

IF YOU DON'T PHO...

PHO [pronounced FUH] is the Vietnamese national dish; aromatic, nutritious, and delicious rice noodle soup served with a side plate of fresh herbs to add as you please. The addition of these herbs and table condiments is an essential part of eating pho & adds another dimension to the dish

CHILLI PASTE for a kick
FISH SAUCE for extra saltiness
GARLIC VINEGAR for sourness

A LONG PREPARATION for the stock is major key for the retainment of all their goodness and developing their own distinctive tastes and aromas. PHO is brimming with lean meats and fresh ingredients, making it a perfect comfort food or pick-me-up!

PHO dishes are all low in fat, saturated fat, & are a good source of 10 of your daily vitamins and minerals including: vitamins C, B3, B6, folate, iron and magnesium -- nutrients which all contribute to the reduction of tiredness and fatigue!

NOW YOU KNOW, PHO.

PHO REAL... YOU WANT TO KNOW WHATYOU'RE EATING... right?

CONDIMENTS & DIPPING SAUCES

Dipping Sauce - Nước Chấm

Fermented Anchovy and Pineapple Sauce - Mam Nêm

Fish Sauce - Nước Mắm

Ginger Fish Sauce - Nước Mắm Gừng

Hoisin Sauce - Tương Ăn Phở Shrimp Sauce - Mắm Ruốt Soy Sauce - Nước Tương

Sriracha Hot Sauce - Tương Ớt

COOKING TECHNIOUES

Boiled - Luộc
Dip - Nhúng
Fried - Chiên
Grilled - Nướng
Pickled - Muối
Pour - Đổ
Roasted - Rang
Simmered - Kho

Steamed - Hấp Slow Cooked - Hầm Stir-fried — Xào Mixed - Thập cẩm

FRUITS

Apple - Táo
Avocado - Bơ
Banana - Chuối
Cherries - Anh Đào
Clementine - Quít
Coconut - Dừa
Dragonfruit - Thành Long
Durian - Sầu Riêng
Grape - Nho
Grapefruit / Pomelo - Bưởi

Grapefruit / Pomelo - E Guava - Öi Jackfruit - Mít Lemon - Chanh Lime - Chanh Longan - Nhãn Lychee - Vải Mango - Xoài Mangosteen - Măng Cụt Nectarine - Xuân Đào
Orange - Cam
Papaya - Đu Đủ
Peach - Đào
Pear - Lê
Persimmon - Hồng
Pineapple - Khớm
Pomegranate - Lựu
Prune - Mận
Rambutan - Chôm Chôm

Salty Preserved Plums - Xí Muội Sapodilla - Sa Bô Chê Soursop - Mẩn Cầu Xiêm Star Apple - Vú Sữa Star Fruit - Khế Sweet-Sop - Mẩn Cầu Ta Tomato - Cà Chua Watermelon - Dưa Hấu



HERBS & VEGETABLES

Asparagus - Măng Tây
Bean Sprouts - Giá
Beets - Củ Cải Đường
Betel Leafs - Lá Lốt
Bitter Herb - Rau Đắng
Cabbage - Cải Bắp
Carrot - Củ Cải Đỏ (Cà-rốt)
Cauliflower - Cải Hoa
Celery - Cần Tây
Chilies - Ốt
Chives - Hẹ
Corn - Bắp
Cucumber - Dưa Leo
Culantro - Ngò Gai
Eggplant - Cà Tím

Garlic - Củ Tỏi (Tỏi)

Ginger - Gừng

Green Bean - Đậu Que
Green Radish - Cử Cải Xanh
Guava Bean - Bầu
Jicama - Cử Sắn
Lemongrass - Xả
Lettuce - Cải Xanh
Lotus Roots - Cử Sen
Lotus stems - Ngó Sen
Mint - Húng Láng, Húng, Húng lũi
Mushroom - Nấm
Okra - Đậu Bấp
Parsley - Rau Mùi Tây
Parsnip - Cây Cử Cần
Peas - Đậu Hột
Pepper (black or white) - Tiêu

Potato - Khoai Tây

Pumpkin - Bí Gợ, Bí đỏ

Shallot - Hành Tăm, Hành Hương
Soy Bean - Đậu Nành
Spearmint - Rau Húng Lủi
Green Onion/Scallion - Hành Lá
Sweet Potato - Khoai Ngọt / Khoai Lang
Tamarind - Me
Thai Basil - Quế
Thai Eggplant - Cà Pháo
Turmeric - Nghệ
Water Celery - Cần Nước
Water Spinach - Rau Muống
Watercress - Xà Lách Son
Yam - Củ Từ
Yard - Long Bean - Đậu Đũa
Yellow Onion - Củ Hành

603 777 - 6666

