

- VIETNAMESE DELI & MORE -



lunch special

Mo. – Fr. (außer Feiertag): 11:00 – 15:00 Uhr

M1	GEBRATENE NUDELN mit Tofu und Gemüse ^{Aw, C, F}	6,90
M2	TERIYAKI CHICKEN gebraten mit Gemüse, serviert mit Reis ²	9,50
M3	GRÜNES THAI-CURRY mit Hähnchen, frischem Gemüse und Kokosmilch, dazu Reis ^G	9,50
M4	KNUSPRIGE ENTE mit frischem Gemüse, Mango, Ingwer, Chili, serviert mit Reis ^{4, Aw, C, F, K}	10,90
M5	ZARTES RINDFLEISCH gebraten mit frischem Gemüse, Mango, Ingwer, Chili, serviert mit Reis ^{4, F, K}	10,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, Wasabi enthält Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle

Allergenenkennzeichnung:

- A. Glutenhaltiges Getreide, Aw: Weizen, Ag: Gerste
- B. Krebstiere und -erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E. Erdnüsse und -erzeugnisse
- F. Soja- (bohnen-) und -erzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
auch bei Kokosmilch enthaltenden Speisen
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und -erzeugnisse
- J. Senf und -erzeugnisse
- K. Sesamsamen und -erzeugnisse
- L. Sulfid/ Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- M. Lupinen und daraus hergestellte Produkte

 vegan  scharf

soup + salad

- | | | |
|-----|---|------|
| 18 | Tofu-Suppe mit Minispargel und Champignons ^{4,F} | 4,90 |
| 19 | Seafood Soup mit Garnelen, Fisch, Venusmuscheln ^{4,D,F} | 5,90 |
| 21 | Hühner-Kokos-Suppe mit Champignons, Tomate und Zitronengras ^{4,G} | 4,90 |
| | Gemischter Salat ^{F,K} mit | |
| 11a | Avocado und Sesam-Dressing | 7,90 |
| 11b | Lemon-Chicken | 7,90 |
| 11c | knuspriger Ente ^{Aw} | 9,90 |
| 14 | Mango-Chicken-Salat mit Glasnudeln, Koriander und Erdnüssen ^{1,2} | 7,90 |

bánh mì

vietnamese baguettes

mit Gurken, Möhren und Mayonnaise ^{Aw,G}



- | | | |
|----|--|------|
| 31 | Vegetarisch Zitronengras-Tofu und Kräuter-Omelett ^{C,F} | 6,90 |
| 32 | Chicken Mariniertes Hühnerbrustfilet mit Asia-Kräutern ^F | 6,90 |
| 33 | Lachs-Bällchen ^D | 7,90 |
| 34 | Spezial Mariniertes Schweinefleisch & hausgemachte vietnamesische Mortadella ^{2,F} | 7,90 |

snacks

41 🍷 Kimchi Salat 3,90

42 🍷 Wakame Algensalat mit Sesam¹ 4,90

43 🍷 Edamame japan. Bohnen 4,90

Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Morcheln

44 Frühlingsrollen vegetarisch^{Aw, C} 4,90

45 Frühlingsrollen mit Huhn^C 4,90

46 🍷 Geb. Dim Sum Gemüsefüllung^{1, 2, Aw} 4,90

47 Geb. Teigtaschen 4,90
mit Huhn und Basilikum^{1, 2, Aw}

Saigon Sommerrollen mit Reismudeln, Minze,
Salat, Mango und

48 🍷 Zitronengras-Tofu^F 5,50

49 Hähnchenstreifen 5,50

50 mariniertem Schweinefleisch^{2, F} 5,50

51 Garnelen und Omelett^C 5,90

52 Gebackene Platte^{1, 2, Aw, B} 10,90
Frühlingsrolle, Teigtaschen, Dim Sum,
geb. Garnelen, Avocado, Chili-Dip

59 Tôm Chiên Cốm^{Aw} 5,90
Geb. Garnelen in Grünreis-Flocken

60 Gegrillte Jakobsmuscheln^F 5,90
mit Erdnüssen und Spezial-Soße

bánh bao

burger^{Aw, G}

Alle Burger werden mit einem kleinen
Salat oder Süßkartoffel-Pommes serviert.

36 CÔDÔ Burger 10,90
Crispy Chicken, Avocado, Sesam^{C, K}

37 Mango Beef Burger 10,90
mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander

38 Pork Burger 10,90
mariniertes Schweinefleisch, Tomaten,
Mango, Zwiebeln, Koriander, Sesam^{2, F, K}

39 Vegetarisch 10,90
Tofu mit Avocado, Zwiebeln, Möhren,
Gurken, Koriander^F



main course




vietnamese cuisine



70	PHỞ GÀ Vietnamesische Nudelsuppe mit Huhn und Koriander (wahlweise mit Tofu) ^{4, D}	10,90
71	PHỞ BÒ Vietnamesische Nudelsuppe mit zartem Rindfleisch und Koriander ^{4, D}	11,90
72	BÚN THANG Reisnudelsuppe mit Huhn, Garnelen, Omelett, vietnamesischer Mortadella, Minze ^{B, C, D}	12,50
73	NUDELSUPPE mit Lachsbällchen, Zuckerschoten, Sojasprossen, Tomaten ^{Aw, D}	11,90
73a	NUDELSUPPE mit Tofu, Zuckerschoten, Sojasprossen, Tomaten ^{Aw, F}	11,50
73b	MÌ WANTAN Nudelsuppe mit Teigtaschen, Garnelen, Ei und Pakchoi ^{4, D}	11,90
	REISNUDELN auf buntem Salatbett, dazu Limetten-Fisch-Soße, Kräuter und	
74a	BÚN NEM Frühlingsrollen	10,90
74b	BÚN CHẢ mariniertes Schweinefleisch ^{2, F}	10,90
74c	BÚN BÒ zartes Rindfleisch und Erdnüsse ^E	11,50
74d	BÚN CÔĐỒ Frühlingsrolle, 'Lá Lốt'-Hühnerfleisch-Röllchen, mariniertes Schweinefl. ^{2, E, F}	12,50
75	MÌ GÀ Gebratene Nudeln mit Huhn und Gemüse ^{Aw, C, F}	9,50
76	MÌ VỊT Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse ^{Aw, C, F}	11,90
77	CURRYNUDELN mit Huhn, Gemüse und Kokosmilch ^{4, Aw, G}	11,50
78	REISBANDNUDELN mit Rindfleisch, Tomate, Gemüse, Koriander, Ingwer-Soße ^{4, F}	11,50
79	SESAM-LACHS gebraten mit Zuckerschoten, Sojasprossen, Tomate, dazu Reis ^{D, F, K}	12,50
80	GÀ LẠC Hühnerbruststreifen mit Gemüse, Erdnuss-Kokos-Soße und Reis ^{E, G}	11,90

- | | | |
|----|--|-------|
| 81 | GÀ CÀ RI Hühnerbruststreifen in Curry-Kokos-Soße, mit Gemüse und Reis ^{4,G} | 11,90 |
| 82 | GÀ HẠT ĐIỀU Hähnchenstreifen, Gemüse, Cashew-Nüsse, Kurkuma-Reis ^E | 12,50 |
| 83 | GÀ CHIÊN Gebackenes Hühnerbrustfilet in Mango-Curry-Soße mit Gemüse und Reis ^{Aw, C, G} | 12,50 |
| 84 | BÒ LÚC LẮC Geschwenkte Roastbeef-Würfel mit Schalotten, serviert mit Kurkuma-Reis und Salat ^F | 13,50 |
| 85 | MANGO-MINZ-RINDFLEISCH mit Möhren, Paprika und Reis ^F | 12,90 |
| 86 | VỊT CÀ RI Knusprige Ente im roten Zitronengras-Curry, mit Gemüse, Thai-Basilikum, Kokosmilch und Reis ^{Aw, C, G} | 13,90 |
| 87 | KNUSPRIGE ENTE mit Gemüse, Hoisin-Knoblauch-Soße und Reis ^{2, Aw, C, F} | 13,90 |
| 88 | GEBRATENE MEERESFRÜCHTE (Garnelen, Fisch, Venusmuscheln) mit Pilzen, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten, Kräutern, Weißwein | 14,50 |

vegetarisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 91 |  GEBRATENES FRISCHES GEMÜSE mit Ingwer, dazu Reis ^F | 10,90 |
| 92 | CURRY-KOKOS-TOFU mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis ^{4, F, G} | 10,90 |
| 93 |  MANGO-MINZ-TOFU gebraten mit Möhren, Paprika, dazu Reis ^F | 11,50 |
| 94 | GESCHMORRTER TOFU mit Aubergine, Grünbanane, Kräutern und Reis ^{D, F} | 10,50 |
| 95 | GEBRATENER KURKUMA-REIS mit Paprika, Gemüse, Cashew-Nüssen, Sesam ^{E, K} | 10,50 |
| 78a |  REISBANDNUDELN mit Tofu, Tomate, Gemüse, Koriander, Ingwer-Soße ^{4, F} | 10,50 |



main course

grill & hot pot

Zu jedem ‚Grill & Hot Pot‘ –Menü für jeweils 2 Personen servieren wir Ihnen

- Nudeln ^{Aw} oder Reismudeln
- Fleischbrühe
- 2 verschiedene Saucen ^{1,2} (scharf und nicht scharf)



MENÜ 1 - VEGETARISCH

mit Tofu und frischem Gemüse der Saison ^F

36,00

MENÜ 2 - GEMISCHT

mit Rind, Huhn, Schweinefleisch, Garnelen und frischem Gemüse der Saison ^B

39,00

MENÜ 3 - SEAFOOD

mit Fisch, Garnelen, Tintenfisch und frischem Gemüse der Saison ^{B, D, N}

39,00

sushi

maki



100 MINISPARGEL MAKI Fischkäse, Sesam ^{G, K}

3,90

101 AVOCADO MAKI

3,90

102 KAPPA MAKI Gurke mit Sesam ^K

3,90

103 OSHINKO MAKI Eingelegter Rettich

3,90

104 SHAKE MAKI Lachs ^D

4,30

105 SHAKE AVOCADO MAKI Lachs mit Avocado ^D

4,70

106 TEKKA MAKI Thunfisch ^D

4,90

107 TAMAGO MAKI Omelett ^C

3,90

108 EBI MAKI Garnelen ^B

4,30

109	EBI TEMPURA MAKI Gebackene Garnelen ^{Aw, B}	4,90
110	UNAGI MAKI Fluss-Aal, Gurke, Sesam ^{K, N}	5,20
111	CALIFORNIA MAKI Surimi, Avocado ^{1, 4, D, F}	5,20
112	INSIDE-OUT Surimi, Gurke, Sesam ^{1, 4, D, F, K}	5,90
113	MASAGO INSIDE-OUT Lachs, Gurke, Fischrogen ^{1, D}	6,90
114	FUTO MAKI Große Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Omelett ^C	8,90
115	TEMPURA MAKI Gebackene Großrolle (Lachs, Avocado, Gurke, Omelett) ^{Aw, C, K}	9,90
116	VEGGIE INSIDE-OUT Avocado, Gurke, Minispargel, Sesam, Frischkäse ^{G, K}	8,90

nigiri

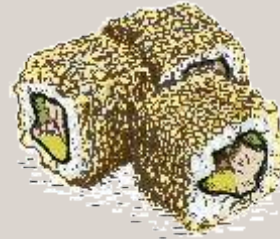
121	SHAKE Lachs ^D	3,90
122	MAGURO Thunfisch ^D	4,70
123	UNAGI Fluss-Aal ^N	5,20
124	IBODAI Butterfisch ^D	4,70
125	EBI gekochte Garnelen ^B	3,90
126	TAMAGO japanisches Omelett ^C	3,90
127	AVOCADO	3,90
128	INARI Tofutasche ^F	3,90
129	HOTATEGAI Jakobsmuschel ^N	5,50

sashimi

131	SHAKE SASHIMI 6 Stück Lachs ^{D, K}	8,90
132	MORIOWASE SASHIMI 10 Stück gemischtes Sashimi ^{D, K}	14,90

sushi

special rolls




- | | | |
|------------|--|----------------------------|
| 141 | VEGGIE TEMPURA MAKI
Gurke, Avocado, Minispargel, Rettich, Omelett, Sesam ^{Aw, C, K} | 4 St. 8 St.
5,10 9,70 |
| 142 | CRISPY CHICKEN ROLL
Gebackenes Hähnchen, Gurke, Mango, Sesam ^{Aw, C, K} | 4,50 8,50 |
| 143 | CRISPY DUCK ROLL
Gebackene Ente, Gurke, Minispargel, Lauchzwiebeln, Sesam ^{Aw, C, K} | 4,70 8,90 |
| 144 | LITTLE BUDDHA
Avocado, Gurke, Omelett, Mango, Frischkäse im Tofu-Mantel und Sesam ^{C, F, G, K} | 4,90 9,30 |
| 145 | SPICY TUNA ROLL
Scharfer Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Sesam im Avocado-Mantel ^{D, G, K} | 6,60 12,70 |
| 146 | DRAGON ROLL
Gebackene Garnelen, Gurke, umhüllt mit Fluss-Aal, Fischrogen ^{B, D, N} | 6,60 12,70 |
| 147 | RAINBOW ROLL
Surimi, Gurke, Avocado, umhüllt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch ^{1, 4, D, F} | 5,90 11,30 |
| 148 | CÔDÔ ROLL
Lachs, Minispargel, Mango, Frischkäse, Sesam im Avocado-Mantel ^{D, G, K} | 5,70 10,90 |
| 149 | EXOTIC EBI ROLL
Gebackene Garnelen, Mango, Avocado, Frischkäse, Fischrogen und Sesam ^{D, G, K} | 6,60 12,70 |

sushi

bento

bento 1	3 Nigiri vegetarisch, 6 Kappa Maki, 8 Veggie Inside-Out ^{C, F}	16,70
bento 2	2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Avocado Maki, 8 Inside-Out ^D	17,90
bento 3	4 Nigiri (Lachs, Butterfisch), 6 Avocado Maki, 8 Masago Maki ^{1, D}	17,90
bento 4	6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen), 10 Tempura Maki ^{Aw, B, D, K, N}	20,90
bento 5	2 Nigiri, 6 Oshinko Maki, 6 Ebi Tempura Maki, 8 CÔDÔ Roll ^{Aw, B, D, G, K}	21,50
bento 6	sushi for two: 6 Nigiri gemischt, 10 Tempura Maki, 6 Lachs Maki, 6 Kappa Maki, 8 Inside-Out mit geb. Garnelen, Gurke, umhüllt mit Lachs, Fischrogen ^{Aw, B, D}	40,00

dessert

2 Stück Mochi - verschiedene Sorten		5,50
Kokosnuss-Bällchen - warm serviert		5,50
Gebackene Banane mit Honig ^{Aw, C}		5,50
Gebackene Banane mit Ice Cream Mochi ‚Vanilla‘ und Honig ^{Aw, C}		7,50

GETRÄNKE

alkoholfrei

fritz-kola ^{1,9} , fritz-kola zuckerfrei ^{1,9} , mischmasch ¹ , zitronen-, melonenlimonade	0,33l	3,50 €		
fritz bio rhabarberschorle	0,33l	3,90 €		
voelkel biozisch matcha, rosenblüte	0,33l	3,90 €		
bionade hollunder	0,33l	3,50 €		
charitea red	0,33l	3,90 €		
oppacher mineral, still	0,2l	2,20 € 0,4l	3,90 € 0,75l	6,90 €
oppacher apfelschorle	0,2l	2,20 € 0,4l	3,90 €	
granini apfelsaft, orangensaft, ananassaft, erdbeersaft, cranberry, bananennektar,				
kirschnektar, kiba, maracujanektar, mango-fsg	0,2l	2,50 € 0,4l	4,50 €	
litschinektar, guavennektar	0,2l	2,50 € 0,4l	4,50 €	

bier

radeberger pilsner	0,3l	3,50 € 0,5l	5,30 €
ur-krostitzer schwarzbier	0,5l	4,50 €	
schöfferhofer weizen trüb, alkoholfrei	0,5l	4,50 €	
schöfferhofer granatapfel+guarana	0,33l	3,70 €	
radeberger pilsner - alkoholfrei	0,33l	3,70 €	
saigon beer	0,33l	4,50 €	
tiger beer	0,33l	3,70 €	

heiße getränke

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich.

café ⁹	2,50 €
espresso ⁹	2,50 €
doppelter espresso ⁹	3,90 €
cappuccino ^{9,G}	3,90 €
latte macchiato ^{9,G}	3,90 €
milchkaffee ^{9,G}	3,90 €
vietnamesischer cà phê mit süßer Milch ^{9,G}	3,50 €
matcha latte ^G	3,90 €
heiße schokolade ^G	3,90 €
sake	3,90 €

schwarzer tee, jasmintee, grüner tee, grüner tee mit aloe vera,
ginkgo-minz-tee, wild berries

glas 2,90 €

heiße limette mit frischer minze und honig

3,90 €

ingwertee mit kumquat, minzblättern und honig

3,90 €



côdô specials

cà phê sữa đá - vietnamesischer eiskaffee ^G

0,2L 4,70 €

mango-lassi ^G

0,33L 4,70 €

chanh đá - limettenlimonade

0,33L 4,70 €

maracuja-minz-limonade

0,33L 4,90 €

guaven-ingwer-limonade

0,33L 4,90 €

litschi-limonade

0,33L 4,90 €



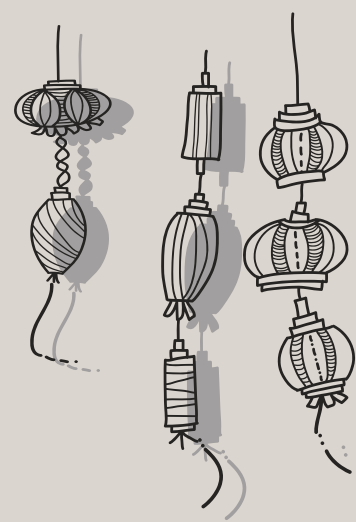
wein

	0,20l	0,75l
riesling 50° - rheingau	5,50 €	18,90 €
gewürztraminer & riesling 'edition terroir' - baden, halbtrocken	5,50 €	18,90 €
chardonnay - mc peterson, australien	4,50 €	14,90 €
sauvignon blanc 'el condor' - chile	5,50 €	18,90 €
dornfelder rosé bio - rheinhessen, halbtrocken	4,30 €	
rosé 'good hope' - dani e wet, südafrika	5,80 €	19,60 €
merlot vin de pays d'oc - languedoc frankreich	4,30 €	
dornfelder wg weinbiet - pfalz, halbtrocken	5,20 €	17,50 €
cabernet sauvignon - merlot 'good hope' südafrika	5,50 €	18,90 €
weinschorle	0,2l	3,50 €
mionetto prosecco treviso	0,1l	2,90 €



cocktails

gin tonic - gordons dry gin	5,50 €
whisky cola - jack daniels ¹	5,50 €
campari orange	5,50 €
aperol spritz	5,50 €
hugo	5,50 €
lillet wild berry	5,90 €



bluejito - whiskey, heidelbeere, banane, minze, limette, ginger ale ¹	7,90 €
rosé colada - tequila, disanonno, zimt, schokolade, kokos, erdbeere ^G	7,90 €
tequila sunrise - tequila, grenadine, orangensaft ¹	6,90 €
mangolorian - rum, ingwer, joghurt, weiße schokolade, mango, limette ^G	7,90 €
think pink - gin, darjeeling tee, holunderblüte, himbeere, guave, limette ¹	7,90 €
sex on the beach - wodka, peachtree, cranberry ¹	7,90 €
red lotus - wodka, litschilikör, cranberry	7,90 €
caipirinha - canario cachaca, limette, rohrzucker	6,90 €
mojito - havana club, limette, minze	6,90 €
tocco rosso - campari, holunderblütensirup, prosecco, minze ¹	6,90 €
pear flower - sake, wodka, jasmirsirup, lime juice, lemon juice	7,60 €
swimming pool - wodka, rum, blue curacao, kokossirup, sahn, ananassaft ^{1,2,G}	7,90 €
mai tai - rum, triple sec, grenadine, lime juice, zucker-, mandelsirup, o-saft ^{1,2}	7,90 €

alkoholfrei

beach cooler - ananas, erdbeere, orange, ginger ale ¹	6,40 €
bonjour saigon - limette, cranberry, erdbeere, rohrzucker, basilikumsamen, grenadine ¹	6,40 €
côdô colada - chai tee, dunkle schokolade, kokosmilch, mango	6,40 €
flower hour - rosensirup, zitronengras, limette, rosmarin, litschisaft	6,40 €
vibrante spritz - martini vibrante aperitif alkoholfrei, honig, limette, grapefruit	6,40 €
blue tea cocktail - blauer tee, holunderblütensirup, limetten-, zuckersirup, ananassaft	6,40 €

CÔDÔ | ALBERTPLATZ

Alaunstrasse 1, 01099 Dresden

Tel. 0351 27553178

Website: www.codo-deli.de