MADAME HANOI

RESTAURANT

Menu

TEL: 790 775 377

CHMIELNA 5 LOK 3 00-021 WARSZAWA



Witamy w Madame Hanoi – rodzinnej restauracji założonej przez państwa Vu, pochodzących z północnej części Wietnamu.
Państwo Vu są kucharzami i od wielu lat przygotowują tradycyjne dania kuchni wietnamskiej według rodzinnych przepisów. W naszej kuchni stawiamy na świeże składniki, aromatyczne zioła oraz autentyczne smaki, które od lat są częścią wietnamskiej tradycji.
Madame Hanoi to miejsce, w którym chcemy dzielić się z naszymi gośćmi prawdziwą kuchnią Wietnamu oraz rodzinną atmosferą. Każde danie przygotowujemy z pasją i dbałością o jakość, aby każdy mógł poczuć smak naszego rodzinnego domu.
Zapraszamy do wspólnego odkrywania smaków Wietnamu!

Welcome to Madame Hanoi—a family-run restaurant founded by the Vu family, who hail from Northern Vietnam.
The Vus are chefs who have spent years preparing traditional Vietnamese dishes based on family recipes. In our kitchen, we prioritize fresh ingredients, aromatic herbs, and the authentic flavors that have long been part of Vietnamese tradition.
At Madame Hanoi, we aim to share the true taste of Vietnam and a welcoming family atmosphere with our guests. We prepare every dish with passion and a commitment to quality, allowing everyone to experience the flavors of our family home.
We invite you to join us in discovering the flavors of Vietnam!

MADAME HÀ NỘI

Przekąski / Starters

1. GỎI CUỐN - 3 SZT

Sajgonki świeże bez smażenia, z makaronem ryzowym, marchewką , świeżymi ziołami i 2 sosami: orzechowym i rybnym.

Fresh springrolls : rice noodle, carrots, fresh herbst with peanut butter sauce and fish sauce.



- **tofu** **-25**
- **wołowina/ beef** **-25**
- **krewetki/shrimps** **-30**
- **kaczka/duck** **-33**

2. NEM HÀ NỘI - 3 SZT -23

Tradycyjne smażone sajgonki / Vietnamese fried springrolls

- ***mięsne/with meat***
- ***wege/vegetarian***



3. GYOZA- 6 SZT -22

Pierożki Gyoza/Gyoza dumplings

- ***mięsne/with meat***
- ***wege/vegetarian***



4. TÔM CHIÊN CỐM - 3 SZT -25

Krewetki panierowane w młodym ryżu /
Cripsy shrimps coated with young rice flakes



Przekąski / Starters

5. COMBO MADAME HÀ NỘI

Zestaw przystawek (Chrupiące sajgonki po hanojsku, Świeże rolki ryżowe z krewetkami, Wietnamskie szaszłyki wieprzowe, Grillowana wołowina w liściach betelu)

Combo set (Hanoi Crispy Spring Rolls, Fresh Shrimp Rice Paper Rolls, Vietnamese Pork Skewers, Grilled Beef in Betel Leaves)



Grillowana wołowina w liściach betelu
Grilled Beef in Betel Leaves

45

Świeże rolki ryżowe z krewetkami
Fresh Shrimp Rice Paper Rolls

Wietnamskie szaszłyki wieprzowe z trawą cytrynową
Vietnamese Lemongrass Pork Skewers

Chrupiące sajgonki po Hanojsku
Hanoi Crispy Spring Rolls

Sałatki - Salads



6. NỘM SU HÀO -20

Wietnamska sałatka z kalarepą, marchewką z dodatkiem świeżych ziół i orzeszków ziemnych Vietnamese salad with kohlrabi with fresh herbst and nuts



8b. Sałatka mango z krewetkami

7. NỘM BÒ- TÔM

8a. Sałatka z wołowiną *– wołowina, ogórek, czerwona cebula, kiełki, marchew, domowa cebula prażona, świeże zioła.* **-25**
Beef salad *– beef, cucumber, red onion, sprouts, carrots, homemade fried onion, fresh herbs.*

8b. Sałatka mango z krewetkami *– kolendra, chilli, sos rybny, ocet ryżowy, limonka, orzechy ziemne.* **- 36**
Mango shrimp salad *– coriander, chili, fish sauce, rice vinegar, lime, peanuts.*





Zupa - Soups

8. TOM YUNG KUNG (TOM YUM)

Ostro-kwaśna zupa z pomidorami, grzybami, trawą cytrynową, galangą, kolendrą
Spicy and sour soup with tomatoes, mushrooms, lemongrass, galangal, and coriander.

- **z kurczakiem/ with chicken -22**
- **z krewetkami/ with shrimps -25**

9. TOMKHA (GALANGAL)



*Ostro-kwaśna zupa na **mleku kokosowym** z galangalem, trawą cytrynową.*
Spicy and sour coconut milk soup with galangal and lemongrass.

- **z kurczakiem/ with chicken -22**
- **z krewetkami/ with shrimps -25**

10. PHỞ HÀ NỘI

Tradycyjny bulion wołowy z makaronem ryżowym i bukietem pachnących ziół
Traditional beef broth with rice noodles and a bouquet of fragrant herbs.

M (490ml)/ L (990ML)

- **z kurczakiem/ with chicken -27/ 32**
- **z wołowiną smażoną/ with stir-fried beef -27/ 34**
- **z wołowiną Sot Vang/ with Vietnamese red wine beef stew -27/ 36**





POLECANE/RECOMMENDED:
Quẩy/ Fried dough sticks

Kuchnia regionalna
Regional Cuisine

11. BÚN CHẢ HÀ NỘI -35

Grillowany boczek z klopsikami wieprzowymi/ Vietnamese grilled pork with rice noodles



12. BÁNH HỎI LÁ LỐT -35

Pleciony makaron ryzowy z roladkami z grilla w lisciach Lot/ Rice vermicelli woven sheets with grilled beef wrapped in betel leaves



13. BÚN NAM BỘ

Wietnamska salatka z nitkami ryzowymi, świeżymi ziołami, chrupiącymi warzywami, orzeszkami ziemnymi i sosem na bazie sosu rybnego/ Vietnamese rice vermicelli salad with fresh herbs, crunchy vegetables, peanuts, and a fish sauce dressing

- **z tofu -30**
- **z kurczakiem/ with chicken -32**
- **z sajgonkami mięsnymi/wege -32**
- **z wołowiną/ with beef -35**



14. SET NEM LỤI NHA TRANG

Combo półmisek z Nem Lụi - grilowane szaszłyki wieprzowe, sałata, zioła, makaron ryżowy , mango, ogórki)
Sosy: rybny / orzechowy- ***DIY (Zrób to sam)***
Set Nem Lụi Wrap Platter- grilled pork with herbs, mango, cucumbers , salad and rice macaron .
Sauses: fish sauce/ peanut butter sauce - ***DYI (Do it yourself)***

1-2 os./ ppl/ người (2 sosy/sauces) **-60**
3-4 os./ ppl/ người (3 sosy/sauces) **-90**



Kuchnia regionalna
Regional Cuisine

15. CHẢ CÁ LÃ VỌNG- RYBA LÃ VỌNG

Ryba Lã Vọng z cebulą, koperkiem, orzeszkami ziemnymi oraz domową prażoną cebulką/ Vietnamese-style fish with spring onion, dill, peanuts, and homemade fried shallots

- **z dorszem/ with cod fish** **-40**
- **z jesiotrem/ with sturgeon** **-55**



16. VỊT CUỐN HOISIN **-42**

Grillowana kaczka pokrojona w plastry z porem lub marchewką i pokrojonymi ogórkami, podawana z sosem hoisin i naleśnikami pszennymi/ Grilled sliced duck with leek or carrot and sliced cucumber, served with hoisin sauce and wheat flour pancakes



Grilowane dania
Grilled dishes



17. Łosoś grillowany
Grilled salmon
-45

Łosoś z grillowanymi warzywami i ryżem jaśminowym

Salmon with grilled seasonal vegetables and jasmine rice



18. Pieczona kaczka
Roasted duck
-45

Kaczka pieczona z frytkami belgijskimi/ryżem smażonym

Roasted duck with Belgian french fries/fried rice



19. Steak z rostbeef
Rostbeef steak
-52

Stek z rostbefu z frytkami belgijskimi.

Rostbeef steak with Belgian fries

Dania główne
Main dishes

Wszystkie poniższe dania są podawane z ryzem jasminowym
All dishes below are served with jasmine rice

20. BÒ NƯỚNG ỐNG TRE -38

Wołowina w Bambusowej tubie
Beef in bamboo tube



21. GÀ NƯỚNG ỐNG TRE -35

Kurczak w Bambusowej tubie
Chicken in bamboo tube



22. BÒ SỐT VANG -36

Gulasz z polędwicy wołowiny z marchewkami i ziemniakami, podawany z makaronem ryzowym lub ryzem jasminowym .
Beef fillet stew with carrots and potatoes , served with rice noodle or jasmine rice



23. BÒ LÚC LẮC -36

Rostbef wołowy smażony na woku „Shaking Beef", z czerwoną papryką i sosem ostrygowym.
Vietnamese Shaking Beef (wok-fried beef sirloin) with red bell pepper and oyster sauce.



24. CHRUPIĄCY KURCZAK PANKO -33

Chrupiace filety z kuczaka w panierce , podawane z ryżem i sałatką.
Crispy fried chicken served with rice and salad.



25. TÔM CHIÊN CỐM KHOAI BỈ -39

Krewetki panierowane (6 szt.) w młodym ryżu z frytkami belgijskimi
Cripsy shrimps (6 pcs.) coated with young green rice flakes



Dania główne
Main dishes

Wszystkie poniższe dania są podawane z ryzem jasminowym
All dishes below are served with jasmine rice

26. CƠM THỐ / RYŻ SMAŻONY

Smażony ryż w stylu Hanoi w glinianym garnku, z jajkiem sadzonym i kimchi podawany z jedną porcją bulionu.
Hanoi-style fried rice in a clay pot with a fried egg and kimchi, served with a bowl of broth.

- **tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-34**
- **z wołowiną/ with beef** **-36**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**



27. SỐT TIÊU ĐEN

Sos z czarnego pieprzu z cebulą/ Black pepper sauce with onions.

- **z tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-33**
- **z wołowiną/ with beef** **-36**
- **z kaczką/ with duck** **-40**



28. SỐT TERIYAKI

Sos teriyaki/ Teriyaki sauce

- **z kurczakiem/ with chicken** **-33**
- **tofu** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-38**
- **z kaczką/ with duck** **-40**
- **z lososiem / with grilled salmon** **-40**



29. SỐT XOÀI

Mango sos/ Mango sauce

- **z kurczakiem/ with chicken** **-33**
- **z wołowiną/ with beef** **-36**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**
- **z kaczką/ with duck** **-42**
- **z łososiem/with grilled salmon** **-42**



Dania główne
Main dishes

Wszystkie poniższe dania są podawane z ryżem jaśminowym
All dishes below are served with jasmine rice

30. XÀO SẢ ỚT

Danie smażone na woku z trawą cytrynową, chilli i warzywami
Stir-fried dish with lemongrass and chili: stir-fried with vegetables

- **z kurczakiem/ with chicken** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-36**
- **z kaczką/ with duck** **-40**

31. GÀ XÀO HẠT ĐIỀU -34

Kurczak smażony z orzechami nerkowca i sezonowymi warzywami.
Chicken with cashew nuts and seasonal vegetables.





32. CURRY

Tajska potrawka curry z warzywami i mlekiem kokosowym.
Thai curry with vegetables and coconut milk, served with rice.

- **z tofu/ with tofu** **-34**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-36**
- **z wołowiną/ with beef** **-38**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-40**
- **z kaczką/ with duck** **-42**
- **z łososiem/ with salmon** **-42**

- **żółte/ yellow** 🌶
- **zielone/ green** 🌶🌶
- **czerwone/ red** 🌶🌶🌶

Dania z makaronem
Noodle dishes

33. UDON

Gruby japoński makaron pszenny z sezonowymi warzywami i czosnkiem.
Thick Japanese wheat noodles with seasonal vegetables and garlic.

- **z tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-34**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**
- **z kaczką/ with duck** **-40**



34. PADTHAI

Makaron ryżowy z sezonowymi warzywami, sosem tamaryndowym i orzeszkami ziemnymi.
Rice noodles with seasonal vegetables, tamarind sauce, and peanuts.

- **z tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-34**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**
- **z kaczką/ with duck** **-40**



35. MIẾN XÀO

Makaron sojowy smażony na woku z sezonowymi warzywami.
Wok-fried glass noodles with seasonal vegetables.

- **z tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-34**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**



36. PHỞ XÀO

Makaron ryżowy smażony na woku z sezonowymi warzywami.
Wok-fried rice noodles with seasonal vegetables.

- **z tofu** **-32**
- **z kurczakiem/ with chicken** **-32**
- **z wołowiną/ with beef** **-34**
- **z krewetkami/ with shrimp** **-38**
- **z kaczką/with duck** **-40**



Wegetarianskie menu
Vegetarian menu

37. NỘM XOÀI CHAY/SAŁATKA Z MANGO **-30**

Sałatka mango: mango, marchewka, orzeszki ziemne
Mango salad: mango, carrot, peanuts

38. NỘM SU HÀO CHAY/SAŁATKA Z KALAREPY **-20**

Sałatka z kalarepy: kalarepa, marchew, orzeszki ziemne
Kohlrabi salad: kohlrabi, carrot, peanuts

39. NEM WEGE **-23**

Smażone sajgonki warzywne w chrupiącym papierze ryżowym
Vegetable fried spring rolls in crispy rice paper

40. GỎI CUỐN WEGE **-25**

Świeże sajgonki z tofu, marchewką, chrupiącą sałatą i świeżymi ziołami, podawane z sosem orzechowym lub słodko-kwaśnym.
Fresh spring rolls with tofu, carrots, crispy lettuce, and fresh herbs, served with peanut sauce or sweet-and-sour sauce.



Sałatka z kalarepy

41. PADTHAI WEGE **-32**

Pad Thai wegetariański: smażony makaron ryżowy z warzywami, tofu, orzeszkami ziemnymi i sosem tamaryndowym.
Vegetarian Pad Thai: stir-fried rice noodles with vegetables, tofu, peanuts, and tamarind sauce.



Swieże sajgonki z tofu

42. UDON WEGE **-32**

Udon z chrupiącym tofu: gruby makaron udon smażony z warzywami w aromatycznym sosie, podawany z tofu.
Udon noodles with crispy tofu: thick udon noodles stir-fried with vegetables in a flavorful sauce, served with tofu.

43. PHỞ XÀO RAU/MAKARON RYŻOWY WEGE **-32**

Smażony makaron ryżowy z warzywami i tofu.
Stir-fried rice noodles with vegetables and tofu.



Smażone sajgonki

44. CƠM THỐ WEGE **-32**

Ryż smażony w glinianym garnku z tofu i kimchi
Fried rice in a clay pot with tofu and kimchi

45. TOFU SOS TERIYAKI/SOS MANGO/SOS Z CZARNEGO PIEPRZU **-32**

Smażone tofu w słodko-słonym sosie teriyaki lub w sosie mango lub w sosie z czarnego pieprzu , podawane z warzywami i ryżem.
Teriyaki tofu: fried tofu in a sweet and savory teriyaki sauce or in mango sauce or in black pepper sauce, served with vegetables and rice.

Desery / Desserts

46. MANGO STICKY RICE **-20**

Kleisty ryż z mango: deser z mlekiem kokosowym, słodkim kleistym ryżem i świeżym mango.
Mango sticky rice: a dessert made with sweet sticky rice, coconut milk, and fresh mango.

47. ICE CREAM STICKY RICE **Small/ Large -12/17**

Lody z kleistego ryżu
Sticky rice with ice cream



Lody z kleistego ryżu

Dla dzieci / For kids

48. KURCZAK CHRUPIĄCY **-25**

Kurczak chrupiący z frytkami belgijskimi
Crispy chicken with Belgian fries

49. RYŻ SMAŻONY **-20**

Ryż smażony z kurczakiem
Fried rice with chicken



Kleisty ryż z mango

Dodatki / Side dishes

50. FRYTKI BELGIJSKIE **-14/17**

Khoai Bỉ/ Belgium fries

51. RYŻ JAŚMINOWY **-5**

Cơm trắng/ Jasmine rice

52. RYŻ SMAŻONY **-7**

Cơm rang/ Fried rice

53. KIMCHI **-10**



Frytki belgijskie

Napoje / Drinks

54. COCA-COLA/ COCA COLA ZERO **-8/10**

250ml/ 500ml

55. SOK CAPPY (JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY) **-9**

Cappy juice (apple / orange)-250ml

56. FUZETEA **-10**

500ml

57. WODA NIEGAZOWANA/ WODA GAZOWANA **-8/10**

Still water/ Sparkling water -330ml/500ml

58. SOK AZJATYCKI (GUAVA/MANGO / LICZI) **-8**

Asian juice (guava/mango / lychee)- 320ml

59. ALOES **-12**

Aloe drink - 500ml



Napoje gorące / Hot Drinks

60. KAWA WIETNAMSKA (PHIN) -10

Cà phê đen/ Vietnamese Phin Coffee

61. HERBATA Z PRAŻONEGO BRĄZOWEGO RYŻU (CZAJNICZEK) -17

Trà gạo lứt đỗ đen/ Roasted Brown Rice Tea

62. HERBATA Z POMARAŃCZĄ I CYNAMONEM (CZAJNICZEK) -17

Trà đào cam quế/ Orange and Cinnamon Tea

63. HERBATA Z SUSZONYCH ZIÓŁ (CZAJNICZEK) -17

Trà dưỡng nhan/ Herbal Beauty Tea

64. HERBATA DILMAH - RÓŻNE SMAKI DO WYBORU -9

Trà đen/ Black Tea

65. ZIELONA HERBATA/GREEN TEA -9



Kawa wietnamska Phin



Herbata z suszonych ziół w czajniczku

Zimne napoje/ Cold drinks

66. KAWA Z MLEKIEM I LODEM -13

Cà phê nâu đá/ Vietnamese Coffee with Milk - 200ml

67. BIAŁA KAWA WIETNAMSKA -15

Bạc xỉu/ Vietnamese White Coffee - 330ml



Biała kawa wietnamska

68. WIETNAMSKA KAWA Z JAJKIEM -18

Cà phê trứng/ Vietnamese Egg Coffee - 330ml

69. WIETNAMSKA KAWA Z SOLĄ -15

Cà phê muối/ Vietnamese salted coffee

	Szklanka 330ml	Dzbanek 1L
69. HERBATA MROŻONA Z BRZOSKWINIĄ *Trà đào/ Iced Peach Tea*	-18	
70. HERBATA MROŻONA Z TRUSKAWKAMI *Trà dâu / Iced Strawberry Tea*	-18	
71. HERBATA MROŻONA Z MARAKUJĄ *Trà chanh dây/ Iced Passion Fruit Tea*	-18	
72. LEMONIADA *Lemonade*	-5 *(250 ml)*	-10 -20
73. LEMONIADA SMAKOWA/FLAVORED *Truskawkowa/ Marakuja/ Brzoskwiniowa* *Strawberry/ Passionfruit/Peach Lemonade*	-15	-27
74. SOK Z TRZCINY CUKROWEJ *Nước mía/ Sugar cane juice*	-14	-27
74. MATCHA LATTE ZWYKŁA/TRUSKAWKA/MARAKUJA *Standard/Strawberry/ Passion fruit*	-16	
75. ŚWIEŻY KOKOS/FRESH COCONUT	-19	
75. BLUE LAGOON MOCKTAIL	-17	
76. VIRGIN MOJITO	-17	



Sok z trzciny cukrowej

FFresh coconut

