

APERITIF DRINKS



LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE

18 120
100ml 750ml



2022 CREMANT BRUT CUVÉE PRESTIGE

9,5
100ml
BLANC FOUSSY | LOIRE



SAIGON MULE

14
LEMONGRASS
VODKA |
CALAMANSI |
ANGOSTURA
BITTERS |
GINGER BEER



SUNRISE SPRITZ

11
MARTINI FIERO |
WHITE PEACH-
GRAPEFRUIT CORDIAL |
SODA | SCHLUMBERGER
SPARKLING BRUT



ROSE PARADISE

11,5
SCHLUMBERGER
SPARKLING ROSE |
PINK GRAPEFRUIT
LEMONADE |
LYCHEE LIQUER |
RASPBERRY



SPARKLING TEA

*alkoholfrei
9,5
125ml

TEA ROYAL |
BLOOMING ROSE

Vietnam ★ trifft TEQUILA

Paloma Sour

JOSE CUERVO 1800 SILVER |
YUZU | LIME | GRAPEFRUIT SYRUP
14,5

Classic Paloma

JOSE CUERVO 1800 SILVER |
LIME | THOMAS HENRY PINK
GRAPEFRUIT
14

Labdanum Margarita

JOSE CUERVO 1800 SILVER |
LABDANUM | CORDIAL |
AGAVE | YUZU
15

GIN TONIC FOR THE WIN

5cl Liebe mit Thomas Henry Tonic

ROKU 43,0% 14

BOMBAY SAPPHIRE 47,0% 13

BOMBAY PREMIER CRU 47,0% 15

SIPSMITH 41,6% 15

JINZU 41,3% 16,5

TANQUERAY NO. TEN 47,3% 15,5

SILENT POOL 43,0% 16,5

HENDRICK'S 44,0% 16

KYRÖ NAPUE 46,3% 17

MONKEY 47 47,0% 17

KYOTO KI NO BI 46,7% 18

PASSION & ROSE 15

ROSE FLOWER SHOCHU | LIME |
PASSION FRUIT | CREME DE VIOLETTE |
VANILLA SYRUP

♦ FRUITY ♦ SOUR ♦ FLORAL

PINK MOJITO 14

RON BARCELO BLANCO | MINT |
RASPBERRY | CRANBERRY |
LIME | CHAMBOR

♦ FRESH ♦ SOUR ♦ HERBAL

**SUN OF
A PEACH** 13

**alkoholfrei*
MARTINI FLOREALE |
WEISSER PFIRSICH |
GRAPEFRUIT |
BASILIKUM

♦ FRESH
♦ SOUR
♦ CITRUSY

**GARDEN
GIMLET** 15,5

135 EAST GIN | RHABARBER |
PARAGON TIMUR BERRY
JASMIN | ZITRONENGRAS |
LIMETTE

♦ SWEET ♦ SOUR ♦ FRESH

**JASMIN
NEGRONI** 14

ROKU GIN |
JASMIN FLOWERS |
CAMPARI | LYCHEE |
VERMOUTH

♦ FRUITY
♦ FLORAL
♦ BITTER

Signature
COCKTAILS

**MANGO
KALAMANSI
MAI TAI** 15,5

MING RIVER BAIJIU |
RON BARCELO
GRAND ANEJO |
MANGO | LIME |
KALAMANSI |
JASMIN SYRUP

- FRESH
- SOUR
- HERBAL



MISS PINKY 14,5

STOLICHNAYA VODKA | STRAWBERRY |
LYCHEE | LEMON | ROSE | EGGWHITE

- FRESH • FLORAL • FRUITY



SKYFALL MARTINI 15

BROKER'S GIN | STOLICHNAYA VODKA |
GENMAI TEA | LEMON | VERMOUTH |
UMESHU | YUZU | SUGAR SYRUP

- FRESH • ELEGANT • SOUR



**RONIN
SOUR** 15

TOKI WHISKY |
CHAI TEA | YUZU |
MATCHA | EGGWHITE

- FRESH
- SOUR
- HERBAL



**HALLO
WACH** 14

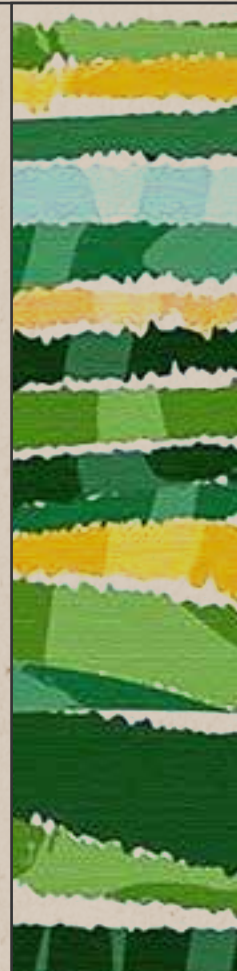
STOLICHNAYA VODKA |
HAZELNUT | ESPRESSO |
TONKA BEAN

- ENERGIE BOOST
- CREAMY



WHITE WINE

- 2024 **GRÜNER VELTLINER** 125ml 6,5 | 750 ml 39
PHO SAIGON EDITION / SAX / LANGENLOIS / KAMPTAL
- 2024 **WIENER GEMISCHTER SATZ** 125ml 7,5 | 750 ml 45
MISS SAIGON EDITION / HÖPLER / WIEN
- 2024 **ROSE CELESTIA** 125ml 7,2 | 750 ml 42
TRAUBENSORTE: PINOR NOIR, ST. LAURENT
BLAUFRÄNKISCH / HÖPLER / BREITENBRUNN / BURGENLAND
- 2023 **SAUVIGNON BLANC** 125ml 7,5 | 750 ml 45
GÉRARD FIOU / LOIRETAL / FRANKREICH
- 2024 **ROTER MUSKATELLER BIO** 125ml 7 | 750 ml 42
HOLZMANN / BAD PIRAWARTH / WEINVIERTEL
- 2023 **GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL** 750 ml 75
HINTER DER BURG / PRAGER / WEISSENKIRCHEN / WACHAU
- 2022 **GRÜNER VELTLINER DAC** 750 ml 78
ALTE REEBEN / RESERVE / BRÜNDLMAYER / KAMPTAL
- 2023 **WEISSBURGUNDER BIO** 750 ml 40
VOLLMONDWEIN / CHRIST / JEDLERSDORF / WIEN
- 2022 **RIESLING** 750 ml 60
GEYERSBERG / GEIL / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND
- 2023 **ROTER VELTLINER** 750 ml 60
STEINBERG / FRITZ / ZAUSSENBERG / WAGRAM



RED WINE

- 2020 **BLAUFRÄNKISCH DAC** 125ml 8,5 | 750 ml 51
LEITHABERG / HÖPLER / BREITENBRUNN
- 2021 **CABERNET SAUVIGNON** 125ml 7,5 | 750 ml 45
CALITERRA | D.O. VALLE DE COLCHAGUA | CHILE
- 2023 **PINOT NOIR BIO** 125ml 8 | 750 ml 48
JOHANNESHOF REINISCH / THERMENREGION
- 2018 **SHIRAZ** 750 ml 42
CABERNET NORWOOD / SALOMON ESTATE / AUSTRALIEN
- 2021 **PINOT NOIR** 750 ml 85
BOURGOGNE ROUGE / FAIVELEY / BURGUND
- 2020 **PANNOBILE BIO** 750 ml 80
WEINGUT GERNOT HEINRICH / GOLS / NEUSIEDLERSEE
- 2020 **ZWEIGELT** 750 ml 40
RESERVE VIENNA / EDLMOSER / MAUER / WIEN
- 2020 **LA TOTA BARBERA D'ASTI DOCG** 750 ml 53
MARCHESI ALFIERI / PIEMONTE / ITALIEN
- 2018 **RIOJA BIO** 750 ml 72
RESERVA / CASTILLO DE MENDOZA / RIOJA / SPANIEN
- 2022 **CUVEE OPUS EXIMIUM** 750 ml 75
BIO / GESELLMANN / DEUTSCHKREUZ / MITTELBURGENLAND



THE ART OF SPARKLING WINE

ROEDERER COLLECTION 245 per glass 18 | 750 ml 120

ROEDERER BRUT ROSE VINTAGE 750 ml 180

ROEDERER CRISTAL 750 ml 420

CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE 100ml 9,5 | 700 ml 70

CREMANT CUVÉE ROSE PRESTIGE 750 ml 63

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT 100ml 9,5 | 750 ml 70

SCHLUMBERGER SPARKLING ROSE 100ml 9,5 | 750 ml 70

SAKE MOMENTS

Pure. Refined. Unique

HONJOZO SAKE

*HATSUMAGO
KIMOTO TRADITION*

(BEST HONJOZO
SAKEN2018 JAPAN)

100ml 13 | 400ml 52

JUNMAI SAKE

TURTLE BLACK

100ml 15 | 400ml 60

JUNMAI ROSE SAKE

*KAMEMAN
RED RICE*

100ml 15,5 | 400ml 62

BEER

STIEGL HELL

AM FASS

0,33l 4,90 | 0,5l 6,00

HANOI

VIETNAMESESCHES BIER

0,33l 5,50

STIEGL FREIBIER

ALKOHOLFREIE BEER

0,5l 5,50

HOMEMADE ICETEAS

PHO SAIGON ICE TEA 400ml 6,50

JASMIN EISTEE | ZITRONE | MINZE | KALAMANSI

LEMONGRASS LEMONADE 400ml 6,50

JASMIN | ZITRONENGRASS | MINZE

GREEN BOMB 400ml 6,50

ALOE VERA | GREEN COCONUT JELLY | MINZE

SOFTDRINKS

COCA-COLA / 330ml 4,60 COCA-COLA ZERO

APFEL NATURTRÜB / 250ml 4,50 MANGO / LYCHEE

SÄFTE GESPRITZT

mit WASSER 300ml 3,50 | 500ml 6

mit SODA 300ml 3,80 | 500ml 6,2



HIMBEERSODA 300ml 3,20
JUGENDGETRÄNK

VÖSLAUER 300ml 4 | 750 ml 7

SODA 300ml 3 | 500ml 4

WIENER WASSER 330ml 1,50

ZITRONENSAFT 20ml 2

Tea by Tarn

300ml

Fresh Mint and Lemon Tea 5,50

Flavour: fresh | minty | citrus

Lotus Blossom 5,50

GREEN TEA LEAVES | LOTUS FLOWER

Flavour: floral | smooth | subtle | sweet | refreshing

Jasmin Garden 5,50

JASMINE TEA | JASMINE BLOSSOMS

Flavour: floral | aromatic | refreshing

Genmai Tea 5,50

GREEN TEA | ROASTED RICE

Flavour: nutty | toasted | earthy

Honey Ginger Tea (SELF-BREWED) 6,50

GINGER ROOT | HONEY

Flavour: spicy | sweet | warm | soothing



23

24

13

12

10

VIETNAMESE TAPAS



02 Vietnamese Sweet Sour Soup ^{B, F} 8,20

Ananas-Zitronengrassuppe | Tomaten | Garnele |
Limettenblatt | Sojasprossen
*pineapple lemongrass soup | tomato | shrimp | lime
leaf | bean sprouts*

05 Wan Tan Soup ^{A, B, N} 8,20

gefüllte Teigtaschen mit Schrimps & Hühnerfleisch |
Bärlauch | Hühnerbrühe
*filled dumplings with shrimps & chicken | wild garlic |
chicken broth*

07 Curry Soup ^{A, B, N} 7,90

Enoki Pilze | Babymais | Pak Choi |
Kokosmilch | rotes Curry
*enoki mushrooms | baby corn | pak choi |
coconut milk | red curry*

10 Beef Carpaccio 18,00

BO TAI CHANH

Rinderfilet | Jungzwiebel | geröstete Zwiebel |
vietnamesischer Koriander
*beef tenderloin | spring onion |
roasted onion | vietnamese coriander*
Röstzwiebeln enthalten Gluten - auf Wunsch ohne

11 Duck & Mint ^{A, N} 12,00

frittierte Ente | rote Zwiebeln | gerösteter Reis |
vietnamesischer Koriander | Minze
*deep fried duck | red onions | roasted rice |
vietnamese coriander | mint*

17 Green Papaya Salad ^{D, E} 12,00

12 (+Shrimps 3,00)

grüne Papaya | Shiso Blätter | Minze | geröstete
Erdnüsse | Tamarinden Marinade
*green papaya | shiso leaves | mint |
roasted peanuts | tamarind marinade*

18 Glassnoodle Salad ^{D, E} 9,50

Glasnudeln | Karotten | Salatblätter | Erdnüsse |
vietnamesische Kräuter | Fischsauce Marinade
*glass noodles | carrots | lettuce leaves | peanuts |
vietnamese herbs | fish sauce marinade*

23 Curry Bolognese ^A 10,50

Curry Rinderbolognese | Kopfsalat | Röstzwiebel
curry beef bolognese | lettuce | fried onion

24 Crispy Pork Belly ^{A, E, D, F} 12,50

knusprig Schweinebauch | Jungzwiebeln |
Fünf-gewürze-Sojasauce
*crispy braised pork belly | spring onions |
five-spice soy sauce*

25 Crispy Wan Tan ^{A, B, N} 10,50

knusprige Teigtaschen | gefüllt mit Schrimps und
Hühnerfleisch | Wasserkastanien
*crispy dumplings | filled with shrimps and chicken |
water chestnuts*

26 Lemongrass Sticks & Prawns ^{B, N} 10,50

Zitronengras-Sticks ummantelt mit faschierten Garnelen |
Reisnudeln | Fischsauce | Salatblätter zum Rollen
*lemongrass sticks coated with minced prawns | rice
noodles | fish sauce | lettuce leaves to roll*

28 Bánh CƯỐN ^{D, F} 10,50

gedämpfte Reiscrêpe | Schweine-Faschiertes |
Morcheln | gekochte Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter | Fischsauce
*steamed rice crepe | minced meat | morels | cooked
bean sprouts | vietnamese herbs | fish sauce*

29 Bánh Bèo ^{A, D} 10,50

gedämpfte Reisflade | grüne Bohnen |
getrocknete Schrimps | Koriander
rice flat bread | green beans | dried shrimps | coriander

13 Babyspinat Vietnam Style 9,50

Babyspinat | Schwarzer Essig |
Sriracha | Sesamöl
*baby spinach | black vinegar |
sriracha | sesame oil*

COLD SUMMER ROLLS

Reispapierrollen | Bun Reisnudeln |
knackige Sojasprossen | vietnamesische Kräuter
*rice paper rolls | bun rice noodles |
crunchy bean sprouts | vietnamese herbs*

Sojabohnensauce enthält Gluten -
auf Wunsch mit Fischsauce

30 **Shrimps** ^{B, E}
shrimps
8,00

32 **Tofu** ^E
tofu
7,00



CRISPY ROLLS

Frittierte Reispapierrollen |
Bun Reisnudeln | Taro | Karotten | grüne Bohnen
*fried rice paper rolls |
bun rice noodles | taro | carrots | green beans*

19 **Schwein** ^{E, N}
pork
8,00

20 **Gemüse** ^{E, N}
vegetables
7,50



V4

V2



V4

A, E, D, B, N, F

ONE NIGHT IN SAIGON

für 2 Personen
plus 2x3 Stk. Reisapier
3,50

Rind La Lot Spieß | Hühnerspieße | Rinderspieße | Garnelenspieße |
Reisnudel | Herzsalat | vietnamesische Kräuter |
eingelegte Karotten & Rettich

*beef la lot skewer | chicken skewers | beef skewers | prawn skewers |
rice noodles | heart lettuce | vietnamese herbs |
pickled carrots & radish*

28,50

V2

A, B, D, E, R

BEST OF STREETFOOD

ab 2 Personen 23,00
ab 3 Personen 33,50

Sommerrolle Garnelen | Sommerrolle Tofu | knusprige Röllchen Gemüse |
knusprige Röllchen Shrimps | knusprige Glasnudel Röllchen | knusprige Wan Tan
*summer roll shrimps | summer roll tofu | crispy rolls vegetables |
crispy rolls shrimps | crispy glass noodle rolls | crispy wan tan*



FOOD ON PAPER



DIP IN SAUCE

THIS IS HOW WE ROLL!



94

96

Signature SOUPS

Sojabohnenpastesauce enthält Gluten -
auf Wunsch ohne

91

PHO SÀI GÒN ^F DAS BESTE VON ALLEM

18,50

Beiriedscheiben | Rinderbällchen | gekochter Wadshinken |
Sojasprossen | vietnamesische Kräuter
*rump steak slices | beef balls | cooked ham |
coriander | bean sprouts | vietnamese herbs*

96

BÚN ^{F, B, R} CRAB SOUP

20,50

Tigergarnelen | Krabbenbällchen | frittierte Tofu |
Sojasprossen | vietnamesische Kräuter |
Krabben-Tomatenbrühe
*tiger prawns | crab balls | deep fried tofu | bean sprouts |
vietnamese herbs | crab tomato broth*

95

WAN TAN ^{A, B, F} NOODLE SOUP

18,00

Teigtaschen mit Huhn & Shrimps Füllung | Reismüde |
Hühnerbrühe | Cha Siu mariniertes Schopfbraten |
Bärlauch | Sojasprossen
*dumplings with chicken & shrimp filling | rice noodle |
Chicken broth | cha siu marinated pork |
wild garlic | bean sprouts*

94

BUN BO HUE ^F

20,00

Würziges Zitronengras | Rinderbrühe |
Dünne Rindfleischscheiben | Fischkuchen | Bún-Nudeln
*spicy lemongrass | beef broth |
thinly sliced beef | fish cake |
bun noodles*

CLASSIC SOUPS

Sojabohnenpastesauce enthält Gluten -
auf Wunsch ohne

90 PHO BEEF ^F DER KLASSIKER

Beiriedscheiben | Koriander | Sojasprossen | vietnamesische Kräuter
stripes rump steak | coriander | bean sprouts | vietnamese herbs
17,50

93 PHO CHICKEN ^F

Hühnerbrust | Thai Sellerie | Bärlauch | Koriander |
Sojasprossen | Hühnerbrühe
*chicken breast | thai celery | wild garlic | coriander |
bean sprouts | chicken broth*
17,00

97 PHO DUCK ^{F, A}

knusprige Ente | Koriander | Bärlauch | Sojasprossen
crispy duck | coriander | wild garlic | bean sprouts
17,00

99 BÚN ^F CURRY CHICKEN SOUP

vegan möglich / vegan option

Hühnerbrust | Sojasprossen | Taro | Karotten |
vietnamesische Kräuter | Kokos-Currybrühe
*chicken breast | bean sprouts | taro | carrots |
vietnamese herbs | coconut curry broth*
18,50

101 PHO VEGGIE ^F

vegetarische Brühe erhältlich / vegetarian broth available
Enoki Pilze | Pak Choi | Brokkoli | Babymais | Hühnerbrühe
enoki mushrooms | pak choi | broccoli | baby corn | chicken broth
17,00



64

117

40

#

MEAT- LOVERS



41 Crispy Soy Duck ^{A, F} 24,00

knusprige Ente | Sojasprossen | Pak Choi | Fünf-Gewürze-Sojasauce
crispy duck | bean sprouts | pak choi | five - spice sojasauce

51 Crispy Ginger Chicken ^A 21,00

knusprige Hühnerbruststreifen | Ingwer | Zitronengras | Zwiebel | Karamell-Sojasauce
crispy chicken breast strips | ginger | lemongrass | onion | caramel soy sauce

62 Lemongrass Beef 24,00

Beiried | Zitronengras | Zwiebel | Chilli | Kurkuma
rump steak | lemongrass | onion | chilli | turmeric

64 Bo Luc Lac ^A 35,00

gewürfeltes Rinderfilet 250g | Kartoffel | Zwiebel | gebratener Reis | grüner Pfeffer | Tomatensauce
diced beef fillet 250g | potato | onion | fried rice | green pepper | tomato sauce

67 Braised Caramel Pork ^A 24,00

geschmortes Bauchfleisch | eingelegtes Ei | Pfeffer | Karamell-Fischsauce
braised pork belly | pickled egg | pepper | caramel fish sauce



117 Lemongrass Grilled Pork 24,00

marinierter Schopfbraten | vietnamesische Gewürze | Zitronengras | Krautsalat
marinated pork | vietnamese spices | lemongrass | coleslaw

126 Pork'n Surf Fried Rice ^B 22,00

Phosaigon Eierreis | Cha Siu-marinierter Schopfbraten | Tigergarnelen | Jungzwiebel
phosaigon egg rice | cha siu marinated pork | tiger prawns | spring onions

127 Saigon Street Noodles ^{A, E, N} 22,00

Reisbandnudeln gebraten | Austern-Soya Sauce | gemischtes Fleisch | Cha-Siu |
 Beiried | Hühnerfilet
*fried rice noodles | oyster-soy sauce | mixed meats | char siu |
 sirloin | chicken fillet*



40 Knusprige Entenbrust ^{A, G} 24,00
crispy duck breast

55 Knusprige Hühnerkeule ^G 22,00
Oberkeule vom Huhn / chicken thigh drumstick

i Wegen der aufwendigen Zubereitung können wir das Curry leider nicht milder machen.
i Due to the time-consuming preparation, we can't make the curry milder.



105

72

81

74



SEAFOOD & GREENS

72 Salmon à la Phosaigon ^{A, D} 25,00
frittierte Lachswürfel | Zitronenblätter | grüner Pfeffer | Limette
deep fried salmon cubes | lemon leaves | green pepper | lime

74 Crispy Goldbrasse ^D 29,50
Dorade | Jungzwiebelöl | Fischsauce | Kalamansisauc
sea bream | spring onion oil | fish sauce | kalamansi sauce

75 Crispy Garlic Calamari ^{R, N} 25,00
knusprig Calamari | Knoblauch | Chillli | Koriander | Jungzwiebel
crispy calamari | garlic | chili | coriander | spring onion

76 Claypot glassnoodles & Tiger prawns ^{B, N} 23,50
knusprige Tigergarnelen mit Schale | rote Glasnudeln | Koriander | Jungzwiebel (ohne Reis)
Crispy tiger prawns with shell | red glassnoodles | coriander | spring onion (without rice)

77 Saigon Prawns ^{C, H, N} 25,00
sautierte Tigergarnelen | Spitzpaprika rot | Garnelen-Glasur | Zwiebeln
sautéed tiger shrimp | red pointed pepper | shrimp glaze | onions

80 Claypot Coconut Curry  21,50
Kokosmilch | knuspriger Tofu | Pak Choi | Zuckerschoten | gelbes Curry | im Tontopf serviert
coconut milk | crispy tofu | pak choy | sweet peas | yellow curry | served in a clay pot

81 Braised Deep Fried Tofu 20,50
geschmorter frittierte Tofu | Soja-Austern-Sauce | Jungzwiebel
braised deep-fried tofu | soy-oyster sauce | spring onions

85 Vietnamese Tofu & Basil  21,00
gebackener Tofu | Babymais | Zuckerschoten | Paprika | Basilikumsauce
deep fried tofu | baby corn | sweet peas | bell peppers | basil sauce

123H Pilzragout Reisbandnudeln ^{A, E, N}  19,50
Reisbandnudeln | gemischte Pilze | saisonales Gemüse | Soja-Pilzsauce
rice noodles | mixed mushrooms | seasonal vegetables | soy-mushroom sauce

BUN CHA GIO

 Röstzwiebel
enthält Gluten -
auf Wunsch ohne

lauwarme Reisnudelschale | Salat |
Crispy Röllchen | Sojasprossen |
Erdnüsse | vietnamesische Kräuter | Fischsauce

lukewarm rice noodle bowl | lettuce |
crispy rolls | bean sprouts | peanuts |
vietnamese herbs | fish sauce

105 Beiried ^{F, E, D} 21,50
rump steak

108 Garnelenbällchen ^{B, E, E, D} 21,50
shrimp balls

106 Hühnerbrust ^{F, E, D} 20,50
chicken breast

109 Frittierte Tofu ^{F, E}  20,50
deep fried tofu

PIMP UP YOUR DISH

Wasserspinat
8,80

Mix Salat
6,90

Pak Choi
8,80



DESSERT

D1 Sticky Rice & Banana ^{E,N} 9,50

gedämpfter Klebereis & Adzuki Bohnen mit Banane gefüllt | Kokosnusscreme | Erdnuss-Crumble
steamed sticky rice & adzuki beans filled with banana | coconut cream | peanut crumbles

D2 Maniok Cake à la „Piña Colada“ ^{G,O} 9,50

gedämpfter Kokos-Cassava-Kuchen | Karamellisierte Vanille | Ananasragout mit Rum | Ube Eis
steamed coconut cassava cake | caramelized vanilla | pineapple ragout with rum | ube ice cream

D3 Pandan Creme Brûlée ^{G,C} 10,00

Pandan / Eigelb / Milch / Zucker / Sahne
pandan / egg yolk / milk / sugar / cream

D4 Matcha White Chocolate Tiramisu ^{A,D,G} 9,00

Eierbiskotten / Mascarpone / weiße Schokolade / jap. Grüntee
ladyfinger biscuits / mascarpone / white chocolate / japanese green tea

D5 Matcha Lava Cake ^{A,C,G} 10,00

Sesam Eiscreme / jap. Grüntee
sesame ice cream / jap. green tea



VIETNAMESESISCHER KAFFEE

„TRUNG NGYUEN“

Schwarz
5,50

Klassisch, gesüßte Milch
6,60



Eiskaffee
8,20

DIGESTIF

UMESHU ON ICE
50ml 6,00

FUKUJU YUZU SAKE
100ml 14,00

SUNTORY TOKI WHISKY
50ml 11,00

MING RIVER, BAIJIU
20ml 6,00

FUN BOOSTER

HALLO WACH 6,50
STOLICHNAYA VOKA | HASELNUSS |
ESPRESSO | TONKABOHNEN

(ab 2 Stk.)

SOLERO EXOTIC 6,50
LICOR 43 | VANILLELIKÖR |
MARACUJA | OBERN

PHOSAIGON

KITCHEN & BAR

 @phosaigon_vienna

 @phosaigonvienna



ALLERGENE / ALLERGENS

A Gluten | **B** Krebstiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss | **F** Soja |
G Laktose | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf |
N Sesam | **O** Sulfite | **P** Lupine | **R** Weichtiere

A gluten | **B** crustaceans | **C** egg | **D** fish | **E** peanut | **F** soy |
G lactose | **H** tree nuts | **L** celery | **M** mustard |
N sesame | **O** sulphites | **P** lupin | **R** molluscs

 scharf | spicy

 vegetarisch | vegetarian

 vegan