

Viet PHO

Die Aromatische Verführung "Vietnams"

- Vietnamesische Spezialitäten -

Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag: 11.00 - 22.30 Uhr
Samstag: 11.00 - 23.00 Uhr
Sonn & Feiertage: 12.00 - 22.00 Uhr

Alle Gerichte werden OHNE Glutamat zubereitet!
Du magst es nicht so scharf oder bist Vegetarier?

Vegan Das Gericht ist vegetarisch, evtl. auch vegan erhältlich.

Das Gericht ist scharf, auf Wunsch weniger oder evtl. nicht scharf erhältlich.

Bergerstr. 213 I 60385 Frankfurt am Main I Tel.: 069 9686 6822 I www.vietpho.eu



VEGAN

CHẢ GIÒ CHAY (2 Stk.) [i,7] **5.50**
Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen I vegetarisch I Sweet-Chili-Soße

GỎI CUỐN BƠ ĐẬU PHỤ [h] **5.50**
Vegane Sommerrolle I Tofu I Avocado I frisches Reispapier I Hoisin-Dip

BÁNH XÈO CHAY [b,c,i,7] **7.00**
Veganer knuspriger Pfannkuchen aus Kokosnussmilch I Veggie-Garnelen I Tofu
Sojasprossen I Salat I frische Kräuter I Soja-Dip

BÁNH TÔM HỒ TÂY CHAY [c,i,7] **6.50**
Vegane Süßkartoffelküchlein I Veggie-Garnelen I Salat I Gurken I frische Kräuter I Soja-Dip

HÁ CẢO (5 Stk.) [i,7] **5.00**
Knusprig gebratene vegane Dumplings I Teigtaschen gefüllt mit Gemüse I Soja-Dip

BÚN CHAY [h,7] **9.50**
Lauwarme Reisnudelsalat - VEGAN I Karotten I Rotkohl I Sojasprossen
I frische Kräuter I Erdnüsse I Vegan-Dip

Bò Chay Veggie-Rind **5.00**
Tôm Chay Veggie-Garnelen **5.00**
Vịt Chay Veggie-Ente **5.00**
Heo Chay Veggie-Schwein **5.00**
Bò Lá Lốt Chay Veggie Rind in Betelblätter **5.00**

CƠM HEO CHAY [f,i] **14.00**
Veggie-Schwein gegrillt mit Sesam I eingelegtes Gemüse I Rettich
Karotten I frische Kräuter I Sojasoße I kleine Schale vegane Brühe

CƠM BÒ CHAY [e,i] **14.00**
Veggie-Rind mit vegane Sojasoße im Wok gebraten I Paprika I Sojasprossen
grüne Bohnen I Zwiebeln I Champignons I Bambus I geröstete Scharlotten

CARI ĐÓ / CARI VÀNG CHAY

Hausgemachte rote oder gelbe Currysoße I Kokosmilch I Aubergine I Kirschtomaten
Karotten I Brokkoli I Paprika I Zwiebel I Champignons I Bambus I frischer Basilikum

Đau Phụ Seidentofu **13.00**
Tôm Chay Veggie-Garnelen **15.00**
Vịt Chay Veggie-Ente **15.00**
Bò Chay Veggie-Rind **15.00**

PHỞ CHAY [i] **14.00**
Vegane Reisbandnudelsuppe I Seidentofu I gebratenes Gemüse I frische Kräuter

BÚN BÒ HUẾ CHAY [i] **14.00**
Vegane pikante Reisnudelsuppe mit geschmortem Veggie-Rind
Zitronengras I Frühlingslauch I frische Kräuter

EXTRA

Quẩy Gebäckstange (traditionell zu Pho) [i] **2.50**



KLEIN-VORSPEISEN

CHẢ GIÒ (2.Stk) [a,b,c,7] **5.50**

Hausgemachte Frühlingsrollen I Garnelen I Schweinefleisch
Glasnudeln I Morcheln I Karotten I eingelegtes Gemüse I Viet Pho-Dip

CHẢ GIÒ RẾ (4.Stk) [a,b,c,7] **5.90**

Knusprige Frühlingsrollen in Net Reispapier I Garnelen I Krabbe
Zwiebeln I Morcheln
Knoblauch I eingelegtes Gemüse I Sweet-Chili-Soße

GỎI CUỐN TÔM THỊT [c,7] **5.50**

Sommerrollen I Reisnudeln I Char Siu Schweinefleisch I Garnelen
Salat I frische Kräuter I eingelegtes Gemüse
Hoisin-Soße oder Viet Pho-Dip

BÁNH GỐI (2.Stk) [a,b,c,7] **7.00**

Frittierte Teigtaschen I Garnelen I Schweinefleisch I Glasnudeln
Morcheln I Karotten I eingelegtes Gemüse I frische Kräuter
Salat I Viet Pho-Dip

BÁNH XÈO [b,c,i,7] **7.00**

Knuspriger Pfannkuchen I Kokosnussmilch I Garnelen
Schweinefleisch I Sojasprossen I Salat I frische Kräuter
eingelegtes Gemüse I Viet Pho-Dip

BÁNH TÔM HỒ TÂY [c,i,7] **6.50**

Süßkartoffelküchlein I Garnelen I Salat I Gurken
frische Kräuter I eingelegtes Gemüse I Viet Pho-Dip

GỎI ĐU ĐỦ [b,c,h,7] **7.00**

Grüner Papaya Salat I Karotten I Rettich I frische Kräuter I eingelegtes Gemüse
geröstete Erdnüsse I pikant I gewürzt mit Viet Pho-Dip
oder Vegan mit Soja-Dip

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen **3.80**
Bò zarte Rindersteakstreifen **4.00**
Heo Quay kross gegrillter Sesam-Schweinebauch **3.70**
Tôm Black Tiger Garnelen **4.20**
Đậu Phụ Seidentofu **3.00**
Ngó Sen Lotusstreifen **2.00**

HEO QUAY [f,i] **5.90**

Gegrillter Sesamschweinebauch I eingelegtes Gemüse I Hoisin-Soße

TÔM CHIẾN XÙ [c,i,7] **5.50**

Garnelen in Pankomehl I eingelegtes Gemüse I Sweet-Chili-Soße

GÀ XIÊN LÁ CHANH [i,h] **5.00**

Panierte Hähnchenspieße I Limettenblätter I Erdnuss-Soße

CÁNH GÀ CHIÊN [m] **4.00**

Hähnchenflügel aus der Rotisserie kurz frittiert I eingelegtes Gemüse
Sweet-Chili-Soße





PHỞ & BÚN - NUDELSUPPEN

PHỞ ĐẶC BIỆT [b] — 15.50

Reisbandnudelsuppe I Rindersteakstreifen I geschmortes Rindfleisch
Rinderbällchen I Ingwer I Frühlingszwiebeln I frische Kräuter

PHỞ BÒ [b] — 14.00

Reisbandnudelsuppe I Rindersteakstreifen I geschmortes Rindfleisch
Ingwer I Frühlingszwiebeln I frische Kräuter

PHỞ GÀ [b] — 13.00

Reisbandnudelsuppe I Maishähnchen I Frühlingszwiebeln
rote Zwiebeln I Limettenblätter I frische Kräuter

MIẾN GÀ [b] — 13.00

Glasnudelsuppe I Maishähnchen I Koriander
Frühlingszwiebeln I frische Kräuter

BÚN BÒ HUẾ [b] — 14.00

Reisnudelsuppe I geschmortes Rindfleisch I Schweinefleisch
Zitronengras I Frühlingszwiebeln I frische Kräuter

BÚN GÀ MĂNG MỌC [b] — 13.00

Reisnudelsuppe I Maishähnchen I Fleischbällchen
Bambusstreifen I Frühlingslauch I frische Kräuter

BÚN HẢI SẢN [b,c] — 15.00

Reisnudelsuppe I Fischbällchen I Tintenfisch I Garnelen I Tomaten
Frühlingszwiebeln I frische Kräuter I leicht scharf

LAKSA [a,b,i]

Curry Suppe I Kokosnussmilch I Udonnudeln I gekochtes Ei

Gà Quay Maishähnchen — 13.50
Tôm Black Tiger Garnelen — 14.50
Đậu Phụ Seidentofu — 13.00

MỲ VỊT [b,i] — 14.00

Eiernudelsuppe I knusprige Ente I frischer Ingwer
Brokkoli I Champignons I Paprika I Karotten I Kräuter

EXTRAS

Trứng chần Bio-Ei kurz blanchiert [a] — 2.50
Quẩy Gebäckstange (traditionell zu Pho) [i] — 2.50





BÚN - LAUWARME REISNUDELSALATE [b,h,7] — 9.50

Vietnamesischer Reisnudelsalat oder Glasnudelsalat I Karotten
Rotkohl I Sojasprossen I frische Kräuter I Erdnüsse I Nuoc Mam Dip

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	4.70
Heo Quay kross gegrillter Sesamschweinebauch [f]	4.50
Bò zarte Rindersteakstreifen mit Zwiebeln gebraten	5.50
Bò Lá Lốt gemischtes Hackfleisch in Betelblättern	4.90
Tôm Garnelen mit Zwiebeln kurz gebraten	6.00
Hải Sản Meeresfrüchte	6.00
Chả Giò Frühlingsrollen mit Fleisch oder vegetarisch [i]	5.10
Đậu Phụ Seidentofu gebraten	4.00

BÚN CHẢ HÀ NỘI [f,b] — 14.00

Reisnudeln I gegrillter Schweinebauch I vietnamesische Frikadellen
Salat I frische Kräuter I Nuoc Mam Dip

PHỞ TRỘN [h,m] — 13.50

Reisbandnudelsalat I Maishähnchen I Salat I Kirschtomaten
geröstete Erdnüsse I frische Kräuter I Sojasoße

MIẾN TRỘN [b,7]

Vietnamesischer Glasnudelsalat I Karotten I Sojasprossen
frische Kräuter I Erdnüsse I Nuoc Mam Dip

Gà Chiến Hähnchenfilet Pankomehl [i]	13.20
Tôm Black Tiger Garnelen	14.00
Đậu Phụ Seidentofu	13.00

GỎI XOÀI [b,c,h,7]

Mangosalat I Karotten I Rettich I frische Kräuter
pikant I gewürzt mit Mango-VietPho-Dip oder Vegan mit Soja-Dip I Reis

Gà Chiên Hähnchenfilet Pankomehl [i]	13.50
Tôm Black Tiger Garnelen	14.00
Đậu Phụ Seidentofu	13.00

MỲ XÀO GIÒN [m,b,7]

knusprige Nudeln I saisonales Gemüse I Austern-Soja-Soße I Knoblauch

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	13.50
Gà Đùi knuspriges Hähnchen [i]	13.50
Gà Chien Hähnchenfilet in Pankomehl [i]	13.00
Vịt knusprige Ente [i]	14.00
Bò Rindersteakstreifen	14.00
Tôm Black Tiger Garnelen	14.00
Hải Sản Meeresfrüchte	14.00
Đậu Phụ Seidentofu	13.00



MÓN RANG - GEBRATENES[a,b]

Gebratene Glasnudeln, Eiernudeln, Reisbandnudeln
ODER Reis mit Ei I saisonales Gemüse I Sojasprossen I eingelegtes Gemüse

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	13.50
Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl[i]	13.00
Bò zarte Rindersteakstreifen	14.00
Tôm Black Tiger Garnelen	14.00
Vịt knusprige Ente[i]	14.00
Hải Sản Meeresfrüchte	14.00
Thập Cẩm gegrilltes Maishähnchen und Rindersteakstreifen	14.00
Đậu Phụ Seidentofu	13.00
Rau Gemüse	10.00

CƠM - REIS

CƠM HEO QUAY[f] 15.00

Sesam-Schweinebauch kross gegrillt I eingelegtes Gemüse I frische Kräuter
Sojasprossen I gerösteter Sesam I Sojasoße mit Frühlingszwiebeln I kleine Schale Brühe

CƠM BÒ[m] 14.00

Rindersteakstreifen I Austern-Sojasoße I Brokkoli I Paprika
eingelegte Karotten I grüne Bohnen I Zwiebeln I Knoblauch
Champignons I Bambus I Sellerie I geröstete Schalotten

CƠM ĐẬU PHỤ[m,h] 13.00

Seidentofu I Austern-Sojasoße I Paprika I Sojasprossen I
grüne Bohnen I Zwiebeln I Champignons I Bambus
eingelegtes Gemüse I Rettich I Ingwer I geröstete Erdnüsse

BÒ XÀO TIÊU XANH[m] 14.50

Rindersteakstreifen I grüner Pfeffer I Austern-Sojasoße I Sellerie
Brokkoli I Paprika I Karotten I grüne Bohnen I Zwiebeln I Knoblauch
Champignons I Bambus I geröstete Schalotten

BÒ XẤU NẤM SỮA[d,m] 14.00

Rindersteakstreifen I Champignons I Brokkoli I Paprika I Lauchzwiebeln I Sahnesauce

XÀO LĂN[e,h,m]

Kurkuma-Ingwer in Kokosnussmilch I Zitronengras I Knoblauch I Paprika
Sellerie I Karotten I Zwiebeln I Glasnudeln I Morcheln I geröstete Erdnüsse

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	13.50
Gà Đùi knuspriges Hähnchen[i]	13.50
Bò zarte Rindersteakstreifen	14.00
Đậu Phụ Seidentofu	13.00

CƠM HẢI SẢN PHỤ QUỐC[b,c,f,k,7] 15.00

Meeresfrüchte mit Olivenöl Kurkuma Reis I Austern-Sojasoße I Brokkoli
Paprika I eingelegte Karotten I grüne Bohnen I Zwiebeln I Knoblauch
Sellerie I Champignons I Bambus I geröstete Schalotten I Sesam



SỐT ME [m,7]

hausgemachte Tamarindensoße I süß-säuerlich I frische Ananas I Knoblauch
Karotten I Paprika I Bambus I Zwiebeln I Sojasprossen I Zitronengras

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	**13.50**
Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl[i]	**13.00**
Gà Đùi knuspriges Hähnchen[i]	**13.50**
Vịt knusprige Ente[i]	**14.00**
Đậu Phụ Seidentofu	**13.00**

CARI ĐÓ [b]

rotes Curry mit Kokosnussmilch I Aubergine I Kirschtomaten I Karotten
Brokkoli I Paprika I Zwiebeln I Champignons I Bambus I frischer Basilikum

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	**13.50**
Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl[i]	**13.00**
Gà Đùi knuspriges Hähnchen[i]	**13.50**
Bò zarte Rindersteakstreifen	**14.00**
Vịt knusprige Ente[i]	**14.00**
Tôm Black Tiger Garnelen	**14.00**
Cá Hồi Lachs Tempura[i]	**14.50**
Đậu Phụ Seidentofu	**13.00**

SỐT XOÀI [b]

Mango Curry mit Kokosnussmilch I saisonales Gemüse
Aubergine I Kirschtomaten

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	**14.00**
Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl[i]	**13.50**
Gà Đùi knuspriges Hähnchen[i]	**14.00**
Bò zarte Rindersteakstreifen	**14.50**
Vịt knusprige Ente[i]	**14.50**
Tôm Black Tiger Garnelen	**14.50**
Đậu Phụ Seidentofu	**13.50**

XÀO XẢ ỚT [m,7]

Zitronengras I Austern-Soja Sauce mit Kokosnusswasser I Karotten
Brokkoli I grüne Bohnen I Champignons I Zwiebeln I frische scharfe Chilis

Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen	**13.50**
Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl[i]	**13.00**
Gà Đùi knuspriges Hähnchen[i]	**13.50**
Bò zarte Rindersteakstreifen	**14.00**
Vịt knusprige Ente[i]	**14.00**
Tôm Black Tiger Garnelen	**14.00**
Đậu Phụ Seidentofu	**13.00**



VIET PHO - SPECIAL

BÁNH HỎI [7]

Reisnudelröllchen I Frühlingszwiebelöl I frische Kräuter I Salat I Gurke
eingelegtes Gemüse I serviert mit VietPho-Dip

Bò Lá Lốt gemischtes Hackfleisch in Betelblättern **15.50**

Heo Quay kross gegrillter Sesamschweinebauch[f] **15.50**

nach Wahl auch mit anderen Toppings kombinierbar
(auch vegan erhältlich)

MINI WOK 1 [i,c,m] **14.50**

knusprige Ente I gebratene Rindersteakstreifen I saisonales Gemüse
Garnelen I Shiitake Pilze I Ingwer I Austern-Sojasoße

MINI WOK 2 [i,c,m] **15.50**

knusprige Ente I gebratene Rindersteakstreifen I saisonales Gemüse
Garnelen I Maishähnchen I Hoisin-Soße

WRAP & ROLL [b,c,f,h,m,7] **40.00**

Sommerrollen zum Selberrollen (für 2 Pers.)
Black Tiger Garnelen I zart gegrilltes Maishähnchen
Sesamschweinebauch kross gegrillt I frische Kräuter I Salat
eingelegter Rettich und Karotten I Reispapier
Duftreis I Reisnudeln I verschiedene Dips

VỊT NƯỚNG CHAO ĐÓ [a,i] **22.00**

gegrillte halbe Ente I saisonales Gemüse I Duftreis I Reisnudeln I Hoisin-Soße

HẢI SẢN - MEERESFRÜCHTE

CÁ RÔ SỐT MẮM GỪNG [b,7] **18.00**

knusprige Dorade I Ingwer I Nuoc Mam Dip I Duftreis

CÁ RÔ BIỂN SỐT CÀ CHUA [b,7] **18.00**

knusprige Dorade I Tomatensoße I Dill I Frühlingszwiebeln I Duftreis

TÔM RANG MUỐI [c,f] **18.00**

Riesengarnelen mit Meersalz im Wok blanchiert I Salat I Duftreis

TÔM SỐT ME [b,c,7,m] **18.00**

Riesengarnelen I Tamarindensoße I Zwiebeln I Zitronengras
Knoblauch I Duftreis

MỰC XÀO SATÉ [c,7] **16.50**

gebratener Tintenfisch I saisonales Gemüse I Sate-Soße I Duftreis

MỰC XÀO CẦN TÂY [e,7] **16.50**

gebratener Tintenfisch I Sellerie I Paprika
Zwiebeln I schwarzer Pfeffer I Duftreis

CÁ HỒI SỐT CÀ CHUA [b,7] **16.00**

gegrillter Lachs I Tomatensoße I Dill I Frühlingszwiebeln I Duftreis



SÜSS & SÜSSER

XÔI XOÀI - MANGO STICKY RICE 7.00

Dessert mit süßer Mango I Klebreis I Kokosnussmilch

CHUỐI CHIÊN [d,i] 4.90

gebackene Banane I Vanilleeis I Kokosnussstreifen I Honig

CHUỐI DỪA [h] 5.50

gegrillte Banane in Klebreis I Kokosnussmilch I Erdnüsse

EXTRA BEILAGEN

			zum Mitnehmen
CƠM	eine Portion Duftreis	1.50	2.00
BÚN	eine Portion Reisnudeln	1.50	2.00

Allergenkennzeichnung

a) Eier
b) Fisch
c) Krebstiere
d) Milch
e) Sellerie
f) Sesamsamen
g) Schwefeldioxid und Sulfide
h) Erdnüsse
i) Getreide (glutenhaltig)
j) Lupine
k) Schalenfrüchte
l) Senf
m) Sojabohnen
n) Weichtiere

Inhaltsstoffe

[1] Koffeinhaltig
[2] mit Farbstoff
[3] mit Süßungsmitteln
[4] enthält Phenylalaninquelle
[5] Chininhaltig
[6] enthält Taurin
[7] enthält Knoblauch. Chili & Fischsoße

Alle Gerichte sind glutamatfrei.



APFELWEIN POSSMANN

Pur/ Süß/ Sauer gespritzt **[0.25l]** 4.00 **[0.5l]** 5.00

APERITIF

APEROL SPRITZ 8.00
Prosecco I Aperol I Soda

HUGO 8.00
Prosecco I Holunderblütensyrup I Limette I Minze

LILLET WILDBERRY 8.00
Lillet Blanc I Wild Berry I Beeren

CAMPARI ORANGE[2] 8.00
Rapp´s Orangensaft I Campari

PERLÉ DE PALAIT Secco 5.50

PERLÉ DE PALAIT ROSÉ Secco 5.50

LONGDRINKS

GIN TONIC[5] 8.00
Thoma Henry Tonic Water
Hendricks I Bombay I Tanqueray
Sevilla I Gordons Pink I Belzazar

JACK DANIEL´S COLA[1,2] 8.00

ABSOLUT WODKA 8.50
Lemon[5] I Tonic[1,6]

CUBA LIBRE[1,2] 8.00
Havana Club I Cola I Limette

MOJITO[5] 8.00
Havana Club I Tonic I Limette
Minze I Rohrzucker

MOSKAU MULE 8.50
Absolut Wodka I Thomas Henry Ginger Bier
Gurke I Minze I Limette

DIGESTIF

APEROL	**[4cl]**	4.00
RAMAZOTTI	**[4cl]**	4.00
JÄGERMEISTER	**[2cl]**	4.00
JACK DANIEL´S	**[4cl]**	4.00
VODKA HANOI	**[4cl]**	4.00

WEIßWEIN

MÜLLER THURGAU FEINHERN[g]	**[0.1l]**	4.50	**[0.2l]**	7.00
WEIßER BURGUNDER TROCKEN[g]	**[0.1l]**	4.50	**[0.2l]**	7.00
FRUITS DE MER RIESLING TROCKEN[g]	**[0.1l]**	4.50	**[0.2l]**	7.00

FLASCHE 32.00

ROTWEIN / ROSÉ

PORTUGIESER WEIßHERBST[g]	**[0.1l]**	5.50	**[0.2l]**	7.00
DORNFELDER HALBTROCKEN[g]	**[0.1l]**	5.50	**[0.2l]**	7.00
SPÄTBURGUNDER TROCKEN[g]	**[0.1l]**	5.50	**[0.2l]**	7.00

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Getränke

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & SMOOTHIES

	0,4l
TRÀ CHANH Grüner Tee Limonade	6.00
CHANH DA Frische Zitronen Limonade	6.00
LIMETTE INGWER LIMONADE	6.00
HAUSGEMACHTER EISTEE	6.00
MARACUJA EISTEE	6.00
SINH TỐ XOÀI Mango Smoothie [d]	7.00
SINH TỐ CHANH LEO Maracuja Smoothie [d]	7.00
SINH TỐ DÂU Erdbeer Smoothie [d]	7.00

WASSER

Elisabethen Still/Medium	[0.2l]	3.00	[0.75l]	7.50

SOFTDRINKS

Cola I Cola Zero I Cola Light I Fanta I Sprite I Mezzo-Mix	[0.2l]	3.00

SÄFTE

Apfelsaft Possmann Naturtrüb	[0.2l]	3.00	[0.4l]	5.00
Maracujasaft Rapps	[0.2l]	3.00	[0.4l]	5.00
Orangensaft Rapps	[0.2l]	3.00	[0.4l]	5.00

TEE

Frischer Minze I Frischer Ingwer I Frisches Zitronengras Grüner Tee I Jasmin Tee I Schwarzer Tee	4.00

VIETNAMESISCHER KAFFEE

Kaffee in einem traditionellen Kaffeefilter „Ca Phe Phin“ serviert.
Auch warm erhältlich.

CÀ PHÊ ĐÁ	Eiskaffee schwarz	5.00
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ	Eiskaffee mit gesüßter Kondensmilch	6.00

KAFFEE

Tasse Kaffee	2.50
Milchkaffee[d]	3.00
Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.50
Cappuccino [d]	3.00
Latte Machiato[d]	3.50

BIER

Bitburger vom Fass	[0.2l]	3.50	[0.5l]	6.00
Bitburger Alkoholfrei			[0.33l]	4.50
Franziskaner Hefeweizen			[0.5l]	6.00
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei			[0.5l]	6.00
Saigonbeer			[0.33l]	5.50
Heineken			[0.33l]	5.00


TEA MIX NUMB ONE BRA
ONE BRAND