



BIBÉO

STANDARDKARTE



MÓN KHAI VỊ VORSPEISEN

APERITIVO

#22 EDAMAME | 5.5
Junge Sojabohnen mit Meersalz oder Chili

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

#25 VORSPEISENPLATTE (AB 2 PERSONEN)
Kombination aus verschiedenen
Frühlingsrollen, Sommerrollen, Entensalat,
Grüner-Papayasalat, La Lot Rindfleisch im
Wildbetelblättermantel, Hühnerfleisch &
Garnelenspießchen, Crispy Wan-Tan |
16.9 pro Person

#301 TOM HO DAO | 12.9
Crispy Garnelen mit Chiliflocken & Walnüssen

#18 CUA LỘT RANG MUỐI | 14.9
Crispy Softshell-Crab mit Frühlingszwiebeln,
Schalotten, Meersalz & Pfeffer

#300 CÁ NGỪ | 13.5
Thunfischtatar mit Sesam, Sojaöl & Wantan-
Chips, leicht scharf

#20 SÒ ĐIỆP | 14.9
Jakobsmuscheln mit Seegras & Thaispargel

#304 HỒRENSÔ SALAD À LA BI BEO | 8.5
Spinat, Zwiebeln, Sesam, Crispy Tofu,
hausgemachter Sesamdressing

#21 SƯỜN NƯỚNG | 13.9
Marinierte Spareribs

#23 LÁ LỐT | 8.9
Gegrilltes Rindfleisch im
Wildbetelblättermantel

SATÉ SPIESSCHEN MIT HIBACHI-FEUER

#31 ... mit Garnelen | 3 Stk. | 10.9

#32 ... mit Hühnerfleisch | 3 Stk. | 7.9

GOI CUON // SOMMERROLLEN

Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen
vietnamesischen Kräutern, Salat, mit Karotten,
Rettich und

#26 Rindfleisch | 2 Stk. | 9.9

#27 Garnelen | 2 Stk. | 10.9

#28 Ente | 2 Stk. | 10.9

#29 Hühnerfleisch | 2 Stk. | 8.9

#30 Tofu | 2 Stk. | 7.9

- serviert mit einer hausgemachten Sauce

SUP // SUPPEN

#34 PHỞ BÒ | klein 10.9 | groß 16.5
Würzige Rinderbrühe mit Rindfleisch,
Reisband-nudeln & frische Kräuter

#35 PHỞ GÀ | klein 9.9 | groß 15.5
Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch,
Reisbandnudel & frische Kräuter

#36 SÚP GÀ CỐT DỪA | klein 8.5 | groß 14.9
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras &
Austernpilze (scharf)

#38 SÚP CHAY | klein 7.9 | groß 13.9
Glasnudelsuppe mit Marktgemüse & Tofu

#39 SÚP HỦ TIẾU | klein 9.9 | groß 15.9
Würzige Reissnudelsuppe mit gegrilltem
Schweinefleisch, Garnelen, Frühlings- &
Röstzwiebeln

**CHA GIO // HAUSGEMACHTE
FRÜHLINGSROLLEN**

- #12 CHẢ GIÒ TÔM | 7.9
Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch
- #14 CHẢ GIÒ THỊT | 7.9
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch & Gemüse
- #15 CHẢ GIÒ 3 LOẠI | 9.9
Kombination aus drei verschiedenen Frühlingsrollen
- #16 CHẢ GIÒ CHAY | 7.9
Vegetarische Frühlingsrollen
- #17 HOÀNH THÁNH CHIÊN | 7.9
Crispy Teigtaschen mit Garnelen & Hühnerfleischfüllung

CRISPY SEAFOOD

- #10 MỰC CHIÊN XÙ | 9.9
Crispy Calamari mit Lime & Meersalz im Tempura-Teig
- #11 TÔM CHIÊN XÙ | 9.9
Knusprige Garnelen im Tempura-Teig
- #303 CUA CUON | 12.5
Crispy Taschenkrebis umwickelt in Reispapier, Salat & Kräutern

- #305 RICE PRAWNS | 13.9
Black-Tiger-Garnelen ummantelt in Crispy-Reisflocken & Mango-Chili-Sauce

SALAD CƠM

- #302 SALAD CƠM
Crispy Reis-Salat mit Kräutern, Sesam, Chiliflocken und
- #321 ... gegrilltem Hühnerbrustfilet | 11.9
- #320 ... Natur-Tofu | 10.9

**DO HAP & BANH BAO // GEDÄMPFTE
GERICHTE**

- #40 HÁ CÁO | 8.9
Teigtaschen aus Reismehlteig & Garnelenfüllung
- #41 XÍU MAI | 8.9
Wantan-Teigtaschen mit Garnelen
- #42 BÁNH ÍT TRẦN | 7.9
Reisbällchen mit Mungobohnen & Garnelen
- #43 HÁ CÁO RAU XANH | 7.9
Spinat-Teigtaschen mit Marktgemüse & Taro
- #44 HÁ CÁO HEO | 6.9
Teigtaschen mit Schweinefleisch & Marktgemüse
- #45 HÁ CÁO RAU | 7.9
Teigtaschen mit Marktgemüse
- #46 BÁNH BAO VỊT | 8.9
Vietnamesische Dampfnudel mit knuspriger Ente, Ingwer & Gurkenstreifen
- #47 5 LOẠI DUMPLINGS | 10.9
Variation aus fünf verschiedenen Dumplings
- #313 BANH BAO CUA LOT | 13.5
Vietnamesische Dampfnudel mit Softshell-Crab

GOI SALAD

- #48 GỎI VỊT | 13.9
Mango-Entensalat mit Koriander & Zwiebeln
- #49 GỎI ĐU ĐỦ | 13.9
Grüner-Papayasalat mit Tiger Prawns & Thaibasilikum
- #50 GỎI BÒ | 13.9
Rindfleischsalat mit grünen Mangostreifen & Koriander

MÓN CHÍNH HAUPTGERICHTE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

#61 BÒ CHUA NGỌT | 20.9
Knuspriges Rindfleisch mit grünem
Marktgemüse in Tamarindensauce

#311 GÀ RAM ỚT KHÔ | 19.9
Karamellisiertes Hühnerbrustfilet mit
Zuckerschoten, Zwiebeln, getrockneten Chilis
& Knoblauch, serviert im heißen Tontopf

#330 CÁ HOI XAO NUOC DUA | 18.9
Gebratener Lachs in Kokos-Sauce

GÀ // HÜHNCHEN

#59 GÀ CURRY | 17.9
Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse
in roter Kokos-Curry-Sauce

#56 GÀ XÀO HÚNG QUẾ | 17.9
Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse &
Thai-Basilikum

#57 GÀ CHIÊN GIÒN | 17.9
Knusprig gegrilltes Hühnerfleisch mit
Blattgemüse & Ingwerstreifen

#58 GÀ GONGPAO | 17.9
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit
Marktgemüse & Cashew in pikanter Sauce

#323 GÀ CHUA NGỌT | 18.9
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit grünem
Spargel, Schalotten, Zuckerschoten in süß-
würziger Tamarindensauce

VỊT // ENTE

#51 VỊT CURRY | 20.9
Knusprige Ente mit Marktgemüse in roter
Kokos-Curry Sauce

#52 VỊT XÀO GỪNG | 20.9
Knusprige Ente mit Marktgemüse &
Ingwerstreifen

#53 VỊT SATE | 20.9
Knusprige Ente mit Marktgemüse & Erdnuss-
Saté-Sauce

#54 VỊT CHUA NGỌT | 20.9
Knusprige Ente mit Marktgemüse in Süß-
Sauer-Sauce

#55 VỊT QUAY (SPEZIALITÄT) | 24.9
Würzig aromatische Ente mit gebratenem
Eierreis sowie Marktgemüse; dazu servieren
wir unsere hausgemachte Hoisin-Sauce

CÁ // FISCH

#63 CÁ CHIÊN | 19.9
Knusprige Dorade mit Pakchoi-Gemüse &
Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce

#64 CÁ LOTTE XÀO RAU QUẾ | 20.5
Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili
& Thai-Basilikum

#65 CÁ HỒI NƯỚNG | 19.9
Gegrilltes Lachsfilet mit Schalotten & grünem
Spargel

#312 CHẢ CÁ HANOI | 21.9
Marinierter Seeteufel mit Dill & Zwiebeln,
serviert im Tontopf mit Reismudeln,
Salat & Kräuter

#314 CÁ HOI KHO TIEU | 18.9
Karamellisiertes Lachsfilet mit Marktgemüse,
serviert in einem Tontopf

BÒ // RINDFLEISCH

#60 BÒ XÁ ỚT | 18.9
Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse,
Zitronengras & Chili

#62 BÒ SỚTTIÊU ĐEN | 19.9
Gebratene Rindfleischwürfel mit Spargeln &
Zuckerschoten in Pfeffersauce

#316 BÒ ĐẬU ĐEN | 18.9
Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse in
pikanter Sauce & schwarzen Bohnen

HẢI SẢN // MEERESFRÜCHTE

#66 TÔM CARI | 22.9
King Prawns mit Marktgemüse & roter
Currysauce

#67 TÔM RAU QUẾ | 22.9
Riesengarnelen mit Marktgemüse, Chili &
Thai-Basilikum

#68 TÔM CHUA NGỌT | 22.9
Knusprige Riesengarnelen mit Marktgemüse
in würzig-süßer Tamarindensauce

#317 MỰC XÀO GỪNG | 18.9
Gebratener Tintenfisch mit Schalotten, roten
Zwiebeln in Ingwersauce

#315 MIẾN XÀO TÔM | 22.9
Gebratene Glasnudeln mit Riesengarnelen,
Sesamöl, Schalotten, Frühlingszwiebeln &
Chiliflocken

#310 CÁ THU GRILL | 22.5
Gegrilltes Thunfischfilet mit grünem Spargel &
Zuckerschoten

#331 SALMON CUBES | 18.9
Lachswürfel in Honig-Dill-Sauce

BÚN // NUDELSCHALE

Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen
frischen asiatischen Kräutern, Pflücksalat,
Karotten, Rettich, Erdnüssen, Chili-Limetten-
Nuoc Mam Sauce &

#77 THỊT GÀ NƯỚNG | 18.5
Gegrilltes Hühnerbrustfilet & Zitronengras

#78 VỊT | 20.9
Knusprige Ente

#79 LÁ LỐT | 18.5
Rindfleisch im Wildbetelblättermantel

#80 TOFU | 16.9
Gebratener Natur-Tofu

#81 TÔM NƯỚNG | 22.5
Gegrillte Riesengarnelen

#82 BÒ CHẢ GIO | 19.5
Gebratenes Rindfleisch & Frühlingsrolle

#318 BÚN CHẢ | 18.9
Mariniertes Schweinefleisch

CHAY // VEGETATISCH

#69 TOFU CURRY | 16.9
Gebratener Natur-Tofu mit Marktgemüse in
roter Kokos-Currysauce

#70 TOFU XÁ ỚT | 16.9
Gebratener Natur-Tofu mit Marktgemüse,
Chili & Zitronengras

#71 TOFU XÀO THẬP CẨM | 16.9
Gebratener Natur-Tofu mit Marktgemüse

PHO XAO // GEBRATENE REISBANDNUDELN

In dem Gericht „Pho Xao“ verwendet man die gleichen Reisbandnudeln wie in der bekannten vietnamesischen Nudelsuppe Pho. Im Gegensatz zur Suppe werden die Reisbandnudeln hier jedoch im Wok mit Marktgemüse gebraten und nach Hausrezept fein abgeschmeckt.

Gebratene Reisbandnudeln, Marktgemüse und ...

#340 BO | Rindfleisch | 18.5

#341 GA | Hühnerfleisch | 17.5

#342 TOFU | Natur-Tofu | 16.5

DO CUỐN // ZUM SELBERROLLEN

Als Basis servieren wir Ihnen Reispapier, Reisnudeln, eine Vielzahl an frischen asiatischen Kräutern, Salat, Sojasprossen, Hoisin-Sauce, Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce, die Sie dann je nach Geschmack am Tisch rollen!

-wahlweise mit ...

#72 GÀ | 17.5

Gegrilltes Hühnerbrustfilet & Zitronengras

#73 VỊT | 19.9

Knusprige Ente

#74 LÁ LỐT | 17.9

Rindfleisch im Wildbetelblättermantel

#75 TOFU | 16.5

Gebratener Natur-Tofu

#76 TÔM NƯỚNG | 20.5

Gegrillte Riesengarnelen

MÓN TRÁNG MIỆNG DESSERT

#83 XÔI XOÀI | 8.9

Sticky Rice, frische Mango, Kokos

#84 KOKOS PANNA COTTA | 4.9

Kokos-Panna-Cotta mit kandierten Kokosstreifen

#85 HOT BROWNIE | 7.9

Warmer Lavakuchen mit zartschmelzendem Schokoladenkern & Bourbon-Vanilleeis

#86 BLACK SESAM EIS | 3.9

Schwarzes-Sesameis

#87 KEM BRULEE | 5.5

Crème Brûlée

#88 Matcha Eis | 3.9

Grüntee-Eis

#89 CHÈ CHUỐI | 5.5

Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch, geröstetem Sesam & Erdnüssen

#90 CHUỐI CHIÊN | 7.9

Gebackene Banane mit Bourbon-Vanilleeis

#91 KEM XOÀI | 3.9

Mangosorbet

BI BÉO

Einsteinstraße 113

81675 München

089 / 457 091 07

info@bi-beo.de

www.bi-beo.de

Follow us on Instagram:

@bibeo_munich

