

Vietnam Quán



TEKST | ASBJØRN VOSS

Vi havde i redaktionen besluttet os for at gå ud en aften og hygge os over et vietnamesisk måltid. Vi besøgte Vietnam Quán, som er en restaurant beliggende på Borups Allé i København. Restauranten har en håndfuld borde, hvor gæsterne kan sidde og nyde deres mad. Det er altså et småt sted, men det er med til at give en hjemlig og hyggelig stemning.

Restauranten er ejet af Thanh Vu, som også agerede som kok den aften. Thanh Vu har tidligere ejet en restaurant i Slagelse og København, og har fungeret som kok på restaurant Saigon Quan og Viet Sense, hvor sidste nævnte er ejet af hendes datter. Restauratørbranchen ligger altså til familien, hvilket også kunne mærkes på de flinke medarbejdere. Tjeneren, som serverede for os, var en meget venlig herre, der var god til at forklare os om maden og sørge for, at vi ikke manglede noget.

Forretten

Da de første fra redaktionen ankom og havde sat sig til bords, blev de budt på en kop vietnamesisk thé, som de kunne nyde, mens de ventede på resten af selskabet. Efter alle var ankommet, bestilte vi en omgang klassiske vietnamesiske forårssroller med tilhørende fiksauce samt en lotussalat med rejer, kylling, revet glaskål, syltet kål, lotussilke, sesam, koriander og jordnødder til forret. Både forårssrollerne og salaten havde en meget autentisk smag af de urter og krydderier, man kender fra Vietnam. Specielt salaten havde en fantastisk smagsnuance af salt, chili og lime.

Hovedretten

Til hovedret smagte vi Pho Bo, Bun Bo Hue, Ga xao så ot og Com xao thap cam. Pho Bo, som er en klassisk nordvietnamesisk oksekødssuppe, havde

en rigtig god smag med tilhørende krydderier og krydderurter, man selv kunne dosere efter eget ønske. Bun Bo Hue, der er en okse/svinekødssuppe, var desværre ikke så autentiske smag, man kunne forvente. Suppens velkendte duft af stjerneanis måtte man tænke sig til, og samtidig var suppen en anelse for saltet, der gjorde, at man næsten ikke kunne smage oksekødet. Dog var der en fin anretning af krydderier og friske krydderurter. Ga xao så ot er en risret bestående af stegt kylling, citrongræs og grønsager. Retten var umådelig velmagende med fine og friske krydderier og krydderurter, uden at være stærk. Det gav tilsammen et vældigt løft til rettens helhed. Com xao thap cam er også en risret med kylling, rejer, oksekødbødder og grønsager. Denne ret havde en god smag krydret smag uden at være stærk og var alt i alt rigtig god. Til at drikke fik vi smagte de velkendte Saigon øl og restaurantens hjemmelavede vietnamesiske lemonade. De smagte godt, men som vil egne sig bedre til at blive nydt en af de varme sommeraftener vi netop nu går i møde.

Alt i alt fik vi generelt lækker mad med undtagelse af okse/svinekødssuppen, der havde lidt mangler. Vi oplevede en venlig og imødekommende betjening i en hyggelig restaurant, der dog godt kunne gøre mere ud af en mere autentisk indretning både indvendigt og udvendigt. Yderligere skal det nævnes, at fire personer formåede at blive mætte for lidt over 600 kroner, hvilket må siges at være en fornuftig pris maden taget i betragtning.

Derfor kan vi trygt anbefale alle, som gerne vil opleve god vietnamesisk mad til fair priser, at tage forbi Vietnam Quán og give det et forsøg - enten som restaurantbesøg eller som take-away. ■



Vietnam Quán
Borups Allé 178, ST. TV.
2400 København NV

Google -ANMELDELSER

Review summary



Google reviews

- Anders Ryden**
3 months ago
★★★★★ They stayed open late to let my mom and I dine in and the food/service was great- would recommend!
- Thomas Bahr**
6 months ago
★★★★★ Nye venlige ejere. Lækker vietnamesisk mad. Dejligt med noget asiatisk take away, som ikke er thailandsk eller kinesisk. ... More
- Oliver Storey Christensen**
5 months ago
★★★★★ Fantastisk lækkert. Stort udvalg, lækre retter. Vil man have det stærkt, så får man det. Kan klart anbefales ... More