



Bringing Our VietNam To You

Vietnamese Cuisine



HOI AN PHO - MENU



CONTENT

Bringing Vietnamese Cuisine to Qatar	04	Sizzling Wok - The Spirit of the Street	23
نأخذكم في رحلة إلى قلب المطبخ الفيتنامي الأصلي		الووك المتوهّج - روح الشارع الفيتنامي	
Hoi An Cuisine - A Living Heritage in the Heart of Vietnam	05	Desserts - A Sweet Farewell	31
مطبخ هوي آن - إرث حيّ ينبض بروح فيتنام		الحلويات - وداعٌ بطعمٍ حلو	
Opening Notes - Appetizers (Buds Teasers)	06	Drinks - Fresh Breaths of Nature	35
مقدمة النكهات - المقبلات: (إغراءات تُوقظ الحواس)		المشروبات - نسائم منعشة من الطبيعة	
Noodle Treasures - PHỞ & BÚN (Broth & Sauce Noodle Dishes)	16	Chef's Passion - Guardian of Vietnamese Soul Abroad	43
كنوز المطبخ الفيتنامي - الفو والبون (أطباق المعكرونة الفيتنامية بالمرق والصلصات الأصلية)		شغف الشيف - أمينُ الروح الفيتنامية في أرضٍ بعيدة	
Vietnamese Rice Dishes - Flavor from the Wok	21		
أطباق الأرز الفيتنامية - نكهات أصيلة من الووك			

BRINGING VIETNAMESE CUISINE TO QATAR

جلب المطبخ الفيتنامي إلى قطر



Tôi sinh ra và lớn lên tại miền Trung Việt Nam – vùng đất nổi tiếng với những con người hiền hòa, chân thành và cần cù. Nơi đây cũng là cái nôi của nhiều món ăn truyền thống, mỗi món đều chứa đựng tình yêu quê hương, nét đẹp văn hóa và tinh hoa ẩm thực Việt.

Sau nhiều năm học tập, làm việc và sinh sống ở nước ngoài, trong tôi luôn hiện hữu nỗi nhớ da diết về quê hương và những hương vị thân quen. Khi định cư tại Qatar, tôi nhận thấy vẫn còn rất ít nơi để mọi người có thể thưởng thức ẩm thực Việt Nam một cách đúng nghĩa. Chính điều đó đã thôi thúc tôi thực hiện một ước mơ: xây dựng một không gian mang đậm hồn Việt – nơi cộng đồng người Việt có thể tìm lại hương vị quê nhà, đồng thời giúp bạn bè quốc tế khám phá sự tinh tế, phong phú và độc đáo của nền ẩm thực Việt Nam.

Từ ước mơ ấy, Nhà hàng Hoi An Pho đã ra đời tại Qatar.

Chúng tôi không chỉ phục vụ những món ăn ngon mà còn mong muốn mang một phần ký ức, văn hóa và tâm hồn Việt Nam đến với trái tim của Qatar. Giữa nhịp sống hiện đại và những tòa nhà cao tầng, Hoi An Pho là một góc nhỏ bình yên, nơi mỗi món ăn đều được chế biến bằng tất cả niềm đam mê, lòng tự hào và tình yêu dành cho quê hương.

Tại Hoi An Pho, mỗi tô phở, mỗi món ăn và mỗi hương vị đều kể một câu chuyện về Việt Nam. Chúng tôi trân trọng kính mời quý khách đến trải nghiệm hương vị Việt đích thực và cảm nhận sự hiếu khách, chân thành – những giá trị luôn là niềm tự hào của văn hóa Việt Nam.

I was born and raised in Central Vietnam, a land known for its gentle, sincere, and hardworking people. It is also the birthplace of many traditional dishes, each carrying the love of home, the beauty of our culture, and the essence of Vietnamese cuisine.

After many years of studying, working, and living abroad, I always carried a deep longing for my homeland and the familiar flavors of my childhood. When I settled in Qatar, I realized that there were still very few places where people could truly experience authentic Vietnamese food. That realization inspired me to pursue a dream: to create a space filled with the spirit of Vietnam – a place where the Vietnamese community could rediscover the taste of home, and where friends from around the world could explore the elegance, richness, and uniqueness of Vietnamese cuisine.

From that dream, Hoi An Pho Restaurant was born in Qatar.

We do not simply serve delicious food. We hope to bring a piece of Vietnam's memories, culture, and soul to the heart of Qatar. Amid the fast pace of modern life and the skyline of towering buildings, Hoi An Pho is a small and peaceful corner where every dish is prepared with passion, pride, and a deep love for our homeland.

At Hoi An Pho, every bowl of pho, every dish, and every flavor tells a story about Vietnam. We warmly invite you to experience authentic Vietnamese cuisine and to feel the sincerity and hospitality that have always been among the greatest treasures of Vietnamese culture.

وُلِدْتُ ونشأتُ في وسط فيتنام، تلك الأرض التي عُرفت بأهلها الطيبين الصادقين المجتهدين، والتي تُعدّ أيضًا مهدًا للعديد من الأطباق التقليدية التي تحمل في كل لقمةٍ منها حبّ الوطن، وجمال الثقافة، وروح المطبخ الفيتنامي الأصيل.

وبعد سنواتٍ طويلة من الدراسة والعمل والعيش خارج بلادي، ظلّ الحنين إلى الوطن وإلى النكهات التي رافقت طفولتي يسكن قلبي. وعندما استقررتُ في قطر، أدركتُ أن الأماكن التي تُقدّم المطبخ الفيتنامي الحقيقي ما تزال قليلة، وأن كثيرين لم تتح لهم فرصة تذوّق هذه النكهات كما ينبغي. ومن هنا وُلد حلم رافقني طويلًا: أن أنشئ مكانًا يحمل روح فيتنام، يجد فيه أبناء الجالية الفيتنامية طعم الوطن، ويكتشف من خلاله أصدقائنا من مختلف الجنسيات رُقي المطبخ الفيتنامي وتنوّعه وتفردّه. ومن هذا الحلم وُلد مطعم هوي آن فو في قطر.

لسنا نقدّم الطعام فحسب، بل نسعى لأن نحمل معنا جزءًا من ذكريات فيتنام وثقافتها وروحها إلى قلب قطر. وبين إيقاع الحياة السريع وناطحات السحاب الحديثة، يشكّل هوي آن فو زاويةً هادئة تُحضّر فيها الأطباق بكل شغف وفخر ومحبّة صادقة للوطن.

في هوي آن فو، تحكي كلّ وعاء فو، وكلّ طبق، وكلّ نكهة قصةً عن فيتنام. ويسعدنا أن ندعوكم لتجربة المذاق الفيتنامي الأصيل، وأن تلمسوا دفء الضيافة والصدق اللذين ظلّا دائمًا من أجمل ما نفخر به في ثقافتنا الفيتنامية.

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

مطبخ هوي آن – تراث حيّ 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 ليست مجرد مدينة على الخريطة، بل هي مكانٌ يبدو فيه الزمن وكأنه توقف ليحفظ عبق الماضي. فمنذ قرون، كانت القوارب المحملة بالحرير والخزف والتوابل تبحر عبر نهر تو بون، حاملةً معها نكهات فيتنام إلى العالم.

وحتى يومنا هذا، ما زالت تلك المدينة العريقة تتألق تحت أسقفها القرميدية التي غطاها الزمن بالطحالب، وبين جدرانها الصفراء ونوافذها الخضراء، حيث تنبض الحياة بوجباتٍ تحمل روح الريف الفيتنامي وأصالته. ومن هذه الذاكرة وُلد «هوي آن فو»، صورةٌ حيّة لهوي آن التي ما زالت تتنفس وتحيا في كل طبق يُقدّم. يمثل مطبخ هوي آن لقاءً متناغماً بين ثقافات متعددة، متجسداً في ثراء المطبخ الفيتنامي وتنوع نكهاته. فالأطباق هنا لا تسعى إلى التكلّف أو المبالغة، بل تحمل روحاً صادقة تشبه أهل المنطقة الوسطى من فيتنام: بسيطة في مظهرها، عميقة في أثرها.

في «هوي آن فو»، لا يكتفي الشيف الفيتنامي بالطهي فحسب، بل يروي حكاياتٍ تنبض بالذاكرة والانتماء. فمن خلال كل غصنٍ من الأعشاب العطرية، وكل قطرةٍ من صلصة السمك الغنية، وخيوط الأرز الناعمة، ونكهة البيت الدافئة، يصبح كل طبق رسالةً تحمل جزءاً من الذاكرة الفيتنامية إلى مائدتكم.



OPENING NOTES – APPETIZERS (BUDS TEASERS)

مقدمة النكهات – المقبلات. (إغراءات تُوقظ الحواس)

We begin our culinary journey with familiar appetizers:

نبدأ رحلتنا مع المقبلات مألوفة تفتح الشهية.

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 السبرينغ رولز الطازجة - جوي كوين

لفائف من ورق الأرز الطازج محشوة بالروبيان والدجاج والأعشاب)
(العطرية مع صلصة غمس تقليدية

كل لفافة شفافة تُغلف بلطف الروبيان والدجاج ونودلز الأرز الطازجة والأعشاب، لتجسد صيف فيتنام في كل قضمة، وهو طبق يعود أصله إلى جنوب فيتنام، ويُعرف كوجبة خفيفة أو طبق رئيسي. طبق مميز من المطبخ الفيتنامي، معروف بتقديمه الطازج والخفيف والملون. تُحضّر هذه اللفائف الطازجة من أعشاب مقرمشة، ونودلز الأرز الشعيرية، والخيار، مع حشوات متنوعة مثل الروبيان أو الدجاج أو التوفو، جميعها ملفوفة بعناية داخل ورق أرز ناعم ورقيق. تُقدّم مع صلصة غمس غنية بالنكهة، تتراوح بين صلصة السمك الحلوّة الحامضة، أو صلصة الفول السوداني، أو مزيج إقليمي خاص. ليست لذيذة فحسب، بل صحية أيضًا، ما يجعلها الخيار المثالي لمن يبحث عن وجبة خفيفة وغنية بالنكهة في آنٍ واحد.

Chicken & Shrimp

دجاج وروبيان

Qr. 30

Vegan

نباتي

Qr. 27



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.

سلطة البط المشوي - هوي آن فو

مستوحاة من السلطات التقليدية في جنوب فيتنام، يتميز هذا الطبق بتناغم مثالي بين البط المشوي الغني بالنكهة والملفوف الأرجواني المقرمش. يُتبل البط بتوابل مميزة ويُشوى حتى يكتسب لونًا ذهبيًا مثاليًا مع الحفاظ على طراوته وعصارته. يُخلط مع الأعشاب الطازجة، والبصل المقلّي المقرمش، والفاصوليا السوداء المحمّص، وصلصة السمك من هوي آن فو ذات الطعم الحلو والحامض والحار بشكل خفيف، ليقدّم سلطة بط مشوي منعشة ومتوازنة النكهات. يُعد خيارًا مثاليًا كطبق رئيسي خفيف أو كمقبلات.

Qr. 35



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

مزيج منعش من الملفوف الحلو والحامض مع الكزبرة الفيتنامية، يُقدّم مع دجاج مبشور طري أو توفو مقرمش—كأنها أمطار صيفية تُهدئ الروح. سلطة الملفوف هي طبق طازج ومقرمش شائع في المطبخ الفيتنامي. يمكن تحضيرها بالدجاج المبشور أو كنسخة نباتية بدون لحم. تشمل المكونات الملفوف المقطع شرائح رفيعة، والجزر المبشور، والكزبرة الفيتنامية، والبصل، مع صلصة من صوص السمك بنكهة حلوة وحامضة (وتُستخدم الصويا أو صلصة نباتية بدلاً من صلصة السمك في النسخة النباتية). وغالبًا ما تُزيّن بالفاصوليا السوداء المحمّص والبصل المقلّي لإضافة نكهة غنية. طبق "غوي" (سلطة) هو طبق فيتنامي تقليدي له تنوعات إقليمية عديدة. وتُعد سلطة الملفوف لمسة حديثة وبسيطة ومتعددة الاستخدامات تناسب الأذواق المعاصرة—لذيذة وصحية.



Qr. 34

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.

جوي البابايا الخضراء

شرائح رفيعة من البابايا الخضراء تُرشّ بصلصة السمك المنعشة، وتُزيّن بالفاول السوداني المجروش مع الروبيان المسلوق أو نسخة نباتية—مقبل يوقظ الحواس جميعها.

سلطة البابايا الخضراء هي طبق فيتنامي طازج ومقرمش. تتضمن النسخة المالحة روبياناً طازجاً، بينما النسخة النباتية تخلو من المأكولات البحرية وتستخدم صلصة صويا أو صلصة سمك نباتية. تشمل المكونات البابايا الخضراء المبشورة، والجزر، والفاول السوداني المحمص، والأعشاب، جميعها ممزوجة بصلصة حلوة وحامضة.

طبق "غوي" (سلطة) هو طبق فيتنامي تقليدي متعدد التنوعات. وتتميّز سلطة البابايا الخضراء بتوازن نكهاتها، وتُعد من الأطباق الشائعة في الوجبات اليومية.

Choices:
الخيارات:

Shrimp
روبيان.

Qr. 34

Vegan
نباتي

Qr. 25



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 المشكل

(مزيج متوازن من السبرينغ رول، الـوونتون المقلي، أسياخ الدجاج، وسلطة البابايا)

اختيار دقيق من السبرينغ رول، والـوونتون المقلي، وسلطة البابايا، والسبرينغ رول المشوي—كاحتفال صغير في بداية التجربة، وهو مناسب للضيوف الذين يتناولون الطعام معًا وبأذواق متعددة.

يشمل سبرينغ رول بالروبيان والدجاج الطازج، وسبرينغ رول مقلي ومقرمش، وأسياخ دجاج مشوية غنية بالنكهة، وـوونتون مقلي ذهبي اللون، وسلطة بابايا خضراء بنكهة حلوة وحامضة خفيفة.

هذا الطبق عبارة عن توليفة راقية من أطباق مميزة من وسط فيتنام، غنية بنكهات هوي آن فو الفريدة. يتضمن الطبق سبرينغ رول بالروبيان والدجاج، وسبرينغ رول مقلي مقرمش، وأسياخ دجاج مشوية لذيذة، وـوونتون مقلي ذهبي، وسلطة بابايا خضراء بنكهة حلوة وحامضة وخفيفة الحدة. يتم تحضير كل عنصر بعناية فائقة لتحقيق توازن بين الطعم والتقديم، مما يخلق تجربة طهوية جذابة مثالية للمشاركة مع الأصدقاء والعائلة.

Qr. 34



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 بالليمونغراس

مستوحى من طعام الشارع الفيتنامي وجنوب شرق آسيا، يُتبّل الدجاج بالليمونغراس، والثوم، وصلصة السمك، والتوابل التقليدية، ثم يُشوى على الفحم حتى يكتسب نكهة مدخنة خفيفة ورائحة عطرية مميزة. يُقدّم الدجاج الطري والعصير مع صلصة فول سوداني غنية وعطرية، ليخلق توازناً متناغماً بين المذاق المالح، والنكهة الجوزية، وحرارة خفيفة. يُعد مثالياً كمقبلات أو يُقدّم مع السلطة والأعشاب الطازجة كوجبة خفيفة متكاملة النكهة.

Qr. 31

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 لانترن بايت

طبق تقليدي من وسط فيتنام، ويُعد من الأطباق الشائعة في مطبخ مدينة هوي، ويُقدّم غالباً في المهرجانات وحفلات الزفاف والمناسبات الخاصة. يُحضّر تشاو توم من مزيج من الدجاج المفروم ناعماً والروبيان الطازج، يُتبّل بعناية ثم يُلف حول عيدان الليمونغراس. يتميز الطبق بحلاوة الروبيان الطازج، وطراوة الدجاج، والرائحة العطرية المميزة للليمونغراس، ليخلق تجربة طعم فريدة ولذيذة.



Qr. 34

Fried Spring Rolls - Chả Giò Chiên

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

Golden,crispy rolls filled with fragrant shrimp andchicken,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.

السبرينغ رول المقلي

لفائف ذهبية ومقرمشة محشوة بالروبيان والدجاج العطري، ومغلّفة بعناية بورق الأرز الرقيق. كل قضة تستحضر ذكريات المنزل. تعود أصول السبرينغ رول المقلية التقليدية إلى جنوب فيتنام، وأصبحت اليوم رمزاً شهيراً في المطبخ الفيتنامي. تُحشى أوراق الأرز الرقيقة بمكونات متنوعة مثل الروبيان أو الدجاج أو الخضروات النباتية، ثم تُقلى حتى تصبح مقرمشة تمامًا. تُقدّم مع الأعشاب الطازجة وصلصة غمس حلوة وحامضة، لتقدّم نكهة متوازنة تعكس جوهر المطبخ الفيتنامي.

Choices:

الخيارات:

Mix - Chicken & Shrimp

مزيج - دجاج وروبيان

Qr. 34

Vegan

نباتي

Qr. 30



Shrimp Cheesy Crunchers - Chả Giò Tôm Phô Mai

Qr. 31

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.

مقرمشات الروبيان بالجبن

لفائف ذهبية ومقرمشة محشوة بالروبيان والجبن الذائب، وتُقدَّم بقوام خفيف وهش يمنح تجربة غنية وممتعة في كل قضمة. تُحضّر هذه المقرمشات من روبيان طازج ممزوج بجبن كريمي، وتُلف بعناية ثم تُقلى حتى تكتسب لوناً ذهبياً وقواماً مقرمشاً من الخارج مع قلب طري وذائب. تُقدَّم كطبق مقبلات مثالي يجمع بين نكهة المأكولات البحرية الغنية والجبن الكريمي في توازن لذيذ وجذاب.

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.

الفطيرة الفيتنامية الساخنة (بان زيو)

صوت الأزيز على المقللة الساخنة يعيد ذكريات مطبخ المنزل. هذه الفطائر الذهبية والمقرمشة تحتفظ بحلاوة الروبيان أو اللحم أو الخضروات—كظهيرة هادئة في المدينة القديمة.

طبق فيتنامي تقليدي شهير يُحضّر من دقيق الأرز المخفف بالماء والكرّم، وأحياناً حليب جوز الهند. يُفرد الخليط بشكل رقيق على مقللة ساخنة، مع حشوات نموذجية مثل الروبيان، الدجاج، براعم الفاصوليا، وأحياناً الفطر أو الخضروات. بعد الطهي، تتحول الفطيرة إلى لون ذهبي وقوام مقرمش، وتُقدَّم عادةً مع الأعشاب الطازجة وتُغمّس في صلصة السمك الحلوة والحاظضة.

يعود أصل “بان زيو” إلى وسط وجنوب فيتنام، وأصبح اليوم شائعاً في جميع أنحاء البلاد مع تنوعات إقليمية عديدة. ويأتي اسم “بان زيو” من صوت الأزيز (“زيو”) الذي يصدر عند سكب الخليط على المقللة الساخنة، وهي سمة مميزة وجذابة للطبق.



Choices:
الخيارات

Chicken & Shrimp
مزيج - دجاج وروبيان

Vegan
نباتي

Qr. 38

Qr. 29

Bánh Mì Việt Nam - Vietnamese Street Sandwich

(Choice of stuffing of either grilled chicken or beef, vegan 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.

السندويش الفيتنامي الشعبي

طبق بسيط في شكله، عظيم في روحه، يمزج بين الثقافة الفرنسية والروح الفيتنامية. قشرة مقرمشة، وحشوة مالحة، مع أعشاب طازجة وخضروات مخللة—تعكس التمازج الثقافي في هوي أن. خبز باغيت مقرمش محشو بالباتيه، أو اللحوم المشوية أو التوفو، مع خضروات مخللة، وأعشاب طازجة، وصلصة خاصة، ليقدّم توازناً مثالياً بين النكهات الغنية والمالحة والحامضة. يعود أصله إلى الحقبة الاستعمارية الفرنسية، إلا أن "بان مي" أصبح اليوم ابتكاراً فيتنامياً فخوراً يُقدّم ويُحب في جميع أنحاء العالم.



Choices:
الخيارات

Chicken
دجاج

Beef
لحم البقر

Vegan
نباتي

Qr. 34

Qr. 40

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.

المأكولات الفيتنامية المطهوه على البخار

رقائق أرز رقيقة تحتضن اللحم المفروم وفطر الأذن الخشبية، تفوح بعطر البصل المقلي وتُقدّم مع صلصة السمك الحلوة والحامضة—نكهات رقيقة وعميقة في آن واحد. طبق تقليدي من شمال فيتنام، ويُعد من الأطباق الشهيرة في هانوي. تُلف رقائق الأرز المطهوه على البخار، الرقيقة والناعمة، بحشوة من الدجاج المفروم، والروبيان الطازج، وفطر الأذن الخشبية، والبصل المقلي. يُقدّم ساخناً مع النقانق الفيتنامية، وبراعم الفاصوليا المسلوقة، والأعشاب الطازجة، وصلصة السمك الحلوة والحامضة. وعلى الرغم من بساطة مكوناته، فإن إعدادها يتطلب مهارة عالية، مما يجعل «بانه كوان» وجبة خفيفة ومشبعة تعكس دقة المطبخ الفيتنامي وفنون الطهي فيه.



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

مغامرة شهية تجمع بين وونتون الروبيان المقرمش وصلصة المانجو وجوز الهند الغنية، لتقدم لمسة عصرية على نكهة كلاسيكية محبوبة.

وونتون مقلي مقرمش بغلاف رقيق ذهبي اللون، محشو بمزيج شهى من الروبيان الطازج والدجاج، أو بحشوة نباتية خفيفة من الخضروات. يُقدّم مع صلصة مميزة من المانجو الممزوجة بحليب جوز الهند الكريمي، لتمنح توازناً رائعاً بين النكهات الحلوة والحامضة والغنية. يُعد خياراً مثالياً كمقبلات أو كوجبة خفيفة تناسب مختلف الأوقات.

Choices:

Chicken & Shrimp

Vegan

الخيارات:

مزيج - دجاج وروبيان

نباتي

Qr. 37

Qr. 31

Vietnamese Fish Sauce Glazed Chicken Wing - Cánh Gà Chiên 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 الدجاج بصلصة السمك الفيتنامية

كل جناح دجاج ذهبي اللون يتميز بقوام مقرمش من الخارج وطري وعصيري من الداخل، ومغطى بطبقة متوازنة من صلصة السمك الغنية بالثوم والفلفل الحار.

مزيج مثالي من أجنحة الدجاج الطرية والغنية بالنكهة مع المذاق العميق والمميز لصلصة السمك المُحضّرة بعناية. تُنقع الأجنحة في مزيج من صلصة السمك والثوم والسكر والتوابل، ثم تُطهى حتى تصبح طرية وعصيرية ومشبعة بالنكهات. يتميز هذا الطبق بمذاقه الشهى والغني، ويُعد خياراً مثالياً كمقبلات.

Qr. 34



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

(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.

قطع الدجاج المقرمشة بالملح على طريقة هوي آن فو

حيث يُقَلَّب الدجاج المقلّي المقرمش مع خلطة خاصة من الملح الوردي، المعطرة بأوراق الليمون والليمونغراس. وتعكس نكهاته الجريئة بين الحلاوة والملوحة روح وسط فيتنام الأصلية والمفعمة بالدفء.

يتميز الدجاج المشوي بالملح بقطع دجاج طرية وغنية بالنكهة، تُتَبَّل وتُشَوَّى مع حبيبات الملح الخشن لتمنحها مذاقاً مالِحاً متوازناً ورقيقاً. يُقدَّم الطبق مع صلصة فلفل حار حلوة وحامضة، توازن بالنسجام بين النكهات الحارة والحلوة والحامضة، مما يعزز المذاق ويمنح تجربة طهوية متكاملة.

Qr. 37

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.

قطع الدجاج المقرمشة بصلصة البرتقال

لمسة عصرية مميزة: قطع دجاج مقرمشة مغمورة بصلصة البرتقال الطازجة الحلوة والحامضة، تتألق كفوانيس هوي آن في ليلة قمر مكتمل. يتميز دجاج البرتقال بقطع دجاج ذهبية مطهية بإتقان ومغطاة بصلصة برتقال طازجة وغنية بالنكهة. تجمع الصلصة بين الحلاوة الطبيعية والطعم الحامض للبرتقال، لتقدّم توازناً متناغماً بين الحلاوة الخفيفة والحموضة المنعشة والعطر المميز. يمنح هذا الطبق تجربة شهية ومنعشة تفتح الشهية.

Qr. 35



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

كنوز المطبخ الفيتنامي – الفو والبون (أطباق المعكرونة الفيتنامية بالمرق والصلصات الأصيلة)



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 تبدأ الحكاية الدافئة، مع أطباق الفو والبون الساخنة، حيث تفتح كل منها صفحات لاكتشاف 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.

شوربة نودلز اللحم الخاصة

مرق يُطهى ببطء من عظام اللحم البقري مع القرفة، واليانسون النجمي، والزنجبيل المشوي—دفع يشبه صباح هانوي الضبابي. طبق غني بالخضروات والعناصر الغذائية، ومفعم بالتوابل التقليدية التي تشتهر بها العاصمة هانوي. وحتى في الأجواء الحارة، تكفي رشفة من المرق لتبديد التعب وتمنح شعورًا بالانتعاش. يُعد الفو أحد أبرز رموز المطبخ الفيتنامي، وقد نشأ في السهول الشمالية، ولا سيما في هانوي، خلال أوائل القرن العشرين. يجمع بين تقاليد الحساء والنودلز ذات التأثير الصيني والمكونات والتوابل الفيتنامية المحلية. يُطهى مرق اللحم البقري لساعات طويلة مع عظام اللحم، ليمنح نكهة صافية وغنية وحلاوة طبيعية خفيفة. تتكوّن نودلز الفو من شرائح الأرز البيضاء الطرية التي تُقدّم في مرق ساخن. وعادةً ما يُقدّم فو اللحم مع شرائح اللحم البقري، والأعشاب الطازجة، والليمون، والفلفل الحار، والصلصات المرافقة. وأكثر من كونه طبقًا شهيرًا، يُجسّد الفو ثقافة فيتنام وتاريخها وروحها الأصيلة، ويحظى بتقدير السكان المحليين والزوار من مختلف أنحاء العالم.



Choices:
الخيارات:

Small
صغيترتز

Qr. 48

Regular
عادي

Qr. 58

Phở Gà - Chicken Pho

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.

شوربة فو الدجاج الخاصة

لحن أكثر هدوءًا ورقة، مع مرق حلو المذاق يُحضّر من الدجاج البلدي، ويُزيّن بالبصل الأخضر، والأعشاب الطازجة، وشرائح الفلفل الأحمر—كأنفاس النسيم النقي والهادئ في وسط فيتنام.

يُعد هذا الطبق نسخة خفيفة ورقيقة من الفو التقليدي، حيث يُحضّر المرق من عظام الدجاج المطهية ببطء. يُقدّم مع نودلز الفو الطرية وقطع الدجاج المسلوق المفّتت، ويرافقه مزيج من الأعشاب الطازجة والليمون والفلفل الحار. ويُعد الخيار المثالي لمن يفضلون النكهات الفيتنامية الهادئة والحلوة الطبيعية المتوازنة.

Choices:
الخيارات

Small
صغيتزتز
Qr. 45

Regular
عادي
Qr. 48



Choices:
الخيارات:

Small
صغيتزتز
Qr. 34

Regular
عادي
Qr. 41



Phở Chay - Vegetarian Pho

(The vegan version with 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.

شوربة النودلز النباتية

يُعد فو هوي آن فو النباتي طبقًا خفيفًا وغنيًا بالنكهة، يتميز بمرق صافي ذي حلوة طبيعية خفيفة يُحضّر من الخضروات الطازجة المطهية ببطء. يُقدّم نودلز الفو الطرية مع الأعشاب الطازجة و wontons نباتي خاص محشو بتشكيلة من الخضروات، ليمنح مذاقًا غنيًا ومتوازنًا. ويُعد هذا الطبق الخيار المثالي للضيوف الذين يفضلون وجبة نباتية رقيقة النكهة، غنية بالعناصر الغذائية ومشبعة في الوقت نفسه.

Bún Bò Huế - Royal Hue Beef Soup

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

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.

بون بو هوي - حساء اللحم الملكي من هوي

يُعد هذا الطبق من أكثر الأطباق شهرةً وتميزًا في وسط فيتنام، وخاصة في مدينة هوي. يتميز بمرق غني وعطري يُطهى ببطء من عظام اللحم البقري والليمونغراس، ليمنح نكهة حارة ومفعمة بالعطر والتوابل. يُقدّم عادةً مع شرائح اللحم البقري، والأعشاب الطازجة، ولمسة من معجون الروبيان المخمر الذي يمنحه طابعه الفريد. وأكثر من كونه طبقًا، يُجسّد Bún Bò Huế التراث الطهوي الغني للعاصمة الإمبراطورية السابقة لفيتنام.

Choices:
الخيارات:

Small
صغيترتز

Qr. 48

Regular
عادي

Qr. 58



Signature Chicken Bún - Bún Chả

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.

Qr. 47

نودلز الدجاج المميزة

رائحة الفحم تُعيد أجواء أمسيات هانوي الصيفية. لحم مشوي بصلصة السمك الحلوة والحامضة، مع نودلز الأرز البيضاء والأعشاب الطازجة—يُحكي قصة تُروى عبر النار والدخان.

لمسة خاصة على طبق Bun Cha, يتكوّن من دجاج مشوي غني بالنكهة يُقدّم مع نودلز الأرز الطازجة، والأعشاب، والخضروات المخللة، وصلصة السمك الحلوة والحامضة المميزة من Hoi An Pho. ويُعزّز الطبق بأسياخ دجاج وروبيان على شكل "لوليبوب"، ولفائف سيرينغ رول مقرمشة محشوة بالروبيان والدجاج، ليقدّم تناغمًا مثاليًا بين القوام والنكهات.

يعود أصل هذا الطبق إلى هانوي، وهو من الأطباق الفيتنامية المحبوبة التي تُقدّم مع اللحم المشوي ونودلز الأرز والأعشاب الطازجة. يجسّد التوازن بين الحلو والحامض والمالح والغني، وهو ما يميز مطبخ شمال فيتنام. واليوم يُقدّم ويُستمتع به في مختلف أنحاء البلاد وبين عشاق الطعام حول العالم.



Hoi An Pho Classic Fish Broth - Bún Cá

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.

مرق السمك الكلاسيكي - Hoi An Pho

مرق غني يُطهى ببطء من عظام السمك، والطماطم الناضجة، والأعشاب العطرية، ليمنح نكهة عميقة ومنعشة في آن واحد. تُقدّم شرائح القاروص المقرمشة والخالية من العظام مع الأعشاب الطازجة وصلصة الغمس الخاصة من Hoi An Pho ذات الطعم الحامض الخفيف والحار، لتقدّم تجربة طهوية متناغمة وشهية.

Choices:	Small صغيترتز	Regular عادي
الخيارات	Qr. 41	Qr. 45



Vegan Noodles - Bún Chả Chay

Vegetarian bun cha consists of fresh rice noodles served with mixed herbs and fresh greens, along with crispy fried tofu, vegetarian spring rolls, and crispy fried wontons. It is accompanied by a savory vegetarian sauce, creating a balanced combination of crispy, soft textures and light flavors.

نودلز نباتية مع صلصة خاصة

يتكوّن طبق بون تشا النباتي من نودلز الأرز الطازجة مع مجموعة من الأعشاب والخضروات الطازجة، ويُقدّم مع التوفو المقلي المقرمش، والسبرينغ رول النباتي، والوانتون النباتي المقلي. يُقدّم مع صلصة نباتية غنية بالنكهة، ليمنح توازناً متناغماً بين القوام المقرمش والناعم والنكهات الخفيفة.

Qr. 41



Signature Beef Bún - Bún Bò Xào Nam Bộ

Style Stir-fried Beef Rice Noodles 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.

أو بصياغة أدق لقوائم المطاعم الراقية في قطر

طبق نودلز الأرز الشعيرية الممزوجة البسيط ظاهرياً، يجسّد روح الجنوب: الانفتاح والكرم، مع لحم بقر مقلي، وأعشاب طازجة، وفول سوداني، وصلصة السمك المميزة.

نودلز الأرز المقلي مع اللحم البقري على الطريقة الجنوبية هو أحد الأطباق المميزة من جنوب فيتنام. يتكوّن من نودلز الأرز الطازجة تُقلّى مع لحم بقر طري، وبصل، وأعشاب عطرية. يتميز الطبق بنكهته الغنية ولمسة حلاوة خفيفة، ويُقدّم عادةً مع صلصة غمس حامضة ومنعشة. يعكس هذا المزيج البسيط واللذيذ نقاء المكونات والبهارات الهادئة التي تميز المطبخ الفيتنامي الجنوبي.



Qr. 52

VIETNAMESE RICE DISHES – FLAVOR FROM THE WOK

أطباق الأرز الفيتنامية – نكهات أصيلة من الووك

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

ومع امتداد الحكاية إلى الذكريات، لا شيء يبعث على الدفء أكثر من طبق أرز فيتنامي، حيث تحمل كل ملعقة عبق العائلة وحنين الوطن.

“Hoi An Pho” Style Wok Fried Rice - Cơm Chiên Hoi 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 على طريقة “Hoi An Pho”

حبّات أرز منفوشة ممزوجة بالدجاج الطازج والروبيان، ذهبية وعطرية كغداء صيفي على مائدة الأم. أرز مقلي على طريقة “Hoi An Pho” هو طبق غني بالنكهة يُحضّر بالتقليب السريع مع الروبيان الطازج أو الدجاج أو اللحم البقري، أو بنسخة نباتية باستخدام التوفو، مع البازلاء والجزر والذرة الحلوة. يتم طهي كل مكون بعناية ليحافظ على قوامه ونكهته، مما يمنح الطبق توازناً بين الطعم الغني والألوان الزاهية، ويقدم تجربة خفيفة ومغذية في آن واحد.

Choices:
الخيارات

Chicken & Shrimp
مزيج - دجاج و روبيان
Qr. 42

Vegan
نباتي
Qr. 37



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

(Lemongrass 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.

دجاج مشوي على الفحم على طريقة “Hoi An Pho” الخاصة

دجاج مُتبّل بوصفة سرّية، يُشوى على الفحم ليحصل على جلد مقرمش ولحم طري، ويُقدّم مع الأرز الأبيض وصلصة السمك بالثوم والفلفل الحار—ختام مُرضٍ ومتكامل.

أرز الدجاج المشوي الخاص من Hoi An Pho هو مزيج متوازن من الأرز العطري الطري مع دجاج طازج مُتبّل بعناية ومشوي حتى يكتسب لوناً ذهبياً، مع الحفاظ على حلاوة اللحم الطبيعية. يُقدّم الطبق مع الطماطم، والخيار، والخضروات المخللة، وأرز مقلي، ليمنح تجربة متناغمة تجمع بين النكهات اللذيذة والغنية والتغذية المتوازنة.



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

المقللة الساخنة — روح الشارع (الووك)

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 صباحي في هوي آن، حيث يختلط صخب المقالي برائحة الطعام المتمازجة مع الدخان، وكل طبق يجسد زاوية مألوفة من شوارع المدينة.

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 فيتنامية مقلية

نودلز الفو الطازجة المقلية مع الحبار والروبيان والخضروات، غنية بالنكهة ورائحة التدخين—كأنها أغنية شعبية بإيقاع النار والأيدي.

نودلز البيض أو نودلز الأرز المقلية مع اختيارك من إضافة واحدة: المأكولات البحرية الطازجة، أو اللحم البقري، أو الدجاج، أو التوفو والخضروات للنسخة النباتية. يجمع هذا الطبق بين التوابل الغنية والمكونات الطازجة ليقدم وجبة لذيذة ومغذية.



Topping:	Rice noodles نودلز الأرز	Egg noodles نودلز البيض		
Choices:	Seafood المأكولات البحرية	Chicken لحم بقري	Beef لحم البقر	Vegan نباتي
	Qr. 44	Qr. 42	Qr. 47	Qr. 37

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, baby 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.

خضروات مشكلة مقلية على طريقة الووك

تُقلى كل خضار خضراء سريعًا على طريقة الووك للحفاظ على لونها ونضارتها—كحقول الصباح المبللة بالندى.

خضروات مشكلة مقلية تشمل بوك تشوي طازج، وجزرًا حلوة ومقرمشًا، وذرة طرية، وزهرة قرنبيط مقرمشة، تُطهى بسرعة على حرارة عالية للحفاظ على نكهتها الطبيعية وقوامها المقرمش. يُعد هذا الطبق خفيفًا ومغذيًا ومناسبًا 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 مُقلّى بصلصة المحار

طبق بسيط لكنه عميق، حيث تُضفي صلصة المحار الغنية لمسة راقية على 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.

جمبري جامبو بصلصة التمر الهندي الخاصة

روبيان مُغطى بصلصة التمر الهندي الحلوة والحامضة، يستحضر نكهات مألوفة من أكشاك طعام الشارع على ضفاف الأنهار.

Qr. 54



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.

سي باس مطهو على طريقة الووك بصلصة الزنجبيل الخفيفة

سمك مقلي مقرمش يُسكب عليه صلصة السمك بالزنجبيل الحارة، ويستحضر ذكريات عشاء القرى الساحلية.

Qr. 55



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 بقر سوتي مع الخضار على طريقة "Hoi An Pho"

لحم بقر طري مُقلّى مع البصل والفلفل الحلو، عصيري وغني بالنكهة—مفعم بالحياة كأزقة سايغون ليلاً.

Qr. 54



Vietnamese Lemongrass Chilli Tofu

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

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

توفو بالليمونغراس والفلفل الحار على الطريقة الفيتنامية

توفو ناعم بقوام حريري في صلصة حارة بالليمونغراس والفلفل الحار، مثالي لمن يبحث عن الدفء والنكهة القوية.

Qr. 35

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.

بط سوتيه مع الريحان الحلو

لحم بط طري مُقلّى مع أوراق الريحان المقدس الطازجة، يقدم نكهة جريئة وعطرية مع حرارة خفيفة—كأنها نسيم صيف يمر عبر مطبخ ريفي هادئ.

Qr. 52

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 سوتيه مع الخضار

قطع دجاج طرية تمتزج مع الحلاوة الطبيعية للبصل وفطر الشيتاكي—طبق بسيط وأنيق، كقصة تُروى بلا كلمات.

Qr. 42





Vietnamese Lemongrass Chilli Chicken

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

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

دجاج فيتنامي بالليمونغراس والفلفل الحار

دجاج مُحقَّر على الصاج ومُتبَّل بعطر الليمونغراس المفروم والفلفل الأحمر الحار. تمتد نكهة الحرارة الدافئة في كل قضمة—مثالي لمن يبحث عن نكهات جريئة ومليئة بالإثارة.

Qr. 44

Sauteed Aubergine And Tofu

(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.

باذنجان وتوفو سوتيه

طبق نباتي شهي يضم باذنجاناً أرجوانياً ناعماً وتوفو ذهبياً، يُطهى على نار هادئة في صلصة مالحة غنية—كهمسة رقيقة من أمٍ محبة.



Qr. 32

Sticky Soul By Hoi An Pho - Xôi Gà

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.

سولي ستيكي على طريقة هوي آن فو

فطور بسيط لكنه متكامل. أرز لزج وعتماذك؁ يُقدّم مع دجاج مُفَتّت مُتبّل وبصل مقلي مقرمش—كروح طعام الشارع الفيتنامي؁ ثابتة ومليئة بالمشاعر. كل حصة من الأرز اللزج هي صباح صغير من الوطن؁ ملفوف بورق الموز الريفى.

Qr. 47

Summer Glass - Miến dong xào hải sản

Delicate glass noodles wok-tossed with fresh seafood and fresh vegetables, bringing together natural sweetness and rich aromas in every bite—like a warm family meal shared by the sea.

شعيرية زجاجية مع المأكولات البحرية والخضروات

شعيرية زجاجية رقيقة تُقلّب على الووك مع المأكولات البحرية الطازجة والخضروات المقرمشة؁ لتمع كل لقمة حلاوة طبيعية ونكهات غنية؁ كوجبة عائلية دافئة تُشارك على شاطئ البحر.

Qr.42

Water Spinach Wok Fried with Garlic Sauce

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

سبانخ مائي مُقلّى على طريقة الووك بصلصة الثوم

متواضع لكنه لا يُنسى؁ هذا السبانخ المائي المُقلّى بالثوم يتميز بالقرمشة والعطر الزكي؁ ويستحضر ذكريات عشاء منزلية تحت الشرفة.

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 الروبيان

مقرمش وعطر بالروبيان، ورق الأرز يُقدَّم كطبق جانبي أو وجبة خفيفة جذابة. عند غمسه في صلصة "خو كويت" أو تناوله مع السلطة، تصبح كل قطعة كصوتٍ مرح وسط وجبة دافئة وحميمية.

Qr. 10



ADDITIONAL DISHES

Extra Tenderlion	Qr. 16	Extra sticky rice	Qr. 10
إضافة لحم تندرلويين		أرز لزج إضافي	
Extra Beef Balls	Qr. 14	Extra Tofu (Steamed/ Fried)	Qr. 10
إضافة كرات اللحم البقري		توفو إضافي (مطهو على البخار / مقلي)	
Extra Brisket	Qr. 15	Extra Soup	Qr. 8
إضافة لحم الصدر البقري		شوربة إضافية	
Extra Chicken	Qr. 12	Extra Vegetable (Steamed/ Fresh)	Qr. 8/7
إضافة دجاج		خضروات إضافية (مطهوه على البخار / طازجة)	
Extra Shrimp	Qr. 16	Extra noodles	Qr. 8
إضافة روبيان		نودلز إضافية	
Extra Boiled egg/ Fried egg	Qr. 10	Water (Small/ Big)	Qr. 4/Qr. 8
إضافة بيض مسلوق / مقلي		ماء (صغير/كبير)	
Extra Steamed Rice	Qr. 6	Soft Drink	Qr. 6
إضافة أرز أبيض مطهو على البخار		مشروبات غازية	
Extra Fried Rice	Qr. 8		
إضافة أرز مقلي			

DESSERTS – A SWEET FAREWELL

الحلويات – وداعٍ بطعمٍ حلو

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

كل قصة تستحق نهاية هادئة. تقدم الحلويات الفيتنامية شعورًا بالدفع والراحة، كحضن الأم وذكريات الطفولة والأيام المشرقة.

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.

زبادي منزلي فيتنامي

حلو المذاق مع لمسة حموضة خفيفة، مُخَمَّر بعناية في أوانٍ صغيرة—بسيط لكنه متكامل. تناول الزبادي يوميًا مفيد جدًا لصحة الجهاز الهضمي.

Qr.15



Vietnamese Coffee Flan

A smooth coffee flan served with chewy tapioca pearls and salted cream ice cream for a sweet-salty balance

Qr. 24

فلان القهوة الفيتنامية

فلان قهوة ناعم يُقدَّم مع حبوب التابيوكا وآيس كريم بالكريمة المملحة لتوازن بين الحلاوة والملوحة

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

قهوة عصرية ومنعشة بللمسة حديثة على القهوة التقليدية. قهوة سوداء مطحونة مع الثلج ممزوجة بعطر القرفة الخفيف وحليب ناعم، كنسيم بارد في منتصف ظهيرة صيفية، يستحضر ذكريات أمسيات هادئة في المدينة القديمة.

Qr. 24



Traditional Vietnamese Delicacy

(Tropica peals and sweet flavorful bites in a delicate coconut milk).

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

حلى فيتنامية تقليدية

كرات التارو البنفسجية والبرتقالية والصفراء في حليب جوز الهند الغني—حساء حلو لا يُنسى.

Qr. 24



Sweet Mango Soup

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

حساء المانجو الحلو

مانجو ناضجة ممزوجة بقوام ناعم، تعكس إشراقة الصيف الاستوائي بنكهة باردة وحلوة.

Qr. 24

Our Unique Homemade Treat (Chocolate Flavour)

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

مزيج الشوكولاتة

عندما يلتقي حليب جوز الهند الحلو بالشوكولاتة ذات المرارة الخفيفة—مفاجأة حلوة لعشاق التجربة والمغامرة.

Qr. 24



Deep Fried Banana

(Deep fried banana with vanilla ice cream and chocolate syrup).

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

موز مقلي بعمق

موز ناضج مقلي بطبقة عجينة مقرمشة، يُرش بالسكر والسمسم—كهدية من طفولة في 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 الطهوية برشفة منعشة. مشروبات Hoi An Pho تشبه تهوية صيفية هادئة، تحمل عبير الأعشاب والزهور، وكل كأس منها لحظة سكون وسط رحلة مليئة بالنكهات.

Traditional Vietnamese Hot Coffee (Milk/Sugar)

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

قهوة فيتنامية تقليدية ساخنة (مع الحليب/السكر)

مشروب قهوة تقليدي قوي وغني، مكثف المذاق وشديد النكهة، كروح صامدة لأهالي كوانغ نام.



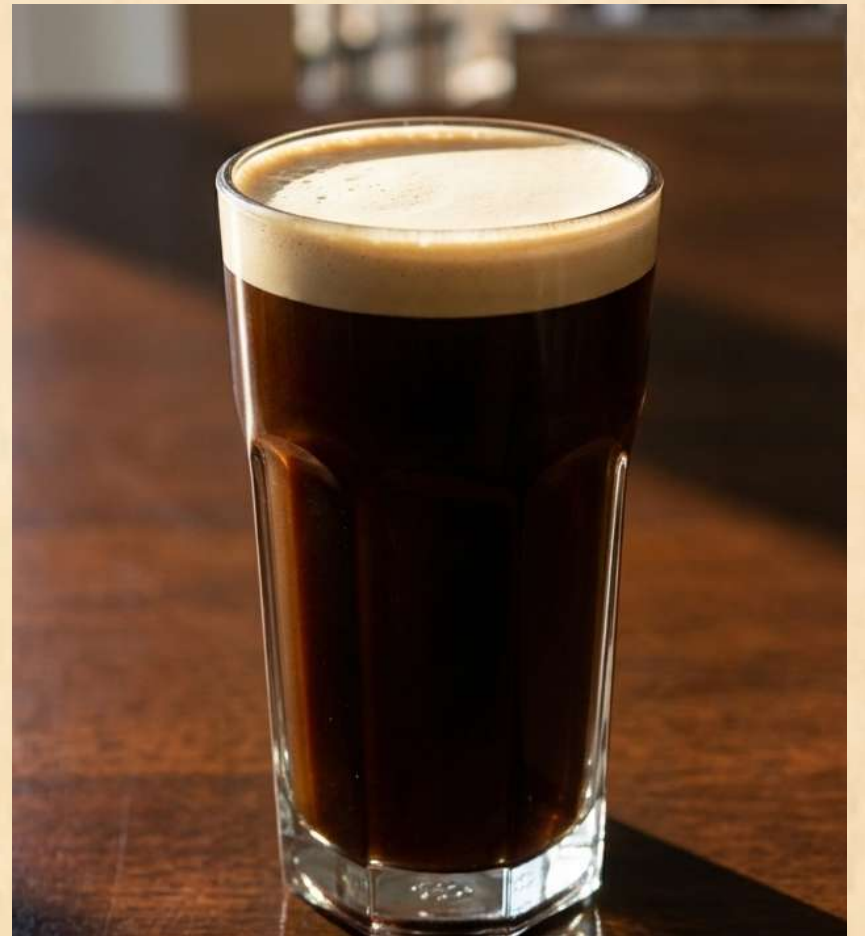
QR.20/QR.18

Traditional Vietnamese Ice Coffee (Milk/Sugar)

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

قهوة فيتنامية مثابة تقليدية (مع الحليب/السكر)

مزيج مثالي من القهوة المقطرة القوية مع الحليب المكثف الحلو—طقس صباحي محبوب في جميع أنحاء فيتنام.



QR.20/ QR.18

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

مشروب يُولد من حبوب القهوة, حيث تبدأ محبة الأرض الأم.



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 الحليب الطازج

لمسة خفيفة من القهوة مع الكثير من الحليب—ناعمة وحلوة, كصباحٍ كسول في زاوية مقهى مليء بالحنين.



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 هوي, حيث تعزّز رشّة من الملح غنى القهوة وحلاوتها المتبقية—كهمسة سرّ في ليلة ممطرة.

QR.22

Butterfly Pea Tea with Pearls & Salted Cream

A floral butterfly pea tea with tapioca pearls and salted cream ice cream, offering a refreshing balance of floral aroma, creamy texture, and sweet-salty contrast

شاي زهرة البازلاء الزرقاء مع حبوب التابيوكا وآيس كريم الكريمة المملحة

شاي زهري من زهرة البازلاء الزرقاء مع حبوب التابيوكا وآيس كريم الكريمة المملحة, يقدم توازناً منعشاً بين العطر الزهري والقوام الكريمي والتباين اللطيف بين الحلاوة والملوحة.

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 after taste, adding a bit of warm cinnamon aroma - like a winter love song for those who love unique coffee flavors.

قهوة بالقرفة والملح

نسخة خفيفة من القهوة المملحة التقليدية من هوي. قهوة قوية مع لمسة ملح خفيفة تُبرز الحلاوة اللاحقة، مع عبير القرفة الدافئ—كأغنية حب شتوية لعشاق النكهات الفريدة.

QR.22



Hot Coconut Coffee - Cà Phê Dừa Nóng

When rich coconut blends with hot coffee, it creates a warm, smooth, and aromatic drink. This is a perfect choice for cool days in Qatar, offering a gentle sense of comfort like a touch of home that soothes the soul.

قهوة جوز الهند الساخنة

عندما يمتزج حليب جوز الهند الغني مع القهوة الساخنة، ينتج مشروب دافئ وناعم وعطر. إنه خيار مثالي لأيام قطر الباردة، يمنح إحساساً لطيفاً بالراحة كلمسة من الوطن تهدئ الروح.

QR.18



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 العطر مع الثلج البارد. تمتزج مرارة القهوة الخفيفة مع غنى جوز الهند لتمنح تجربة ناعمة وهادئة، كذكرى حلوة في ظهيرة صيفية مشمسة 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 مع ثلج بارد وطبقة خفيفة من الملح وحليب جوز الهند الكريمي – مزيج غير متوقع لكنه جذاب. هذا الكوب هدية لعشاق الاكتشاف، ولمن يحبون النكهات الفيتنامية وهم منفتحون على نسيم جديد في قلب 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.

عصير التمر الهندي "Hoi An Pho"

نكهة تمر هندي جريئة بين الحلاوة والحموضة، مع رشّة ملح وثلج مجروش—كحلوى طفولية في ساحة مدرسة خلال ظهيرة صيف حارة.

Qr. 22

Snow Lime Lemonade

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

عصير الليمون مع الثلج المجروش

ثلج مجروش مع ليمون طازج، بارد ومنعش—كنسمة مفاجئة في ظهر يوم صيفي لاهب.

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 الفقاعات الكلاسيكي محضر منزلياً

شاي غني ممزوج بالحليب الكريمي وكرات البوبا المطاطية — كرشفة حلوة من ذكريات الشباب في سايغون.

Qr. 22



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.

أجواء استوائية

حلاوة فاكهة العاطفة ممزوجة بالبرتقال الطازج وأوراق النعناع، تمنح إحساساً بالوقوف وسط حديقة استوائية مشمسة. مشروب بارد، لطيف ومفعم 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 مع الليمون الحامض وعشب الليمون والبرتقال

عطر الخوخ الحلو يلتقي بحموضة البرتقال ولمسة من نكهة عشبة الليمون — كظهيرة صيفية هادئة على ضفاف نهر هوي.

Qr. 22



Mint Mojito

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

موهيتو النعناع

نعناع بارد ومنعش يوقظ جميع الحواس—كنسمة مفاجئة في ظهيرة شديدة الحرارة.

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 حلاوة التوت البري وحموضته مع النعناع الطازج—كقصيدة حب صيفية.

Qr. 18

Strawberry Mojito

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

موهيتو الفراولة

أحمر زاهٍ، حلو بشكل خفيف ومفعم بالفقاعات—مشروب صودا ضخم للأيام المشمسة المليئة بالطاقة.

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

كوب شاي بسيط ومتكامل، حيث يدعونا البخار المتصاعد إلى التوقف والاسترخاء والتنفس بعمق. اختر بين شاي الياسمين أو شاي اللوتس أو شاي الزنجبيل—حيث يعكس كل منها جانباً هادئاً من الثقافة الفيتنامية.

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 الليمون المثلج بالياسمين

لمسة من حموضة الليمون ممزوجة بنضارة الياسمين— منعشة كابتسامة فتاة من هوي آن.

Qr. 18

Ice Jasmine Tea

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

شاي الياسمين المثلج

بارد ونقي، كنسمة تمر فوق الأسطح المغطاة بالطحالب على طول نهر تو بون.

Qr. 12



Berry In Love

(When delicate black tea falls for luscious strawberries)

Fresh strawberries, fragrant black tea, ruby jelly, and a touch of mint are thoughtfully crafted into a beautifully balanced drink. Every sip offers a refreshing taste of summer, while its gentle sweetness carries the warmth and care we pour into every creation. Inspired by the simple beauty of love, Berry in Love is our invitation to slow down, smile a little more, and savor life's sweetest moments—one sip at a time.

Qr. 18

التوت في الحب

الفراولة الطازجة، والشاي الأسود العطر، وجيلي الياقوت، ولمسة منعشة من النعناع، تمتزج بتناغم لتقدم مشروبًا متوازنًا بأناقة. مع كل رشفة، تستحضر نكهات الصيف المنعشة، بينما تعكس حلاوته الرقيقة الدفء والعناية التي نضعها في كل ما نقدمه. مستوحى من جمال الحب في أبسط صورته، يدعوكم Berry in Love إلى التمهّل قليلًا، والابتسام أكثر، والاستمتاع بأحلى لحظات الحياة... رشفة بعد أخرى.





CHEF'S PASSION – GUARDIAN OF VIETNAMESE SOUL ABROAD



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.

النص العربي (صياغة احترافية من اليمين إلى اليسار):

المطبخ الفيتنامي ليس مجرد مكونات أو توايل أو وصفات، بل هو مشاعر الطاهي. في مطعم هوي آن فو، لا يُعدّ رئيس الطهاة لدينا مجرد طاهٍ، بل هو راوٍ للقصص، يحافظ على روح الوطن في أرض الغربة.

وُلد ونشأ في فيتنام، ويحمل معه ذكريات الصبغات الأولى عند عربة النودلز الخاصة بوالدته، وصوت النار المتقددة في المطبخ الصغير، ورائحة صلصة السمك التي تعبق في الأزقة. هذه اللحظات البسيطة هي جوهر كل طبق في المطعم — بسيطة وعميقة، راقية وملئية بالمحبة.

كل طبق من الفو أو الأرز أو الحلوى أو القهوة في هوي آن فو يُحضّر كوجبة منزلية بعد الغياب عن الوطن. تُختار المكونات بعناية يومية، وتُجلب التوايل من فيتنام، وفوق كل ذلك قلب فيتنامي ثابت في أرض الغربة.

بالنسبة له، كل زبون ليس مجرد شخص يتناول الطعام، بل صديق يُدعى إلى البيت لتقاسم وجبة دافئة، وذكري صغيرة، وركن من الوطن في أرض بعيدة.

تمتد فيتنام على شكل حرف S، حيث تعيش 54 مجموعة عرقية، وتزخر بمناظر طبيعية خلابة وتنوع ثقافي غني، وشعب مجتهد ومبدع.

ندعوكم لزيارة فيتنام لاكتشاف مطبخها، ورؤية شعبها الودود، والاستماع إلى قصصها. شكراً لزيارتكم هوي آن فو، حيث يمكنكم رؤية زاوية صغيرة من

فيتنام من خلال المأكولات وأبناء هذا الوطن.



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

**نحن
ندعوكم
بحرارة
لاكتشاف
سحر
فيتنام
ومواقعها
الطبيعية
الخلابة.**



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 – Chùa Một Cột (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)



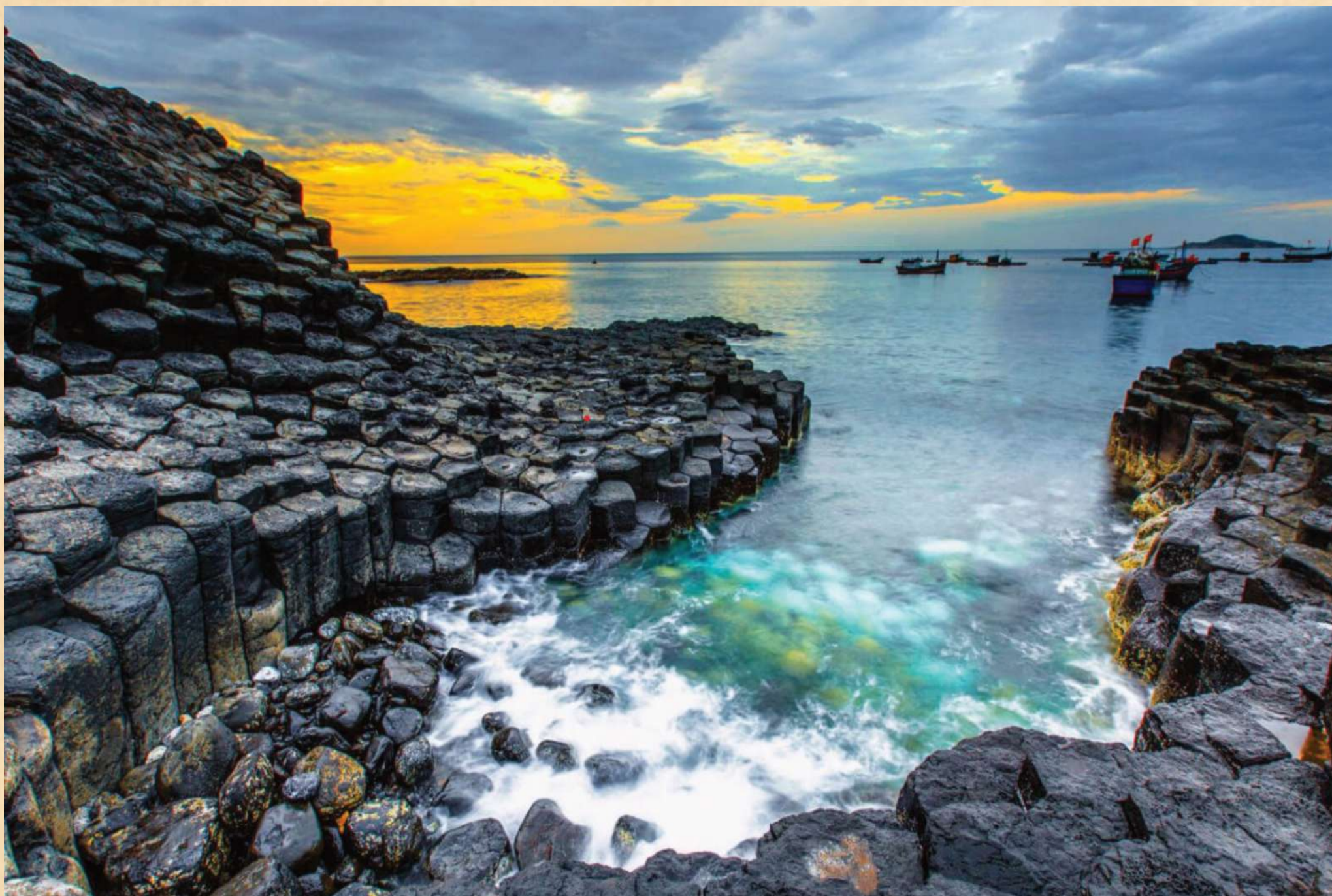
Golden Bridge (Da Nang, Viet Nam)



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



+ 974 51751799



+974 33477700



Building 50, Unit 1, Zone 22, Street 342, Bin
Mahmoud, Doha, Qatar



hoianpho.qatar

Authentic Vietnamese Cuisine

