



*hiên's* 

---

vietnamesisk køkken

• siden 2018 •



# hiens menu



Forretter	3
Hovedretter // Supper	5
Hovedretter // Sommerruller	6
Hovedretter // Nudelretter	7
Hovedretter // Risretter	8
Hovedretter // Vegetar & Salater	10
Børnemenü	11
Menuer til 2, 3 eller flere	12
Desserter	13
Drikkevarer	14
Vine	15

## Hiens selskaber



I er altid meget velkomne til at holde jeres næste selskab her hos Hiens. Spørg din tjener for vores selskabsmenuer eller se mere på [www.hiens.dk](http://www.hiens.dk)

# hiens historie



## Hiens historie i Horsens

Hien er født i Can Tho i Vietnam, men i 2007 bringer kærligheden hende til Horsens, hvor hendes kommende mand Minh bor. I de første år går hun på sprogskole og er mor for Minhs datter Linh.

Hien har en plan, hun vil have foden under eget bord.

Hun arbejder hos en orientalsk købmand, men hendes passion for mad driver hende videre til restaurationsbranchen, hvor hun i en årrække dygtiggør sig på en sushirestaurant.

I 2018 giver års hårdt arbejde pote, hendes drøm går i opfyldelse. Hun overtager pølsevognen på Sundtorvet og allerede en måned senere, åbner hun tilmed egen restaurant med sydvietnamesiske specialiteter; Hiens Tapas.



*”Det koster ingen penge at gøre folk glade - derfor har jeg en restaurant.”*

Her er Minh køkkenchef, og Linh hjælper også til. I 2024 flytter familievirksomheden, nu blot kaldet Hiens, i nye og større lokaler i Løvenørnsgade. Her kan Hiens gæster nyde godt af vietnamesisk gæstfrihed på autentisk vis. Hendes drivkraft som vært er at møde mennesker og gøre folk glade.

## Sydvietnamesiske specialiteter

Familien har samlet alle deres favorit specialiteter fra det sydvietnamesiske køkken. Can Tho, hvor familien kommer fra er den største by i Mekong-deltaet i det sydlige Vietnam, og kendt for dens lokale specialiteter, der ikke er at finde andre steder.

Alt mad er lavet fra bunden, så det er helt autentisk med traditionelle opskrifter, friske ingredienser og råvarer.

Tak for besøget!



● Can Tho

# hiên's forretter



## Gode til 2 eller flere

Vores forretter er gode at dele, og vi hjælper jer gerne med at vælge.

Alle forretter koster

**Kr. 69,-**

### 14. Gỏi Cuốn

Friske sommerruller med dip og valgfrit fyld:

- a. Heo Quay // Ribbensteg
- b. Xá Xiú // Marineret svinekød
- c. Tôm Thít // Rejer & svinekød
- d. Thít Bò // Grillet oksekød
- e. Thít Gà // Grillet kylling
- f. Røget fisk
- g. Sprødstegt and
- h. Vegetarisk // Tofu

**Kr. 69,-**



### 15. Bánh Mì

Vietnamesisk sandwich med hjemmelavet dip, syltede grøntsager, chili, koriander og valgfrit fyld:

- a. Xá Xiú // Marineret svinekød
- b. Thít Bò // Grillet oksekød
- c. Thít Gà // Grillet kylling
- d. Vegetarisk // Tofu

**Kr. 69,-**



### 16. Tôm Chiên

Tempurarejer med sød chilisaUCE.

4 stk.

**Kr. 69,-**



# hiên's forretter



### 17. Wanton Chiên

Stegte dumplings med svinekød og sød chilisaUCE.

5 stk.

**Kr. 69,-**



### 18. Wantonsuppe

Traditionel suppe med svinekødsdumplings og krydderurter. Kan også fåes som hovedret til kr. 119,-

**Kr. 69,-**



### 19. Chá Giò

Hjemmelavede forårsruller med nudler, grøntsager og valgfrit kød:

- a. Thít Heo // Svinekød
- b. Thít Bò // Oksekød

**Kr. 69,-**



### 20. Gỏi Bò

Syrlig/syltet salat med friske grøntsager, grillet oksekød krydret med paprika og serveret med rejechips.

Kan også bestilles som hovedret til kr. 119,-

**Kr. 69,-**





# hiên's supper



## 1. Phò Bó

Risnudelsuppe med oksekød, brede risnudler og toppet med forårsløg, koriander, og bænespirer.

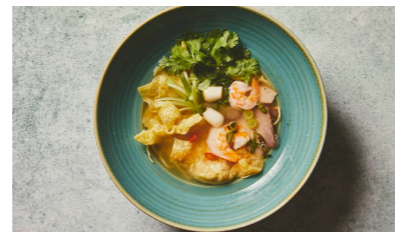
**Kr. 119,-**



## 2. Mì Hoàn Thành

Traditionel risnudelsuppe serveret med svinekødsdumplings, rejer, marineret svinekød og friske krydderurter.

**Kr. 119,-**



## 2a. Bún Gà Nước

Risnudelsuppe med kylling, brede risnudler og toppet med forårsløg, koriander og bænespirer.

**Kr. 119,-**



## 2b. Bún Bò Viên

Kyllingesuppe med oksekødsboller, rejer og risnudler serveret med forårsløg, bænespirer og koriander.

**Kr. 119,-**



phò



Phò er en af de mest traditionelle vietnamesiske risnudel supper. Phò serveres med oksekød eller kylling, brede risnudler og klar suppe tilberedt med kanel, stjerneanis, sort kardemomme og neliker. Retten er toppet med forårsløg, løg, koriander, salt og peber.

Som ekstra tilbehør anbefaler vi, at man kommer lidt sød basilikum, bænespirer og lime i suppen, samt hoisin og siracha sauce efter eget behov.

# hiên's sommerruller



## 3. Gỏi Cuốn

4 stk. friske rispapirruller med salat, krydderurter, hjemmelavet dip og valgfrit fyld:

- a. Heo Quay // Ribbensteg
- b. Xá Xiú // Marineret svinekød
- c. Tôm Thịt // Rejer og svinekød
- d. Thịt Bò // Grillet oksekød
- e. Thịt Gà // Grillet kylling
- f. Røget fisk
- g. Sprødstegt and
- h. Vegetarisk // Tofu

**Kr. 119,-**



# hiêns nudler



## 4. Bánh hôi

Vævede tynde risnudler serveret med salat, friske krydderurter og hjemmelavet dip. Vælg mellem:

- a. Heo Quay // Ribbensteg
- b. Thít Bò // Grillet oksekød
- c. Xá Xíu // Nakkefilet

**Kr. 119,-**



## 5. Bún

Bún risnudler serveret med salat, friske krydderurter og hjemmelavet dip. Vælg mellem:

- a. Thít Bò // Grillet oksekød
- b. Gà Cha Giò // Grillet kylling & forårsruller
- c. Thít Xào // Oksekød med citrongræs og chili
- d. Thít Gà Xào // Kylling med citrongræs og chili
- e. Tôm Xào // Tigerrejer

**Kr. 119,-**



## 6. Mí Xào Thap Cam

Stegte ægnudler med oksekød, kylling, rejer, grøntsager og hjemmelavet sauce.

**Kr. 129,-**



## Bánh hôi

"Bánh Hôi" nudler er en delikatesse i det sydvietnamesiske køkken. Bánh Hôi er lavet af vævede tynde risnudler bundter eller plader.



## Bún

Bún er en bestemt slags nudler lavet af rismel. De fås i forskellige størrelser små og store, runde eller flade.

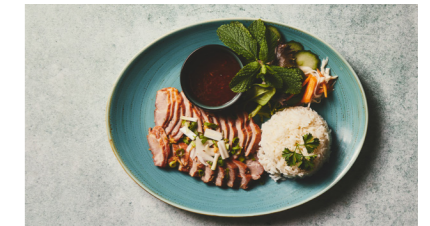
# hiêns risretter



## 7. Thít Nuóng Chá

Grillet nakkefilet serveret med grøntsager og friske krydderurter.

**Kr. 119,-**



## 8. Gà Nuóng

Udbenet grillet kyllingelår serveret med grøntsager og friske krydderurter.

**Kr. 119,-**



## 9. Cá Ri Gà

Kylling i karrysauce med grøntsager.

**Kr. 119,-**



## 9a. Cá Ri Vit

And i karrysauce med grøntsager.

**Kr. 149,-**



## 9b. Cá Ri Bò

Braiseret oksekød med karry, løg, forårsløg og citrongræs. Vælg mellem ris eller risnudler.

**Kr. 149,-**



## 10. Cóm Chiên

Stegte ris med kylling, rejer og grøntsager.

**Kr. 119,-**



## hiên's risretter



### 11. Com Thập Cẩm

Ris med oksekød, kylling, rejer, grøntsager og hjemmelavet sauce.

**Kr. 129,-**



### 12. Bò Lúc Lác

Traditionel vietnamesisk oksekødsret med stegte peberfrugter og grøntsager.

**Kr. 149,-**



### 13. And à la Peking

Stegt and med grøntsager og hjemmelavet sauce. Serveres med *enten* ægnudler eller ris.

**Kr. 149,-**



## hiên's salat & vegetar



### 21. Goi Bò salat

Syrlig, syltet salat med friske grøntsager og grillet oksekød. Serveres med rejechips.

**Kr. 129,-**



### 22. Mì Xào Com // Vegetar

Stegte grøntsager i hjemmelavet sauce. Serveres med *enten* ægnudler eller ris.

Vælg derudover mellem:

a. Vegetar forårsruller

b. Tofu.

**Kr. 119,-**



### Ekstra tilbehør



Ris	kr. 20,-
Nudler	kr. 20,-
Kød	kr. 30,-
Sursød sauce	kr. 10,-
Hjemmelavet soya	kr. 10,-
Sød chilisaUCE	kr. 10,-

# hiens børnemenu

## 23. Hiens børnemenu

Børnemenuen består af:  
2 stk. crispy tempura rejer, 2 stk. udbenet grillet  
kyllingeoverlår, 2 stk. hjemmelavede forårsruller  
med svinekød & sursød sauce.  
Vælg mellem ris **eller** pommes frites.

**Kr. 129,-**



## selskabsbuffet

### 23a. Selskabsbuffet

Hvis I er *minimum 4 personer* kan I bestille vores særlige buffet.  
Her får I et udvalg af vores forretter som dumplings, tempurarejer, sommerruller &  
forårsruller eller vælg fra vores menu.

Derefter serveres der syrlig Goi Bò salat med oksekød,

And á la Peking med hjemmelavet sauce og ægnudler,

Stegte ægnudler med oksekød, kylling, rejer & grøntsager,

Traditionel oksekødsret med stegte peberfrugter og grøntsager &

Bún risnudler serveret med salat, friske krydderurter og tofu (vegetar)

**Kr. 249,- per person**

# hiens menuer

## 27. Menu til 1 person

2 tempurarejer, 2 hjemmelavede forårsruller  
med oksekød, 2 hjemmelavede stegte dumplings  
med svinekød, 2 grillet kyllingeoverlår uden ben  
samt 2 friske sommerruller med grillet kylling,  
svinekød, rejer og friske grøntsager.

**Kr. 169,-**



## 28. Menu til 2 personer

2 tempurarejer, 2 hjemmelavede forårsruller  
med oksekød, 2 hjemmelavede stegte dumplings  
med svinekød, Bánh hoi risnudler med  
ribbensteg og grønt og Mí Xào Thap Cam - Stegte  
ægnudler med oksekød, kylling, rejer, grøntsager  
og hjemmelavet sauce.

**Kr. 389,-**



## 29. Menu til 3 personer

3 tempurarejer, 3 hjemmelavede forårsruller  
med oksekød, 3 hjemmelavede stegte dumplings  
med svinekød, Bánh hoi risnudler med  
ribbensteg og grønt, And á la Peking - sprødstegt and  
med grøntsager i hjemmelavet sauce og ris &  
Bo luc lac salat med oksekød og stegt peberfrugt.

**Kr. 569,-**



## 30. Menu til 4 personer

4 forskellige friske sommerruller, 4 hjemmelavede  
forårsruller med svinekød eller oksekød, 4 tempura-  
rejer, syrlig Goi Bò salat med oksekød, & And á la  
Peking med hjemmelavet sauce og ægnudler  
Oksekødsret med stegte peberfrugter og grøntsager &  
Bún risnudler serveret med salat, friske krydderurter  
og tofu (vegetar).

**Kr. 749,-**





## hiens desserter

### 24. Pandekage med is

Serveres med asiatisk inspireret is, frugt & peanuts.

**Kr. 69,-**



### 25. Frugttærte

Sæsonens frugt serveret med flødeskum.

**Kr. 69,-**



### 26. Thạch Rau Câu Cà Phê

Vietnamesisk budding med smag af kaffe, kokosmælk og kondenseret mælk.

**Kr. 69,-**



### 27. Ché Trai Cây

Vietnamesisk frugtcocktail. Frugter serveret i kokosmælk eller sødmælk.

**Kr. 69,-**



## hiens drikkevarer

### Fadøl

*lille/mellem/stor*

Carlsberg kr. 48,- / 58,- / 79,-  
Tuborg Classic kr. 48,- / 58,- / 79,-

### Fadøl - Special

*lille/mellem*

Grimbergen Double Amdréé kr. 58,- / 68,-  
Kronenbourg 1664 Blanc kr. 58,- / 68,-  
Jacobsen Yakima IPA kr. 58,- / 68,-

### Specialøl i flaske

Bia Saigon lagerøl.  
Singha øl

**Kr. 49,-**

### Sodavand

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,  
Schweppes lemon, Sprite & danskvand.

**Per flaske kr. 35,-**

### Juice

Appelsinjuice, æblejuice.

**lille kr. 28,- / mellem kr. 38,- / stor kr. 48**

### Vietnamesisk myntelemonade

Hjemmelavet sød og syrlig lemonade  
med mynte på isterninger.

**kr. 48,-**

### Vietnamesisk iskaffe

Espresso og sød kondenseret mælk serveret  
med isterninger.

**kr. 55,-**

### Isvand

1 glas kr. 19,- / 1 kande Kr. 35,-

### Varme drikke

Kaffe eller thé

**kr. 20,-**

Varm chokolade med flødeskum

**kr. 39,-**

Cappucino

Café au lait

Café latte

Espresso

**kr. 39,-**

Irish Coffee med 3 cl. whiskey

**kr. 59,-**







## husets vine

**Fra Les Gourmandises de Preignes, Vin de Pay D'Oc, Frankrig**

*Serveres på karaffel/glas*

**Glas kr. 49,- / 37,5 cl. kr. 99,- / 75 cl. kr. 189,-**

**Le Rouge** - En ung velafbalanceret vin med smag af rød frugt og hints af grøntsager og krydderier.

**Le Blanc** - Velafbalanceret, fyldig og krystallisk vin af Vermentino / Sauvignon / Viognier.

**Rosé** - Smuk lysrosa vin med fine frugtagtige noter af hindbær, blomster og mineralske nuancer.

## hvidvine & rosé

### **American Wings, Riesling, USA**

En ren Riesling med perfekt balance mellem den lækre sødme af melon, pære og saftig fersken samt den friske og citrusagtige syre.

**Flaske kr. 249,-**

### **Robert Vic Le Mas, Frankrig**

Letdrikkelig, urteagtig, parfumeret og frisk på Vermentino. Medium syre af citronskal og modne frugter med et blomsteragtig touch.

**Flaske kr. 249,-**

### **Banfi Le Rime Chardonnay/Pinot Grigio, Italien**

Den toscanske vin har en flot gulgrøn farve samt en elegant og harmonisk duft. Frisk, fyldig og lifflig frugtsmag samt en god balance mellem frugt og syre.

**Flaske kr. 329,-**

### **Preignes le Vieux Paradis Rosé**

Den prisvindende rosé på ren Grenache er klassisk frisk og sprød. Rig frugtsmag og spændende nuancer som holder overraskende længe.

**Flaske kr. 249,-**

## rødvine

### **Take Root, Shiraz, Australien**

Skøn rødvin med flot farve og delikat frugtduft. Utrolig elegant smag af modne bær, sorte oliven og lakrids samt et strejf af krydderier.

**Flaske kr. 249,-**

### **American Wings, Zinfandel, USA**

Lækker og fyldig rødvin, der funkler i glasset med sin skønne røde farve og smag af sorte kirsebær og mørk chokolade, der samtidig kryddres med hint af peber og lakrids.

**Flaske kr. 249,-**

### **Banfi Col di Sasso, Cabernet Sauvignon/Sangiovese fra Toscana, Italien**

Flot intens rubinrød farve og en dejlig frisk duft af modne frugter og et strejf af krydderier. Det er en behagelig vin med en utrolig blød og frugtlig smag samt en god og lang finish.

**Flaske kr. 329,-**

