

# QUAN 36

VIETNAMESE TAPAS & BAR

SCHULTERBLATT 36

20357 HAMBURG

040 - 607 939 63

 QUAN36HH

 QUAN36HAMBURG

## ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG	11 <sup>30</sup> - 23 <sup>00</sup> UHR
SAMSTAG	12 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup> UHR
SO. & FEIERTAGE	12 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup> UHR

### ALLE PREISE IN EUR, INKL. GESETZL. MWST

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abb. ähnlich.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

### ALLERGENE/ ALLERGENS

a. Glutentride/ grains containing gluten, b. Krebstiere/ crustacean, c. Eier/ eggs, d. Fisch/ fish,  
e. Erdnüsse/ peanuts, f. Sojabohnen/ soybeans, g. Milch/ milk, h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery,  
j. Senf/ mustard, k. Sesam/ sesame, l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites, m. Lupinen/ lupins,  
n. Weichtiere/ mollusc

### ZUSATZSTOFFE / FOOD ADDITIVES

1. Koffein/ caffeine, 2. Beta - Carotin/ beta - carotene, 3. Chinin/ quinine, 4. Farbstoffe/ colorants,  
5. Konservierungsstoffe/ preservatives, 6. Süsstoff/ sweetener, 7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine,  
9. Phosphat/ phosphate, 10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites

Stellen Sie Ihr kulinarisches Geschmackserlebnis aus unseren vielfältigen Tapas-Gerichten selbst zusammen. Nach unserem Glauben steht die Zahl 36 für Kreativität, Inspiration und Glück, deren Bedeutung perfekt in unseren authentischen Gerichten mit der kreativen Kombination von Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten widergespiegelt wird.

### *“Good Friends, Good Food, Good Time”*

Beim Essen ist der gemeinsame Genuss essenziell und unverzichtbar. Wir wünschen, dass Sie und Ihre Freunde jeder Moment bei uns vollständig genießen und mit purem Glück gefüllt werden.

# • tapas •

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

01. **VỆM NƯỚNG HÀNH** <sup>J, E, N</sup> 5,50  
Gegrillte Grünschalenmuscheln mit sautierten Frühlingszwiebeln, Senf und Erdnüssen
02. **TÔM CHIÊN XÙ** <sup>A, B, C</sup> 4,90  
Knusprige Garnelen im Panko-Teigmantel, Chili-Mayo-Dip
03. **TÔM CUỘN KHOAI** <sup>A, B, C</sup> 4,90  
In Kartoffelstreifen umgewickelte Garnelen, Chili-Mayo-Dip
04. **MỰC GỪNG** <sup>D</sup> 4,90  
Gegrillter Tintenfisch, Chili-Ingwer-Fischsoße
05. **CÁ SHISHO** <sup>D</sup> 4,90  
Eingerollter Lachs in Shiso-Blättern gegrillt, schwarze Pfeffersoße



# • tapas •

## FLEISCH

07. **HEO QUAY** <sup>D</sup> 4,50  
Knusprig gegrillter Schweinebauch, Fisch-Limetten-Dressing
08. **BÒ LA LOT** <sup>D, K</sup> 4,50  
Würzig gegrillte Rinderröllchen in Wildbetelblättern, Sesam
09. **BO SOT VANG** 4,50  
geschmortes Rindfleisch, Karotten in Rotweinsauce, Koriander, Frühlingszwiebeln
10. **WANTAN GIÒN** <sup>A, C</sup> 4,50  
Knusprige Schweine-Teigtaschen, Chili-Mayo-Dip.
11. **NEM THỊT** <sup>A, D, F</sup> 4,50  
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse, Chili-Limetten-Dressing
12. **GỎI CUỐN** <sup>D, E, F</sup> 5,50  
Sommerrollen mit Reismudeln, Mango, Karotten, Salat, Koriander, Erdnuss-Hoisin-Dip. Wahlweise mit  
a - Garnelen  
b - Mariniertes Entenbrustfilet
13. **SESAME BEEF** <sup>D, K</sup> 4,50  
Gegrillte Rindfleischscheiben, gerösteter Sesam
14. **GA SATE** <sup>E</sup> 4,50  
2 Hähnchen-Sate-Spieße, Erdnuss-Soße



# • tapas •

VEGGIE

- 15. **WANTAN CHAY** 🌿 <sup>A</sup> 4,50  
Knusprige Tofu-Gemüse-Teigtaschen,  
Chili-Mayo-Dip
- 16. **NEM CHAY** 🌿🌿 <sup>A,F</sup> 4,50  
Hausgemachte Frühlingsrollen  
mit Tofu, Glasnudeln, Gemüse,  
Sweet-Chili-Dip
- 17. **GOLDEN CUBES** 🌿 <sup>A,C,F</sup> 4,50  
Knusprige Tofuwürfel, Chili-Mayo-Dip
- 18. **GREEN ROLL** 🌿🌿 <sup>F</sup> 4,50  
Gegrillte Betelblätter-Röllchen mit  
Tofu-Seitling Füllung,  
Limetten- Soja -Dip
- 19. **MUSHROOM CAKE** 🌿🌿🌿 <sup>A,F</sup> 4,50  
Mini Austernpilze Pancake,  
Limetten-Soja-Dip

# • tapas •

VEGGIE

- 20. **CRISPY CORN** 🌿🌿 <sup>A,C</sup> 4,50  
Knusprige Maiskörner im  
Tempura- Teigmantel
- 21. **GOI CUON CHAY** 🌿🌿 <sup>E,F</sup> 4,90  
2 Sommerrollen mit Reisnudeln,  
Tofu, Mango, Karotten, Salat,  
Koriander, Erdnuss-Hoisin-Dip
- 22. **DAU XAO RAU** 🌿🌿 <sup>F</sup> 4,90  
Gebratener Tofu mit Saisongemüse,  
Sojasprossen, Knoblauch
- 23. **GARLIC GREENS** 🌿🌿 4,90  
Pak-Choi mit Knoblauch gebraten
- 24. **RAU NONG DAN** 🌿🌿 <sup>K</sup> 4,50  
Gedämpftes Saisongemüse, Sesamsalz



## • suppen •



32.

30. **MEKONG BATH** 5,50  
Süß-saure Suppe nach vietnamesischer Art mit Ananas, Tomaten, Sojasprossen, Mekong Kräutern. Wahlweise mit  
a - Garnelen <sup>B,D,F</sup>  
b - Tofu <sup>D,F</sup>



31.

31. **WANTAN SOUP** 5,50  
Teigtaschen- Suppe mit Pakchoi, Zwiebeln, Koriander, Sesamöl. Wahlweise mit  
a - Schweinefleisch Füllung <sup>A,K</sup>  
b - Tofu und Gemüse Füllung <sup>A,F,K</sup>

32. **COCONUT SOUP** 5,50  
Cremige Kokossuppe mit Champignon, Chili, Zitronengras, Kokosmilch und Koriander. Wahlweise mit  
a - Hühnerfleisch  
b - Tofu <sup>F</sup>

## • salat •

40. **BEEF SALAD** <sup>D,E,K</sup> 5,50  
Feine Rinderstreifen mit Zitronengras, Ingwer, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Koriander, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam

41. **MANGO SALAD** <sup>E,K</sup> 4,50  
Exotischen Mangostreifen mit eingelegtem Gemüse, buntem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam, Koriander & Mango-Dressing. Topping nach Wahl:  
a - Garnelen <sup>B</sup> +1,00  
b - Marinierte Entenbrustfilet +1,00

42. **DREIERLEI** 3,50  
Süß-Sauer eingelegter Gemüsesalat aus Karotten, Schalotte, Rotkohl, Schnittlauch, Chili und Sojasprossen, Sojadressing



41.



42.

## • beilagen •

- A. **COM BAO CAP** 1,50  
Gedämpfter Duftreis mit Maniokwurzeln, Sesam
- B. **BUN** 1,50  
Reisfadennudeln (Vermicelli)
- C. **SÜSSKARTOFFEL POMMES** 3,50  
mit Chili-Mayo-Dip

## • hauptgerichte •

VIETNAMESISCHE SPEZIALGERICHTE

50. **BUN** 11,50  
Reisfadennudeln mit Zitronengras, Knoblauch, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Wahlweise mit  
a. Rindfleisch <sup>D,E,F</sup>  
    Limetten-Fischsoße.  
b. Tofu <sup>A,E,F</sup>  
    Soja-Limetten Soße 
51. **BUN BO LA LOT** <sup>D,E,F,K</sup> 11,50  
Gegrillte Rinderröllchen in Wildbetelblättern und gegrilltes Sesam-Rindfleisch mit Reisfadennudeln, buntem Salat, Zitronengras, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Fisch-Limetten-Dressing
52. **PHO** 11,50  
Vietnamesische Nudelsuppe in kräftig-aromatischer Brühe, Koriander, Minze und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit  
a. Medium Rindfleisch  
b. Gegrilltem Hühnerfleisch  
c. Tofu  <sup>F</sup>
53. **PHO SOT VANG** 11,50  
Reisbandnudeln in einer deftigen Brühe mit geschmortem Rindfleisch, Karotten, Koriander, Minze und Frühlingszwiebeln
54. **MI XAO** <sup>A,D,E,F</sup> 11,50  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln, Knoblauch. Wahlweise mit  
a. Rindfleisch <sup>A</sup>  
b. Tofu  <sup>A,F</sup>



## • hauptgerichte •

VIETNAMESISCHE SPEZIALGERICHTE

55. **SA OT** 11,50  
Im Wok geschwenktes Gemüse, Zitronengras, Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, Duftreis und Maniokwurzeln. Wahlweise mit  
a. Hühnerfleisch <sup>I</sup>  
b. Garnelen <sup>B,I</sup>  
c. Tofu  <sup>F</sup>
56. **BO LUC LAC** <sup>E</sup> 12,50  
Geschwenktes mariniertes Rindfleisch mit Pfeffer-Soße, Zwiebeln, Gemüse, Erdnüssen, Duftreis & Maniokwurzeln
57. **CA KHO TO** <sup>D</sup> 11,50  
Karamellisiertes Fischfilet, Lauchzwiebeln, Duftreis & Maniokwurzeln
58. **VIT CHIEN** <sup>A</sup> 13,50  
Im Wok gebratenes Saisongemüse, Honig-Hoisin-Soße, Knoblauch, Duftreis & Maniokwürzel. Wahlweise mit  
a. knusprigem Entenbrustfilet  
b. knuspriger entknochende Hähnchenkeule
59. **HAI SAN XAO HANH CAN** <sup>A,B,D</sup> 13,50  
Gebratene Meeresfrüchte mit feinen Ingwerstreifen, Sellerie, Paprika, Karotten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, Duftreis & Maniokwürzel



## • desserts •

BITTE FRAGEN SIE UNSERE  
SERVICEKRÄFTE

