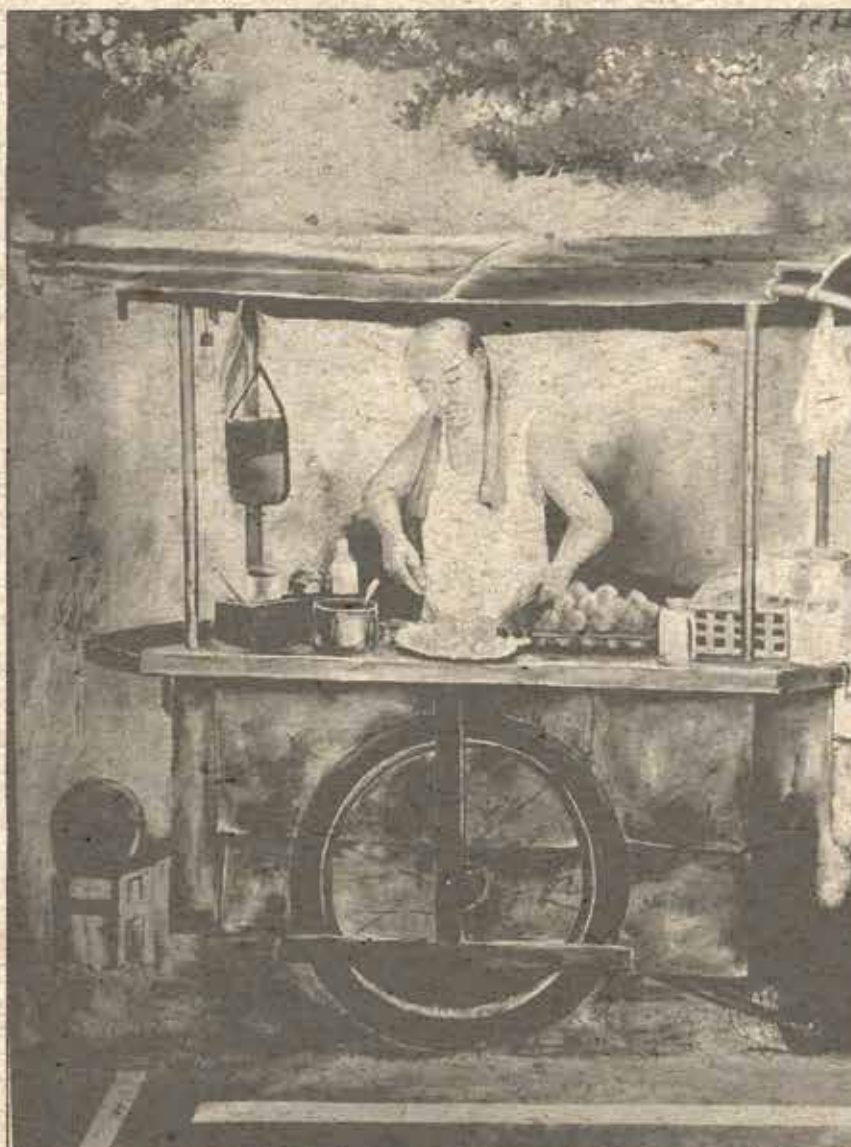




☆ SINCE 2017 ☆

Filliale 1: Louisenstr. 30
01099 Dresden
Filliale 2: Tolkewitzer Str. 2
01277 Dresden
Website: anamit.de
Tel: +49 351 65677999
[FB.com/anamit.restaurant](https://www.facebook.com/anamit.restaurant)

VIETNAMESE AUTHENTIC RESTAURANT



VIETNAMESE STYLE

Anamit ist ein rein vietnamesisches Restaurant, welches sich im Herzen von Dresden-Neustadt befindet. Bei uns tauchen Sie in eine komplett andere Welt. In einer historischen Atmosphäre aus den 70er und 80er von Vietnam bieten wir Ihnen die Möglichkeit die bekanntesten Street-Food-Gerichte des Landes zu erkunden und zu genießen. Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt und die Anzahl der möglichen Zutaten. Sie gilt auch als eine gesunde Alternative zu anderen Küchen. Hier im Anamit Restaurant bereiten wir die Gerichte ganz nach originalen Rezepten frisch und mit viel Liebe zu. Lassen Sie sich durch eine kulinarische Reise verführen, um eine andere Seite Vietnams zu entdecken.

*"Chúc ăn ngon miệng! -
Guten Appetit!"*

MỤC LỤC INHALTSVERZEICHNIS TABLE OF CONTENTS

Mittagsangebot

Lunch Menu
Phục vụ ăn trưa

Pages: i → ii

Suppen

Soups
Món súp

Pages: iii → iv

Salat

Salad
Món sa-lát

Pages: iv

Street Snacker

Starter Dishes
Món ăn nhẹ

Pages: iii → iv

Hauptgerichte

Main Dishes
Món chính

Pages: v → vi

Vegetarisch

Vegetarian
Món chay

Pages: vii

Anamit Spezialmenü

Anamit Special menu

Pages: vii

Full House Dinner Set

Com gia đình

Pages: viii

Dessert

Món tráng miệng

Pages: ix

Getränke

Drinks
Đồ uống

Pages: ix → x

MITTAGS



MÓN CHAY VEGETARISCH

M1. Đậu Phụ Xào Rau

Gebratenes Tofu mit Broccoli, Spargel, Gemüse und Reis.

9.50€

M2. Vega Beef Curry

Vegetarisches Rindfleisch im Curry-Kokos-Sauce mit Gemüse. Verfeinert mit Basilikum und Limettenblättern, dazu Reis.

9.50€

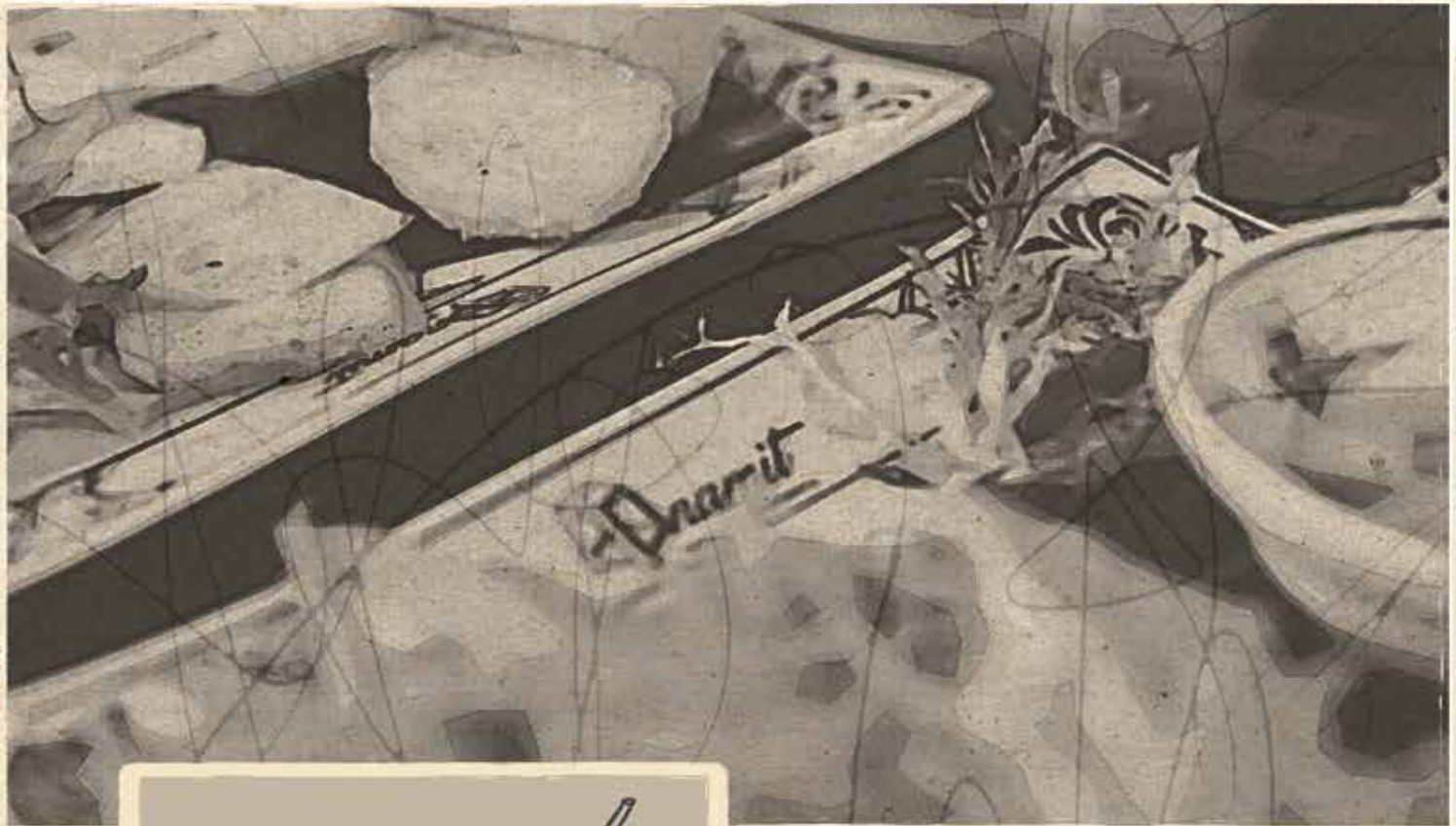
M3. Gà Xào Chay

Gebratenes vegetarisches Hühnerfleisch mit Broccoli, grüner Spargel und verschiedenem Gemüse, dazu Reis.

9.50€

SANGEBOT

Monday - Friday
11.30 - 15.00 Uhr
außer Feiertagen!
Abendpreis: + 4.00€



M4. Mi Bò

Nudelsuppe mit Rindfleisch und Pak-Choi.

9.50€

M5. Doradenfilet BBQ

(Zubereitungszeit 15 Min.)

Gegrilltes Doradenfilet mit Gemüse und frittierten Süßkartoffeln.

10.50€

M6. Crispy Duck

Knusprige Ente auf gebratenem Pak-Choi und Shiitake-Pilze, dazu Reis.

10.50€

M7. Hähnchenkeule

Knusprige Hähnchenkeule auf verschiedenem Gemüse, Reis.

10.00€

M8. Cơm Chiên

Gebratener Reis mit Eier vietnamesischer Wurst, dazu frischer Salat.

9.50€

M9. Phở Xào Bò

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Möhren und Pak-Choi.

10.50€

MÓN SÚP - SOUPS ⁱⁱⁱ



1. Súp tôm hạt sen ^I

Garnelen-Tofu-Suppe mit Lotusnüssen, Shiitake-Pilzen, Ei, Röstzwiebeln und Koriander

Prawn tofu soup with lotus seeds, shiitake, egg, roasted onion and coriander

6.50€

2. Súp lươn - Aal suppe ^I

Angebratener Aal in dickflüssiger Suppenbrühe mit Shiitake-Pilze (Pasaniapilze), Holunderpilze, Eierflocken und verfeinert mit echtem vietnamesischen Koriander

Fried eel soup with shiitake mushrooms, tree ear mushrooms, egg and refined with Vietnamese coriander

7.50€

3. Miến gà - Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

Glasnudelsuppe mit Hühnerstreifen, Zucchini, Shiitake-Pilzen, Lauch und Koriander
Glass noodle soup with chicken strips, zucchini, shiitake mushrooms, chives and coriander

5.90€

4. Súp đậu phụ - Vegan Pagoda soup

Tofusuppe, Tomaten, Mungosprossen, Schnittlauch
Tofu, tomatoes, mung bean sprouts, chives

5.50€



MÓN ĂN NHẸ STREET SNACKER



5. Chả giò rế - Birdnest in Summer ^A

Mit Netzreisepapier gewickelte Rolle gefüllt mit Garnelen- und Krebsfleisch und Gemüse. Serviert mit frischem Salat, Kräuter und Wasabi-Soße.

Net rice paper rolls filled with prawn and crab and vegetables. Served with fresh salad, herbs and wasabi sauce

6.50€

6. Bánh tôm - Dragon in the nest ^A

Angebratene Garnelen auf knusprigen Süßkartoffelnester. Serviert mit frischem Salat und fisch-limetten-vinaigrette.

Fried prawns on crispy sweet potato nests. Served with fresh salad and fish lime vinaigrette.

7.50€





7. Gỏi cuốn - Summer in the rolls:

Sommerrollen mit (a) Hühnerfleisch oder (b) Garnelen oder (c) Tofu, frischem Salat, Mangostreifen, Kräutern und Reismudeln

Summer rolls with (a) chicken or (b) prawn or (c) tofu, fresh salad, mango strips, herbs and rice noodles

(a) 5.90€ (b) 6.90€ (c) 5.90€

8. Nem rán - Spring in the rolls ¹

Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse. Serviert mit frischem Salat, Kräutern und leicht scharfen süß-sauer-Soße

Spring rolls filled with pork and vegetables. Served with fresh salad, herbs and light spicy sweet sour dip

6.50€

9. Tôm bọc mía

Gegrilltes mit Garnelenfleisch umhülltes Zuckerrohr, serviert mit fisch-limetten-vinaigrette

Grilled prawns covered sugar cane, serve with fish-lime-vinaigrette

7.90€

10. Tôm chiên cơm ¹

Riesengarnelen umhüllt von jungen grünen Klebreisflocken, serviert mit Wasabi-Dip

Wrapped giant prawns in a young green sticky rice, serve with wasabi dip

7.90€

11. Sò điệp nướng - Gegrillte Jakobsmuscheln

Gegrillte Jakobsmuscheln. Serviert mit frischem Salat und Teriyaki-Soße

Grilled scallops. Served with fresh salad and Teriyaki sauce

9.50€

12. Xôi chiên giò chả

Gebratener Klebreis.

Serviert mit vietnamesischer Wurst

Fried sticky rice. Served with Vietnamese sausage

6.90€

13. Cơm nắm muối vừng+ruốc

N,G

Reisbällchen mit gesalztetem Sesam. Serviert mit getrocknetem Schweinefleisch

Rice balls with salted sesame. Served with dry sliced pork

6.50€



SALAD

14. Nộm đu đủ bò khô

Leicht scharfer Papaya Salat mit getrockneten Rindfleischstreifen

Slightly spicy papaya salad with beef jerky

9.50€

15. Nộm gà

Hühnerfleisch Salat mit Gurke, Kräuter und Erdnuss

Chicken salad with cucumber, herbs and peanut

8.50€

16. Nộm xoài tôm khô

Mango Salat mit getrocknete Shrimps verfeinert mit Koriander und Erdnuss

Mango salad with dried shrimps refined with coriander and peanuts

8.50€

WHAT THE PHỞ



17. Best Phở in town ^A

Traditionelle

Reisbandnudeln-Suppe. Brühe mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit frischen Kräutern und Teigstange.

Traditional rice noodles soup. Broth with different spices. Served with fresh herbs and fried breadstick.

a. Gà /Hühnerfleisch /Chicken
13.50€

b. Bò /Rindfleisch /Beef
13.90€

Món ch

HAUPTGERICHTE - M

18. Chả lá lốt - Wrapped Beef BBQ ^N

Lolot-Blätterröllchen mit gehackter Rindfleischfüllung. Serviert mit Reisfadennudeln, Kräutern und Erdnüssen.

Stuffed Lolot-leaf rolls with minced meat. Served with rice noodles, herbs and peanuts.

15.90€

19. Salmon BBQ

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüsebeilagen dazu Süßkartoffeln-Chips.

Grilled salmon fillet with vegetables with sweet potato chips.

18.50€

20. Water Dragon BBQ

Gegrillte Riesenarnelen mit Gemüsebeilagen, dazu Süßkartoffel-Chips.

Grilled giant prawns with vegetables, served with sweet potato chips.

18.90€

21A. Bún nem

Reisnudeln mit Kräutern, Salat und Schweinefleisch Frühlingsrollen.

Pork springrolls, Served with rice noodles salad and herbs.

14.50€

21. Bún chả - Pork BBQ

Gegrilltes Schweinefleisch. Serviert mit Reisnudeln, Salat und Kräutern.

Grilled pork. Served with rice noodles salad and herbs.

15.90€



22. Bún bò nam bộ - Beef Bún Salad ^N

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch. Serviert mit frischem Salat, Kräutern, knusprigen Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu Soße. (lauwarm)
Rice noodles with fried beef. Served with fresh salad, herbs, crispy peanuts and toasted onions. Sauce besides.

13.90€

23. Phở tiú - Pork - Phở Salad ^N

Reisbandnudeln-Salat mit gegrillten Schweinekamm. Serviert mit frischem Salat, Erdnüsse und Röstzwiebeln. (lauwarm)

Rice noodles salad with pork. Served with fresh salad, peanuts and roasted onions.

13.90€



27. Cháo sườn quẩy - Reis-Congee

Reissuppe mit Fleisch von Spareribs, dazu Teigstange

Rice congee with spareribs and fried breadstick

13.90€

28. Longan Beef Curry - Curry bò ^F

Filetstreifen vom Rind im Curry-Kokos-Sauce mit Longan-Früchte und Gemüse. Verfeinert mit Basilikum und Limettenblättern, dazu Reis.

Strips of beef in curry-coconut sauce with longan fruit vegetables. Refined with basil and lime leaves, served with rice.

14.90€

29. Avocado Chicken Curry - Curry gà ^F

Knusprig gebratener Hühnerschenkel im Curry-Avocado-Kokos-Sauce, Gemüse, dazu Reis.

Crispy roasted chicken in curry-avocado-coconut sauce, vegetables, served with rice.

14.90€

30. Vịt giòn - Crispy Duck ^{AMJ}

Knusprige Barbarieente serviert mit grünen Spargeln, Lotuswurzeln, Gemüsebeilagen und Reis.

Crispy barbarie duck served with green asparagus, lotus roots, vegetables and rice.

16.90€

31. Bao Burger ^A

Würziges Burgerfleisch vom Rind mit Salat und Mangostreifen, dazu würzige Anamit Sauce im vietnamesischen Hefeteigbrötchen, dazu Süßkartoffeln-Pommes

Spicy beef steak with salad, mango strips with spicy Anamit sauce in yeast dough buns. served with sweet potato chips

14.90€



hình

AIN DISHES

24. Bít-tết Steak

Rindersteak, Spiegelei, Chips und Salat auf heißer Platte.

Beefsteak, fried egg, sweet potato chips and salad on hot plate.

18.90€

25. Cơm cá mận - Fried Rice cá khô ^I

Gebratener Reis mit getrockneten Sardellen, Gemüse, Zwiebel, Eier und Koriander.

Fried rice with dried anchovies, vegetables, onion, eggs and coriander.

13.50€

26. Cơm rang ruốc, Lạp xưởng ^I

Gebratener Reis mit getrocknetem Schweinegeschmetzeltem und geräucherter vietnamesischer Wurst, dazu Eier und Gemüse.

Fried rice with dried sliced pork and smoked Vietnamese sausage with eggs and vegetables.

14.50€



32.

Phở Tofu

Vietnamesische traditionelle
Reisbandnudeln-Suppe mit Tofu und
dazu viel Kräuter

*Vietnamese traditional rice noodle soup
with tofu and lots of herbs*



13.50€

33. Phở Bò Vegan

Vietnamesische traditionelle
Reisbandnudeln-Suppe mit vegetarischem
Rindfleisch und viel Kräuter.

*Vietnamese traditional rice noodle soup with
vegetarian beef and lots of herbs.*

13.90€

34. Tofu Pak choi

Gebratener Tofu mit Pak-Choi und Gemüse,
dazu Jasminduftreis.

*Fried tofu with pak choi and vegetables
and rice.*

14.90€

35. Bò chay

Vegetarisches Rindfleisch mit Gemüse
gebraten, dazu Jasminduftreis.

Vegetarian beef with vegetables and rice.

14.50€

36. Mỳ trộn

Fadennudelsalat mit Tofu und Kräutern.

Noodle salad with tofu and herbs.

12.90€



Anamit

SPECIAL

ab 2 Personen
from 2 persons

Nướng ngói - Dachziegel Grill

Riesengarnelen, Lammkotelette, Rindfleisch, Hühnerfilet,
Tintenfisch, Spareribs und dazu Gemüse zum Selbstgrillen auf
Dachziegelstein. Süßkartoffeln und Maiskolben als Beilage auch
zum Selbstgrillen.

*Giant prawns, Lamb chops, beef, chicken fillet, squid,
spareribs and vegetables for self-grilling on roof tiles. Sweet
potatoes and corncobs as side dish also for self-grilling.*

25,00€/Pers



Lẩu thập cẩm - Mixed Hot Pot

Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Surimi, Fischbällchen,
Tofu und verschiedene Gemüse zum Selbstzubereiten. Nudeln als
Beilage.

*Beef, prawns, squid, surimi, fish balls, tofu and various
vegetables for selfpreparation. Noodles as a side dish.*

25,00€/Pers

Full House Dinner ab 2 Pers.

COM GIA DINH

18.90€ / PERS



VORSPEISE:

TOFU-SUPPE

ANAMIT-SALAT MIT MANGO, MUNGSPROSSEN, GURKEN UND VIETNAMESISCHE KRÄUTERN

HAUPTGANG:

ENTE ODER HÄHNCHEN MIT GEMÜSE, DAZU CURRY-KOKOS-SAUCE UND MANGOSOBE

GEBRATENE RINDERSTREIFEN MIT GEMÜSEBEILAGEN

SERVIERT MIT JASMINREIS

DESSERT:

ÜBERRASCHUNGSDESSERT VOM HAUS

STARTER:

TOFU SOUP

ANAMIT: SALAD WITH MANGO, MUNGSTICKS, CUCUMBERS AND VIETNAMESE HERBS

MAIN COURSE:

DUCK OR CHICKEN WITH VEGETABLES, SERVE WITH CURRY-COCONUT SAUCE AND MANGO SAUCE

ROASTED BEEF STRIPS WITH VEGETABLES

JASME RICE AS SIDE

DESSERT

SURPRISE DESSERT FROM THE HOUSE

**MÓN
TRÁNG
MIỆNG**

Desserts



Kem xôi
Kokos-Klebreis mit Vanille-Eis
Coconut sticky rice with
vanilla ice cream **7.40 €**

Xôi xoài
Kokos-Klebreis mit Mango und
Kokossoße
Coconut sticky rice with mango
and coconut sauce **7.40 €**

Tào phớ
Soja-Pudding in süßem
Jasminwasser
Soy pudding in sweet jasmin
water **5,90 €**

Beilage:

. Duftreis (Rice)	3.50€
. Reismudeln (Rice Noodle)	4.50€
. Süßkartoffel-Pommes (Sweet Potato Chips)	5.90€
.. Soße (Sauce)	2.50€

A Weizen - B Fisch - C Krebstiere - D Schwefeldioxyde und Sulfite - E Sellerie - F Milch und Laktose - G Sesamsamen - I Eier - J Lupinen - K Senf - L Soja - M Weichtiere - N Erdnüsse

1 mit Antioxidationsmittel - 2 mit Farbstoff - 3 mit Phosphat - 4 mit Sulfiten - 5 chininhaltig - 6 mit Taurin - 7 mit Süßungsmittel - 8 enthält eine Phenylalaninquelle - 9 mit Konservierungsmittel - 10 Aroma Coffein - 11 koffeinhaltig - 12 gewachst

Cocktails:

.Aperol - Sprit ^{2,5}	7.50€
Aperol, Prosecco, Soda	
.Aperol ^{2,5} Maracuja	7.50€
Aperol, Maracuja salt, Prosecco	
.Aperol Ginger ^{2,5}	7.50€
Aperol, Prosecco, Ginger Ale	
.Campari Orange ²	7.50€
.Campari ² Tonic	7.50€



Bier vom Fass/Draft beer

Radeberger Pilsner.....	0,31/0,51	- 3,90€/4,90€
Radler/Diesel ¹¹	0,31/0,51	- 3,70€/4,80€

Flasche/Bottle

Schöffelhofer.....	0,5L	- 4,90€
<i>Hefeweizen/Hefeweizen Alkoholfrei</i>		
Ur-Krostitzer Schwarz.....	0,5L	- 4,90€
Radeberger Alkoholfrei.....	0,33L	- 4,20€
Saigon Beer.....	0,33L	- 4,90€
Tiger Beer.....	0,33L	- 4,90€

ĐỒ UỐNG

DRINKS

RƯỢU WEIN/WINE



Weißwein / White wine

- Grauburgunder - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€
 Sauvignon Blanc - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€
 Weinschorle - 0,2l - 6,00€

Rotwein / Red wine

- Spätburgunder - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€
 Merlot - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€

Rosé - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€

Prosecco - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€

Spirituosen

- Jägermeister - 2cl - 4,00€
 Malteserkreuz Aquavit - 2cl - 4,00€
 Absolut Vodka - 2cl - 4,30€
 Nếp mới - 2cl - 4,30€

Säfte Juices

Vaihinger Fruchtnektar

Apfel, Orangen, Maracuja, Bananen, Kirsch
 0,2l/0,4l - 3,70€/4,90€

als Schorle

Apfel, Orangen, Maracuja, Bananen, Kirsch
 0,2l/0,4l - 3,50€/4,50€

weitere Säfte

Mango, Lychee, Guave
 0,2l/0,4l - 3,70€/4,90€

Vietnamesischer

Kaffee Coffee



Cà phê đen nóng,
Hot black coffee
4,50€
Cà phê sữa nóng,
Hot milk-coffee
4,90€

Cà phê đen đá,
Iced black coffee
5,30€
Cà phê sữa đá,
Iced milk-coffee
5,90€

INKS

GETRÄNKE

Softdrinks

Pepsi Cola ^{1,3,7,11} / Cola Light ^{2,7,8}	0,2L/0,4L - 3,50€/4,90€
Mirinda ^{2,7}	0,2L/0,4L - 3,50€/4,90€
7up ¹	0,2L/0,4L - 3,50€/4,90€
Selters Mineralwasser.....	0,25L/0,75L - 3,30€/6,50€
Naturell oder Classic	
Ginger Ale ²	0,2L/0,4L - 3,70€/4,90€
Bitter Lemon ^{1,5}	0,2L/0,4L - 3,70€/4,90€
Tonic Water ^{1,5}	0,2L/0,4L - 3,70€/4,90€

Cool down

Aloe Vera Nektar.....	0,3L - 4,90€
Home made Anamit Iced Drinks	
- Orangen-Minze Eistee.....	0,5L - 6,50€
- Ingwer-Zitronen-Minze Limonade.....	0,5L - 6,50€
- Kirsch-Holunder Limonade.....	0,5L - 6,50€
- Chanh đá / Limettensaft.....	0,3L - 6,50€
Mangolassi.....	0,3L - 5,50€
Trà bí đao - Wachskürbis Eistee ^{7,11}	0,5L - 5,90€
Trà xanh 0° - Grüner Eistee.....	0,5L - 5,90€

Tee Tea 3,90€

English Breakfast St. Andrews¹¹

Gemischt aus den besten Ceylon-Tees, mit einem kräftig aromatischen Geschmack

Sencha Senpai¹¹

Grüner Tee, der einen delikat-würzigen Geschmack hat.

Jasmin White Pearl¹¹

Mit Jasminblüten vermischter Tee, der einem blumigen Geschmack hat.

Royal Pai Mu Tan

Dieser weiße Tee ist blumig, mild und bekömmlich.

Kiwi Kolada

Die ausgewogene Komposition aus Kiwi und Waldbeere vermittelt Cocktailflair.

Rooibush Cream Caramel

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen.

Lemon Mint

Zitronengras und Pfefferminze rufen die besondere Geschmacksnote dieser frischen Kräutermischung hervor.

Lemongrass

Zitronengras ist erfrischend und hat einen kräftigen, zitronigen Geschmack.

Vietnamesischer Tee

Hot 4,50€ - Iced 4,90€

Nhân trần

Detox Tee mit leichtem bitter-süßen Geschmack

Nước vôi

Duftiger Strauchapfeltee mit leichtem bitter-süßen Geschmack, der wohltuend und bekömmlich ist

FrISChe Ingwer - Pfefferminze Tee.

4,50€

