون - مثل فترة ما بعد الظهر الصيفية المريحة على ضفاف نهر هواي.

Qr. 22



Mint Mojito

Cool, crisp mint awakens all senses—like a sudden breeze on a scorching afternoon.

مثل موهيتو

النعناع البارد والهش يوقظ كل الحواس - مثل النسيم المفاجئ في فترة ما بعد الظهر الحارقة.

Qr. 18



Blueberry Mojito

A perfect balance of tart and sweet blueberries with fresh mint—like a love ballad of summer.

موهيتو التوت الأزرق

توازن مثالي بين العنب البري اللاذع والحلو مع النعناع الطازج - مثل أغنية الحب في الصيف.

Qr. 18

Strawberry Mojito

Vibrant red, lightly sweet, and fizzy—a soda made for sunny, energetic days.

فراولة موهيتو

أحمر نابض بالحياة ، حلو قليلا ، وغازي - صودا مصنوعة للأيام المشمسة والحيوية.

Qr. 18



Hot Tea - Trà Nóng

A simple yet complete cup of tea, where the rising steam invites us to pause, relax and breathe deeply. Choose from jasmine tea, lotus tea or ginger tea – each one conveying a peaceful aspect of Vietnamese culture.

الشاي الساخن

فنجان شاي بسيط ولكنه كامل ، حيث يدعونا البخار المتصاعد إلى التوقف والاسترخاء والتنفس بعمق. اختر من بين شاي الياسمين وشاي اللوتس والمورينجا أوليفيرا وشاي النوني. والشاي الأسود ، يقدم مع بسكويت جوز الهند المخبوز الفيتنامي.

Qr. 12



Jasmine Lemonade Ice Tea

A hint of lemon tang blended with the freshness of jasmine—refreshing like a Hoi An maiden's smile.

شاي الياسمين والليمون

لمسة من نكهة الليمون ممزوجة بنضارة الياسمين - منعشة مثل ابتسامة هوي آن.

Qr. 20



Ice Jasmine Tea

Cool and pure, like a breeze drifting over moss-covered rooftops along the Thu Bon River.

شاي الياسمين المثلج

باردونقي، مثل النسيم الذي ينجرف فوق أسطح المنازل المغطاة بالطحالب على طول نهر ThuBon.

Qr. 12





CHEF'S PASSION – GUARDIAN OF VIETNAMESE SOUL ABROAD

شغف الطاهي - حارس الروح الفيتنامية في الخارج



Ẩm thực Việt không chỉ là nguyên liệu, gia vị hay công thức - mà là cảm xúc của người nấu. Tại Hội An Phố, bếp trưởng của chúng tôi không đơn thuần là người đầu bếp, mà là một người kể chuyện, một người giữ hồn quê nơi đất khách.

Sinh ra và lớn lên tại Việt Nam, anh mang theo ký ức về những sáng sớm bên gánh bún của mẹ, tiếng lửa lách tách trong căn bếp nhỏ, và hương nước mắm thơm lừng len lỏi trong ngõ nhỏ. Chính những khoảnh khắc tưởng như đơn giản ấy là hồn cốt làm nên từng món ăn tại nhà hàng - mộc mạc mà sâu lắng, cầu kỳ mà đầy yêu thương.

Mỗi tô phở, đĩa cơm, ly chè hay tách cà phê tại Hội An Phố đều được chuẩn bị như bữa ăn nhà sau những ngày xa quê. Nguyên liệu được lựa chọn kỹ lưỡng mỗi ngày, gia vị mang từ Việt Nam, và trên hết là tấm lòng kiên định của một người con Việt nơi xứ người.

Với anh, mỗi thực khách không chỉ là người dùng bữa - mà là người bạn được mời về nhà, cùng chia sẻ một bữa ăn ấm lòng, một chút ký ức, một góc quê hương nơi đất lạ.

Việt Nam trải dài hình chữ S nơi có 54 dân tộc anh em sinh sống, nơi có những danh lam thắng cảnh đẹp với đa sắc tộc, nơi có những con người cần mẫn và luôn sáng tạo.

Mời bạn đến với Việt Nam để khám phá ẩm thực Việt, để nhìn thấy những con người hiền hoà, để được Việt Nam kể những câu chuyện cho Bạn nghe. Cảm ơn Bạn đã đến với Hội An Phố, để bạn ngắm nhìn 1 góc thu nhỏ của Việt Nam thông qua ẩm thực và những người con của đất nước Việt Nam.

Vietnamese cuisine is not just about ingredients, spices or recipes - but also about the emotions of the cook. At Hoi An Pho, our head chef is not simply a chef, but a storyteller, a person who keeps the soul of the homeland in a foreign land.

Born and raised in Vietnam, he carries with him memories of early mornings by his mother's noodle stall, the crackling fire in the small kitchen, and the fragrant aroma of fish sauce wafting through the alleys. It is these seemingly simple moments that are the soul of each dish at the restaurant - rustic yet profound, sophisticated yet full of love.

Every bowl of pho, plate of rice, glass of sweet soup or cup of coffee at Hoi An Pho is prepared like a home-cooked meal after days away from home. Ingredients are carefully selected every day, spices are brought from Vietnam, and above all, the steadfast heart of a Vietnamese son in a foreign land.

For him, each diner is not just a person eating - but a friend invited home, sharing a warm meal, a little memory, a corner of the homeland in a strange land.

Vietnam stretches in the shape of the letter S where 54 ethnic groups live, where there are beautiful landscapes with many ethnicities, where there are hardworking and creative people.

We invite you to come to Vietnam to discover Vietnamese cuisine, to see the gentle people, to let Vietnam tell you stories. Thank you for coming to Hoi An Pho, so you can see a small corner of Vietnam through the cuisine and the children of Vietnam.

لا يقتصر المطبخ الفيتنامي على المكونات أو التوابل أو الوصفات فحسب - بل يتعلق أيضا بمشاعر الطباخ. في Hoi An Pho ، رئيس الطهاة لدينا ليس مجرد طاه ، ولكنه راوي قصص ، شخص يحافظ على روح الوطن في أرض أجنبية.

ولد ونشأ في فيتنام ، ويحمل معه ذكريات الصباح الباكر بجوار كشك المعكرونة لوالدته ، والنار المتصاعدة في المطبخ الصغير ، والرائحة العطرة لصلصة السمك التي تنبعث في الأزقة. هذه اللحظات التي تبدو بسيطة هي روح كل طبق في المطعم - ريفي ولكنه عميق ومتطور ولكنه مليء بالحب.

يتم تحضير كل وعاء من pho أو طبق من الأرز أو كوب من الحساء الحلو أو فنجان من القهوة في Hoi An Pho مثل وجبة مطبوخة في المنزل بعد أيام من الابتعاد عن المنزل. يتم اختيار المكونات بعناية كل يوم ، ويتم إحضار التوابل من فيتنام ، وقبل كل شيء ، القلب الثابت لابن فيتنامي في أرض أجنبية.

بالنسبة له ، كل عشاء ليس مجرد شخص يأكل - بل صديق تمت دعوته إلى المنزل ، ومشاركة وجبة دافئة ، وذكرى صغيرة ، وركن من أركان الوطن في أرض غريبة. تمتد فيتنام على شكل حرف S حيث تعيش 54 مجموعة عرقية ، حيث توجد مناظر طبيعية جميلة مع العديد من الأعراق ، حيث يوجد أشخاص مجتهدون ومبدعين.

ندعوك للحضور إلى فيتنام لاكتشاف المطبخ الفيتنامي ، ورؤية الناس اللطيفين ، والسماح لفيتنام بإخبارك بالقصص. شكرا لك على مجيئك إلى Hoi An Pho ، حتى تتمكن من رؤية ركن صغير من فيتنام من خلال المطبخ وأطفال فيتنام.



**WE
WARMLY
INVITE
YOU TO
EXPLORE
VIET NAM'S
CHARMING
AND
SCENIC
PLACES**

**ندعوكم
لإكتشاف
الأماكن
الساحرة و
الخلابة في
فيتنام**



Mu Cang Chai (Yen Bai, Viet Nam)



Hoang Lien Son Mountain Range (Lao Cai & Lai Chau & Yen Bai, Viet Nam)



Halong Bay (Quang Ninh, Viet Nam)



Ban Gioc Waterfall (Cao Bang, Viet Nam)



Hoan Kiem Lake (Ha Noi, Viet Nam)



One Pillar Pagoda – Chua Mot Cot (Ha Noi, Viet Nam)



Trang An Scenic Landscape Complex (Ninh Binh, Viet Nam)



Thung Nham (Ninh Binh, Viet Nam)



Son Doong Cave (Quang Binh, Viet Nam)



Hue Imperial City (Hue, Viet Nam)



Golden Bridge (Da Nang, Viet Nam)



Hoi An Ancient Town (Quang Nam, Viet Nam)



Eo Gio (Binh Dinh, Viet Nam)



Da Dia Reef (Phu Yen, Viet Nam)



Bai Dai Beach (Nha Trang, Viet Nam)



Po Nagar Cham Towers (Nha Trang, Viet Nam)



Ba Den Mountain (Tay Ninh, Vietnam)



Som Rong Pagoda (Soc Trang, Vietnam)



Mekong Delta (Viet Nam)



HOI AN PHO AUTHENTIC VIETNAMESE CUISINE

Whatsapp: +974 51751799

Contact: +974 44660339

Email: hoianpho.qatar@gmail.com

Facebook: HoiAn Pho

Address: Zone:22, Building No: 50, Al Jazeera, St: 342, Fereej Bin Mahmoud, Qatar

