

# PROPAGANDA

## VIETNAMESE BISTRO

### FRESH SPRING ROLLS

10 pieces per serve

Fresh rolls with homemade tofu, rice noodles, greens & soya sauce <i>Gỏi cuốn chay Propaganda</i>	75.000
Fresh chicken rolls with avocado, brown rice & spicy peanut dip <i>Gỏi cuốn gà nướng, trái bơ và gạo lức</i>	85.000
Fresh fish cake rolls with angel hair rice noodles w/dill & coriander fish sauce <i>Gỏi cuốn cá thác lác, bánh hỏi và thì là</i>	95.000
Fresh rolls with omelette, avocado, brown rice & soya sauce <i>Gỏi cuốn trứng, trái bơ và gạo lức</i>	85.000
Fresh prawn rolls with palm hearts & Julienne vegetables <i>Gỏi cuốn tôm, củ hủ dừa và rau giòn</i>	95.000
Fresh rolls with duck in betel leaf & spicy ginger fish sauce <i>Gỏi cuốn vịt lá lốt, xoài xanh và bánh hỏi</i>	95.000
Fresh rolls w/tempura prawn, rice noodles, avocado w/dill & coriander fish sauce <i>Gỏi cuốn tôm chiên giòn, bún và trái bơ</i>	95.000

### MÓN ĂN CHƠI

05 pieces per serve

Fried spring rolls with chicken & prawn <i>Chả giò tôm gà với củ sắn, cà rốt và khoai môn</i>	95.000
Fried spring rolls with crab, prawn & glass noodles <i>Chả giò cua tôm với củ sắn, cà rốt và khoai môn</i>	95.000
Crispy homemade fish cakes with passion fruit sauce <i>Chả cá chiên giòn sốt chanh dây</i>	165.00

# PROPAGANDA

## VIETNAMESE BISTRO

### BÁNH MÌ

Served with French fries- (From 10:45A.M. until 5P.M.)

Crab, chili mayonnaise, veggies & pickles <i>Bánh mì thịt cua và sốt mayonnaise</i>	130.000
Pate, shredded pork & floss, cilantro w/pickled veggies & chilli mayo <i>Bánh mì pate và thịt heo</i>	95.000
Meatball and chilli sauce - <i>Bánh mì thịt viên</i>	95.000
Omelette with mild chilli peppers, cucumber, coriander & soya sauce <i>Bánh mì trứng chiên</i>	95.000
Tofu, homemade chunky tomato sauce - <i>Bánh mì đậu hũ</i>	95.000

### SALADS & VEGGIES

"Propaganda" brown rice salad w/quail eggs, palm hearts, roasted tomatoes, pumpkin seeds & corn <i>Gỏi gạo lức Propaganda</i>	110.000
Water spinach & BBQ beef salad w/Vietnamese wild pepper & fried shallots <i>Gỏi rau muống, càng cua và bò nướng</i>	145.000
Vietnamese wild pepper & green mango salad w/BBQ chicken & shallots <i>Gỏi càng cua, xoài xanh và gà nướng</i>	125.000
Edamame & organic black rice salad w/home-made citrus-soy tofu & dried baby tomatoes <i>Gỏi đậu nành, gạo lức đen, đậu hũ ướp sốt chanh và cà chua bi khô</i>	125.000
Chargrilled eggplant with spring onions - <i>Cà tím nướng mỡ hành</i>	60.000
Homemade pan-fried tofu with green peppercorn sauce <i>Đậu hũ sốt tiêu xanh</i>	110.000

Prices are subject to 5% service charge & 10% VAT.

# PROPAGANDA

## VIETNAMESE BISTRO

### RICE

BBQ honey pork chop with pandan leaf broken rice <i>Com tấm lá dứa sườn nướng mật ong</i>	150.000
Propaganda roasted chicken with broken rice <i>Com tấm gà rô ti Propaganda</i>	150.000
Sautéed prawns with Vietnamese basil & coconut broken rice <i>Com tấm dừa tôm xào lá quế</i>	185.000
"Shaken" beef shank served with sweet potato fries <i>Bò lúc lắc sốt tiêu đen và khoai lang chiên</i>	215.000

#### CRUNCHY TRI-COLOURED RICE

W/ shredded chicken and fried egg <i>Com chiên ba màu với gà xé, rau củ và trứng chiên</i>	145.000
W/ crab and seafood <i>Com chiên ba màu với thịt cua và hải sản</i>	165.000
W/ home-made citrus soy tofu and beetroot <i>Com chiên ba màu với đậu hũ</i>	135.000

### NOODLES & SOUPS

#### RICE NOODLE SALADS W/ PEANUT-SHALLOT CRUNCH

W/ BBQ pork & fried spring rolls - <i>Bún thịt nướng chả giò tôm gà</i>	115.000
W/ lemongrass beef in betel leaf - <i>Bún bò lá lốt nướng</i>	115.000
W/ tofu, puffed brown rice & our special ginger-chilli topping <i>Bún chay gạo lứt Propaganda</i>	110.000

#### PHO NOODLES SOUP

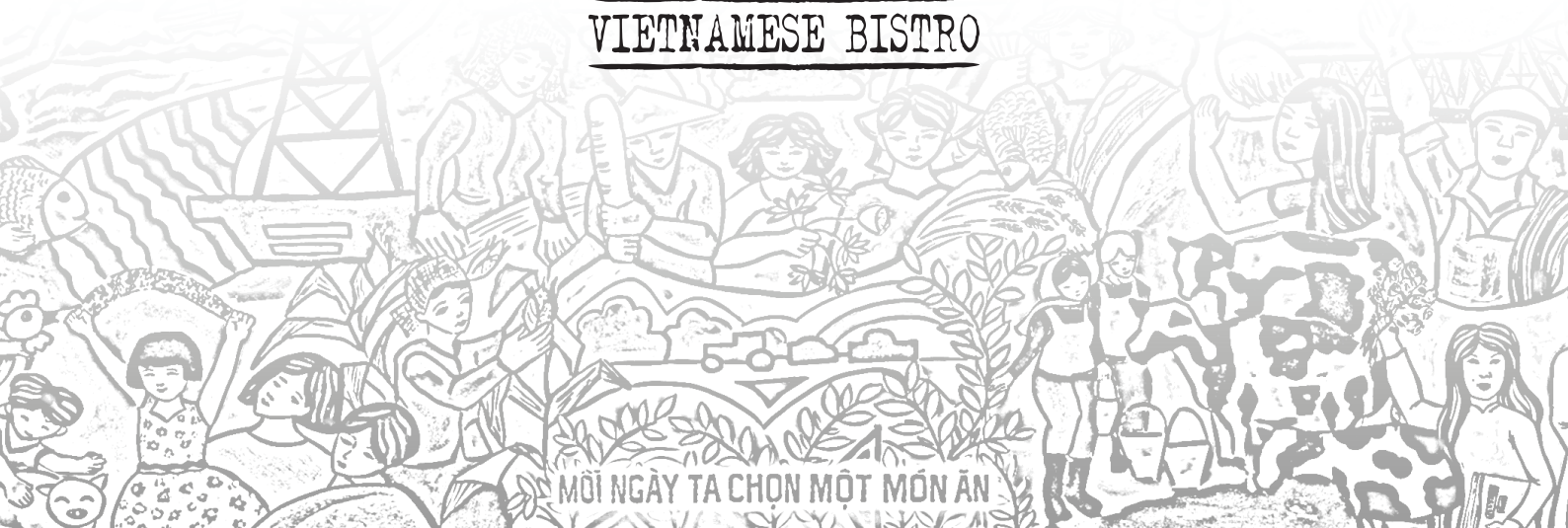
W/ chicken breast - <i>Phở gà</i>	125.000
W/ beef and Vietnamese herbs - <i>Phở bò</i>	160.000

Vietnamese duck curry served w/ rice noodles or homemade bread or steamed rice <i>Cà ri vịt bánh mì kèm bún hay bánh mì hay cơm trắng</i>	195.000
Sour & spicy fish soup w/ rice noodles, tomatoes, okra & "bac ha" <i>Bún cá chua cay với cà chua, đậu bắp và bạc hà</i>	145.000
Hue rice noodles soup with beef, fresh greens & bean sprouts <i>Bún bò Huế</i>	160.000

## DESSERTS

Banana fritter with homemade Marou dark chocolate ice-cream <i>Bánh chuối chiên với kem sô cô la đen Marou</i>	70.000
Sticky coconut rice with fresh mango & coconut cream <i>Xôi xoài với nước cốt dừa</i>	70.000
Homemade ice-cream Soursop & cane sugar - Marou dark chocolate - Coconut <i>Kem măng cầu đường thốt nốt - Kem sôcôla đen Marou - Kem dừa</i>	60.000
Dark chocolate mousse w/ fresh longan and mint topping <i>Bánh mousse sôcôla với nhãn và lá bạc hà</i>	75.000
Red bean sweet soup w/ coconut cream and fresh shredded coconut <i>Chè đậu đỏ nước cốt dừa</i>	45.000

## PROPAGANDA VIETNAMESE BISTRO



## SPIRITS ★

### VODKA

Absolut, Sweden	100.000
Smirnoff red, Russia	80.000
Grey Goose, France	130.000
Ketel one, The Netherlands	120.000

### RUM

Barcadi white, Cuba	80.000
Trois Rivierès white, Martinique	160.000
Havana Club 7 years, Cuba	160.000
Captain Morgan Gold, Jamaica	100.000
Brugal 1888, Dominican Republic	235.000

### GIN

Bombay Sapphire, England	90.000
Tanqueray, Scotland	110.000
Tanqueray No.10, Scotland	200.000
The Hendrick's, Scotland	200.000
No.3 London Dry Gin, England	210.000

### CACHACA

Sagatiba Cachaca, Brazil	120.000
--------------------------	---------

### TEQUILA

Jose Cuervo Especial Gold, Mexico	80.000
Tequila 1800 Silver, Mexico	160.000

### WHISKY & BOURBON

Jameson's	90.000
Johnnie Walker black label	110.000
Jack Daniels	110.000
Chivas Regal, aged 12 years	130.000
Wild Turkey Bourbon	120.000
Maker's Mark Bourbon	150.000

### SINGLE MALT

Glenlivet, Speyside aged 12 years	190.000
Laphroaig, Islay, Singleton aged 10 years	260.000
Talisker, Isle of Skye aged 10 years	230.000
Macallan 12 years old	210.000

## APÉRITIFS ★

Kir	120.000
Kir Royal	150.000

Mimosa	95.000
Martini Bianco	80.000
Martini Rosso	80.000
Ricard - Pastis de Marseilles	75.000
Mauresque	80.000
Perroquet	80.000
Tomate	80.000
Campari	80.000
Campari orange	95.000
Campari soda	85.000

## DI GESTIFS ★

Ramos Pinto Collector Port wine	140.000
Ramos Pinto Lagrima White Port wine	140.000
Antinori Grappa	190.000
Poire Williams	160.000
Old Prune	160.000
Delamain Pale XO Cognac	215.000
Chaâteau Du Breuil, Fine Calvados	200.000

## FRESH JUICES & SHAKES

Lime & mint	35.000
Coconut	40.000
Guava	45.000
Passion fruit	40.000
Pineapple	40.000
Starfruit	50.000
Watermelon	40.000
Apple	60.000
Orange	60.000
Pomelo	60.000
Carrot & orange	60.000
Carrot, apple & fresh ginger	60.000
Guava, starfruit & pineapple	55.000
Pineapple, orange & lime	60.000
Strawberry, watermelon & lime	60.000
Aloe vera, mango & lime	60.000
Papaya, guava & passion fruit	55.000
Strawberry, banana & pineapple	65.000
Mango, passion fruit & pineapple	60.000
Mango, papaya & starfruit	65.000
Papaya, lime & mint	65.000
Soursop & strawberry	65.000

## TEA

Organic Green tea - Thai Nguyen	35.000
Organic Jasmine tea - Thai Nguyen	35.000
Lotus flavoured green tea	35.000
Green tea with mint	35.000
Hibiscus tea	35.000
Lapsang Souchong tea	35.000
Dilmah black Ceylon tea	35.000
Twinings Earl Grey	35.000
Twinings English Breakfast	35.000

## VIETNAMESE COFFEE

Cà phê đen - Hot filter coffee	35.000
Cà phê sữa - Hot coffee w/milk	40.000
Cà phê đá - Cà phê sữa đá	40.000

## WATER & SOFT

La Vie mineral water	30.000
Vinh Hao sparkling water	30.000
Alba Hue still or sparkling	40.000
San Pellegrino bottle	66.000
Lime soda, Tonic	35.000
Coke, Diet Coke, Sprite	30.000

## BEERS

Saigon beer red label bottle	35.000	Larue beer bottle	35.000
Saigon special beer	40.000	Huda Huế beer bottle	40.000

## HANDMADE VIETNAMESE CRAFT BEER

### Bottle

<b>TêTê 330ml - 5,6%</b> <i>Belgium style wheat beer</i>	<b>90.000VND</b>
<b>East West Pale Ale 330ml - 6%</b> <i>Mild honey, citrus zest, lightly toasted bread, refreshing, fairly dry</i>	<b>90.000VND</b>
<b>East West Summer Hefeweizen 330ml - 5,9%</b> <i>Mildly sweet, lightly nuty grain with honey, dry yet refreshing</i>	<b>90.000VND</b>
<b>East West Saigon Rosé 330ml - 3,0%</b> <i>Raspberry, light maltness, honey, citrus</i>	<b>90.000VND</b>
<b>East West Independance Stout 500ml - 12%</b> <i>Coffee, dark chocolate, slightly burnt tones, dark fruit</i>	<b>180.000VND</b>

### Draft

PASTEUR STREET BREWING COMPANY

**Passion Fruit Wheat Ale 4%**  
*American wheat ale brewed w/locally sourced passion fruit*

**Spice Island Saison 7,2 %**  
*Light bodied ale w/lemongrass, ginger & Phu Quoc black pepper*

**Jasmine IPA 6,5%**  
*"West Coast" India pale ale, fruit & floral w/jasmine*

 **95.000**  **270.000**