

Den vietnamesiske restaurant Pho C&P er beliggende i Sønder Allé. Her serverer de en række retter inspireret af det traditionelle vietnamesiske gadekøkken. Ejeren, Phuong Nguyens, mål er at vise og give gæsterne den varme og glæde, de selv kender fra Vietnam. Vi ser en personlig familierestaurant, hvor ejerne sætter en ære i at selv være til stede.

Maden

Retterne har Pho C&P valgt ud fra de bedste traditionelle retter fra hele landet. Hovedretterne er delt op i fire forskellige: "Pho", som er en traditionel vietnamesisk risnudelsuppe, "Bun", der er lavet af rismel, "My hoan Thanh", som er en suppe med æggenudler, shiitakesvampe, rejer, bønnespirer og friske krydderurter, "My Quang", ser er en ret med specielle gule nudler og "Banh Hoi", der er tynde risnudler i bundter.

Pho og Bun

Der er ni forskellige Pho at vælge mellem. De serveres med oksekød eller kylling, med brede risnudler og en klar suppe med en lille twist af kanel, stjerneanis og sort kardemomme. Bun fås som runde eller flade og serveres med kød og grønne krydderurter, toppet med stegte løg og ekstra sovs som tilbehør.

My Hoanh Thanh og My Quang

Af My Hoanh Thanh er der tre forskellige, mens der er syv forskellige muligheder af My Quang, der er en ret med specielle gule nudler. Retten serveres med rejer, svinekød og flade gule nudler, toppet med forårsløg, koriander og sauce som tilbehør.

Banh Hoi

Nudlerne serveres med friske urter, ristede løg og peanuts. Der er også flere vegetarretter samt Goi du du, der er papayasalat. Som en lille sideret skal du prøve

de friske sommerruller Gỏi cuốn. Banh Hoi er autentiske og er af den slags man skal smage.

Drikkevarer

Der er lokale øl fra Vietnam som Saigon og Singha eller Iki øl, der er med grøn te og yuzu citrus eller ingefær. Sodavand, smoothies eller hjemmelavet lemonade er også en mulighed. Ligesom der er te og vietnamesisk iskaffe. Øl eller vand er at anbefale til maden hos Pho C&P.

Stemningen

Pho C&P kan huse 46 spisende gæster i deres tre lokaler. Restauranten er indrettet med hyggelige og autentiske materialer. Ud af højtalerne lyder vietnamesisk musik, som sætter gæsterne i den rette thailandske stemning. Personalet er hjælpsomt og venligt.

Prisniveau

Du får meget mad for pengene. Råvarerne er generelt ikke dyre, hvilket er med til priserne er så lave. Priserne spænder mellem 89 og 99 kr. for en hovedret. Det må siges at være i orden for velmagende mad af friske råvarer.