

## KHAI VI / voorgerechten

### MEME MIX PLATEAU 8,50 - 16,50

Lenterollen met garnalen, mini garnalen loempia's, vegetarische loempia en kip wonton. Voor 2 of 4 pers

### CHÀ GIÒ 3,50

Vietnamese kip loempia's, 2 stuks  
Vegetarische loempia's, 2 stuks (Vegan) 🌱

### CHÀ NEM TÔM 3,50

Vietnamese garnalen rijstvel loempia's, 2 stuks

### TÔM HÒA TIỀN 4,50

Mini garnalen loempia's, 6 stuks

### HOÀNH THÁNH CHIÊN 4,50

Gefrituurde kip wonton, 5 stuks

### CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM 4,95

Gekarameliseerde kipkluiven, 5 stuks

### MEME BÁNH BAO 3,00

Huisgemaakte bapao broodje met kip  
Huisgemaakte bapao broodje vegetarisch (Vegan) 🌱

### BÁNH BAO KẸP 4,75

Bao bun met gekarameliseerde kip  
Bao bun met tempeh in ketjap (Vegan) 🌱  
Bao bun met garnalen in knoflook en sesam +1,90

### SÚP HOÀNH THÁNH 7,00

Kippenbouillon soep met kip wonton

### GÒI TÔM THỊT 9,75

Salade met taugé, koolrabi, wortel, lente-ui, koriander, thaise basilicum, rode peper, kroepoek, garnalen en kipfilet

### GÒI TÔM XOÀI 9,75

Salade met taugé, koolrabi, mango, lente-ui, koriander, thaise basilicum, rode peper, kroepoek en garnalen



## BÁNH MÌ / broodjes

Alle broodjes worden gevuld met komkommer, zoetzure wortel, koriander, lente-ui en rode pepers.

### BÁNH MÌ ĐẶC BIỆT MÉMÉ 6,95

Vietnamese broodje speciaal Mémé met huisgemaakte kippenleverpaté, filet rollade en worst van kip

### BÁNH MÌ GÀ KHO 5,00

Broodje gekarameliseerde kip

### BÁNH MÌ XÁ XÍU 5,00

Broodje cha siu kip

### BÁNH MÌ GÀ SÀ ỚT 5,00

Broodje kip in citroengras

### BÁNH MÌ TÔM 6,65

Broodje gamba's met sesam

### BÁNH MÌ TRỨNG CHIÊN 4,75

Broodje omelet

### BÁNH MÌ ĐẬU HŨ 4,75

Broodje tempeh, gebakken ui en pinda's (Vegan) 🌱

## GỎI CUỐN / lenterollen

Handgerolde lenterollen worden gevuld met ijsbergsla, rode kool, rijstvermicelli, zoetzure wortel, munt, koriander, met huisgemaakte hoisinsaus en gezouten pinda's.

### GỎI CUỐN TÔM THỊT GÀ 7,50

Lenterollen met garnalen en kipfilet, 2 stuks

### GỎI CUỐN THỊT GÀ 6,00

Lenterollen met kipfilet, 2 stuks

### GỎI CUỐN TÔM 7,00

Lenterollen met garnalen, 2 stuks

### GỎI CUỐN ĐẬU HŨ 6,00

Lenterollen met tempeh (Vegan), 2 stuks 🌱

### GỎI CUỐN CÀU VÔNG 6,00

Lenterollen met mango en paprika met huisgemaakte sesam-pindasaus (Vegan), 2 stuks 🌱

## BÚN / maaltijdsalade

Authentiek Vietnamese frisse maaltijdsalade met rijstnoedels, ijsbergsla, taugé, zure wortel, rode kool, komkommer, koriander, munt en thaise basilicum. Geserveerd met huisgemaakte zoetzure vissaus.

### BÚN THỊT NƯỚNG CHÀ GIÒ 15,60

Rijstnoedels met gegrilde entrecote en kip loempia

met kip in citroengras 13,50

met Vietnamese kip loempia's, 2 stuks 13,50

met garnalen rijstvel loempia's, 3 stuks 13,50

met gewokte blacktiger gamba's, 5 stuks 16,50

met gebakken tempeh in zoetzure ketjap (Vegan) 🌱 13,10

# PHỞ / noedelsoepen

De bekende Vietnamese noedelsoep!  
Onze **24 uur** zelfgetrokken runderbouillon met een volle umami-smaak is rijk aan voedingsstoffen zoals calcium, magnesium, vitamine en omega-zuren.

De noedelsoepen worden geserveerd met platte rijstnoedels, verse taugé, limoen, koriander, thaise basilicum, rode peper, hoisin en sriracha saus.

**PHỞ MEME SAIGON** 15,50  
Runderbouillon noedelsoep MeMe Saigon carpaccio, gehaktballen en stoofvlees

**PHỞ BÒ TÁI** 13,50  
Runderbouillon noedelsoep met carpaccio van entrecote

**PHỞ BÒ VIÊN** 13,50  
Runderbouillon noedelsoep met runder gehaktballen

**PHỞ NẠM** 13,50  
Runderbouillon noedelsoep met stoofvlees

**BÚN BÒ HUẾ** 16,50  
Pittige runderbouillon noedelsoep met ronde rijstnoedels, citroengras, carpaccio, stoofvlees en kippenworst

**PHỞ GÀ** 13,50  
Kippenbouillon noedelsoep met kipfilet

**PHỞ RAU** 13,50  
Kippenbouillon noedelsoep met paksoi

**EXTRA**  
Carpaccio / gehaktballen / stoofvlees / 1 blacktiger gamba 3,00  
1 blacktiger gamba, ongepeld 2,50  
Saté, huisgemaakte sambal met knoflook en citroengras 1,50  
Extra noedels 2,00

# MÓN ĂN CHÍNH / Hoofdgerechten

Alle gerechten worden geserveerd met witte rijst, komkommer, zoetzure garnering van wortel en rettich, tomaat, gebakken lente-ui en gezouten pinda's, met huisgemaakte vissaus. Nasi of bami +2,00

**CƠM MEME** 16,75  
Gekarameliseerde kip, gebakken spiegelei, 1 black tiger gamba

**THỊT GÀ KHO** / Gekarameliseerde kip 13,50  
**GÀ SỐT ĐẬU PHỘNG** / Kip in huisgemaakte pindasaus 13,75  
**GÀ SẢ ỚT** / Kip in citroengras 13,50  
**GÀ XÁ XIÚ** / Kip in rode cha siu kruiden 13,50

**BÒ SẢ ỚT** / Pikante entrecote in citroengras 16,50

**TÔM SÚ XÀO TỎI** / Blacktiger gamba's in knoflook 16,50

**CÀ RI** / Kokoscurry (zonder komkommer en garnering) met gebakken kip en mix groenten 13,70  
met roergebakken gamba's en mix groenten 16,50

**CÁI XÀO TỎI** / Paksoi groenten in knoflook (Vegan) 12,60  
**ĐẬU HŨ** / Zoetzure tempeh in ketjap (Vegan) 12,60

**MÌ XÀO CHAY** / (zonder komkommer en garnering) Gebakken eiernoedels met tempeh, taugé, sperziebonen, paksoi, lente-ui, gezouten pinda's en sesam (Vegan) 12,95

**CÀ RI CHAY** / Aardappelen, paddestoel en mix groenten in kokoscurry (Vegan) 12,95

**SIDES**  
Witte rijst 2,00 / Nasi of bami 4,00  
Spiegelei 2,00 / 1 blacktiger gamba, ongepeld 2,50  
Paksoi groenten in knoflook (Vegan) 6,50  
Zoetzure garnering van wortel en rettich / zoetzure komkommer 2,00  
Huisgemaakte pindasaus 2,00

# BÁNH XÈO / pannenkoeken

Vietnamese hartige pannenkoek met verse sla, taugé, komkommer, koriander, munt, thaise basilicum, geserveerd met huisgemaakte zoetzure vissaus.

**BÁNH XÈO TÔM THỊT GÀ** 12,95  
met garnalen en kipfilet

met enkel garnalen 13,50  
met enkel kipfilet 12,50  
met paddestoelen mix 12,50

# CHÈ KEM / dessert

**CHÈ 3 MÀU** 4,75  
3 kleuren dessert met rode bonen, pandan jelly, mungbonenpasta, kokosmelk, sesam en pinda's

**CHÈ ĐẬU ĐỎ** 4,50  
Rode bonen met kokosmelk en sesam

**KEM DỪA** 4,50  
Kokos ijs met gecondenseerde melk en pinda's

**KEM VANILLA** 4,50  
Vanille ijs met gecondenseerde melk, sesam en gezouten pinda's



/ memerestaurantrotterdam

www.meme-restaurant.nl / 010 - 843 03 09

wifi: meme-guest / Welcome@MeMe

## KHAI VI / starters

### MEME MIX PLATEAU 8,50 - 16,50

Fresh roll with prawn, mini shrimp springrolls, vegetarian springroll and chicken wonton. 2 of 4 persons

### CHÀ GIÒ 3,50

Fried Vietnamese chicken springrolls, 2 pieces  
Fried Vegetarian springrolls, 2 pieces (Vegan) 🌿

### CHÀ NEM TÔM 3,50

Fried Vietnamese rice paper prawn springrolls, 2 pieces

### TÔM HÒA TIỀN 4,50

Fried mini shrimp springrolls, 6 pieces

### HOÀNH THÁNH CHIÊN 4,50

Fried chicken wontons, 5 pieces

### CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM 4,95

Caramelized sweet fish sauce hotwings, 5 stuks

### MEME BÁNH BAO 3,00

Homemade bapao bread with chicken  
Homemade bapao bread vegetarian (Vegan) 🌿

### BÁNH BAO KẸP 4,75

Bao bun with caramelized chicken  
Bao bun with black soy tempeh (Vegan) 🌿  
Bao bun with garlic prawns and sesame +1,90

### SÚP HOÀNH THÁNH 7,00

Chicken broth with chicken wontons

### GÒI TÔM THỊT 9,75

Salad with bean sprouts, kohlrabi, carrot, spring onion, cilantro, thai basil, red chili, kroepoek, prawns and chicken breast fillet

### GÒI TÔM XOÀI 9,75

Salad with mango, bean sprouts, kohlrabi, spring onion, cilantro, thai basil, red chili, kroepoek and prawns



## BÁNH MÌ / baguette

All baguette are filled with cucumber, pickle carrots, cilantro, spring onion and red chili.

### BÁNH MÌ ĐẶC BIỆT MẾMÉ 6,95

Vietnamese special baguette Mémé with homemade chicken Pate, chicken fillet roulade en chicken sausage

### BÁNH MÌ GÀ KHO 5,00

Baguette caramelized chicken

### BÁNH MÌ XÁ XÍU 5,00

Baguette cha siu chicken

### BÁNH MÌ GÀ SÀ ỚT 5,00

Baguette lemongrass chicken

### BÁNH MÌ TÔM 6,65

Baguette prawns with sesame

### BÁNH MÌ TRỨNG CHIÊN 4,75

Baguette omelette

### BÁNH MÌ ĐẬU HŨ 4,75

Baguette tempeh, fried onion and peanuts (Vegan) 🌿

## GÒI CUỐN / FRESH ROLLS

Handmade fresh rolls are filled with ice lettuce, red cabbage, rice noodles, pickle carrot, mint, cilantro, and homemade hoisin sauce with salted peanuts.

### GÒI CUỐN TÔM THỊT GÀ 7,50

Fresh rolls with shrimp and chicken, 2 pieces

### GÒI CUỐN THỊT GÀ 6,00

Fresh rolls with chicken breast fillet, 2 pieces

### GÒI CUỐN TÔM 7,00

Fresh rolls with shrimp, 2 pieces

### GÒI CUỐN ĐẬU HŨ 6,00

Fresh rolls with tempeh (Vegan), 2 pieces 🌿

### GÒI CUỐN CÀU VÔNG 6,00

Fresh rolls with mango and bell peper served with sesame-peanut sauce (Vegan), 2 pieces 🌿

## BÚN / meal salad

Authentic Vietnamese meal salad with cooked rice noodles, ice lettuce, bean sprout, pickle carrot, red cabbage, cucumber, cilantro, mint and thai basil. Served with homemade sweet sour fish sauce.

### BÚN THỊT NƯỚNG CHÀ GIÒ 15,60

Rice noodles with beef tenderloin and chicken springroll

with lemongrass chicken 13,50

with Vietnamese chicken springrolls, 2 pieces 13,50

with rice paper prawn springrolls, 2 pieces 13,50

with stir-fried black tiger prawns. 5 pieces 16,50

with black soy tempeh (Vegan) 🌿 13,10

# PHỞ / noodle soup

The famous Vietnamese noodle soup!  
Uur **24-hours** homemade beef broth with a crazy beefy umami flavor, full with nutrients such as calcium, magnesium, vitamins and omega acids.

All noodle soups are served with flat rice noodles, fresh bean sprouts, lime, cilantro, thai basil, red chili, hoisin and sriracha sauce.

## PHỞ MEME SAIGON 15,50

MeMe Saigon beef noodle soup with carpaccio, meatballs and brisket

## PHỞ BÒ TÁI 13,50

Beef noodle soup with carpaccio of beef tenderloin

## PHỞ BÒ VIÊN 13,50

Beef noodle soup with beef meatballs

## PHỞ NẠM 13,50

Beef noodle soup with beef brisket

## BÚN BÒ HUẾ 16,50

Spicy beef noodle soup with round rice noodles, lemongrass, carpaccio of tenderloin, brisket and chicken sausage

## PHỞ GÀ 13,50

Chicken noodle soup with chicken breast fillet

## PHỞ RAU 13,50

Chicken noodle soup with bok choy vegetables

### EXTRA

Carpaccio / meatballs / brisket / 1 blacktiger prawn 3,00  
1 blacktiger gamba, shell-on 2,50  
Homemade spicy hot sauce with garlic and lemongrass 1,50  
Extra noodles 2,00

# MÓN ĂN CHÍNH / main dishes

All dishes are served with white yasmine rice, cucumber, pickle garnish, tomato, spring onion and salted peanuts, with homemade fish sauce.

Fried rice or fried egg noodles instead of white rice +2,00

## CƠM MEME 16,75

Caramelized chicken, fried egg, 1 black tiger prawn

## THỊT GÀ KHO / Caramelized chicken 13,50

**GÀ SỐT ĐẬU PHỘNG / Chicken with homemade peanut sauce 13,75**

**GÀ SẢ ỚT / Lemongrass chicken 13,50**

**GÀ XÁ XIÚ / Cha siu chicken 13,50**

## BÒ SẢ ỚT / Spicy stir-fried lemongrass beef tenderloin 16,50

## TÔM SÚ XÀO TỎI / Stir-fried garlic black tiger prawns 16,50

**CÀ RI / Coconut curry (without cucumber and pickle garnish) 13,70**  
with fried chicken and mix vegetables  
**16,50**  
with stir-fried prawns and mix vegetables

**CÀI XÀO TỎI / Stir-fried garlic bok choy vegetables (Vegan) 12,60**

**ĐẬU HŨ / Black soy tempeh (Vegan) 12,60**

**MÌ XÀO CHAY / (without cucumber and pickle garnish) 12,95**

Stir-fried egg noodles with tempeh, bean sprouts, green beans, bok choy, spring onion, salted peanuts and sesame (Vegan)

**CÀ RI CHAY / Vegetarian coconut curry 12,95**

Potatoes, mushrooms and mixed vegetables (Vegan)

### SIDES DISHES

White rice 2,00 / Fried rice of fried egg noodles 4,00  
Fried egg 2,00 / 1 blacktiger prawn, shell-on 2,50  
Stir-fried garlic bok choy vegetables (Vegan) 6,50  
Pickle carrots and rettich / Pickle cucumber 2,00  
Homemade peanut sauce 2,00

# BÁNH XÈO / pancakes

Vietnamese savory pancake met fresh lettuce, bean sprouts, cucumber, cilantro, mint, thai basil, served with homemade sweet and sour fish sauce.

## BÁNH XÈO TÔM THỊT GÀ 12,95

with shrimps and chicken

with only shrimps 13,50

with only chicken 12,50

with a mix of mushrooms 12,50

# CHÈ KEM / dessert

## CHÈ 3 MÀU 4,75

3 layers of color dessert with red beans pandan jelly, mungbeans, coconut milk, sesame and peanuts

## CHÈ ĐẬU ĐỎ 4,50

Red beans with coconut milk and sesame

## KEM DỪA 4,50

Coconut ice cream with condensed milk and peanuts

## KEM VANILLA 4,50

Vanilla ice cream with condensed milk, sesame and peanuts



/ memerestaurantrotterdam

www.meme-restaurant.nl / 010 - 843 03 09

wifi: meme-guest / Welcome@MeMe