

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối À LA CARTE

SERVERAS VARDAGAR KL 17:00-22:30 OCH LÖRDAGAR KL 14:00-22:30

White

GUIDE

REKOMMENDERAD
2018

PLOCKMAT



HOA KHOAI LANG | RÄTTIKADUMPLINGS

DAIKON, SÖTPOTATIS, FERMENTERAD TOFU, VALNÖTTER, SJÖGRÄS 85

SÒ ĐIỆP TRÚNG CÚT | KAMMUSSLA

FÄRSKA JAPANSKA HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC), VAKTELÄGG, MẮM SỮA ..90

ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO.....115

VỊT LÁ LỐT | ANKA I VILDBETELBLAD

GRILLAT ANKBRÖST I VILDBETELBLAD, HOISINSÅS.....105



GỎI BƯỚI | POMELOSALLAD

POMELO, YUBASTICKS, DAGLIJA, LOTUSSTJÄLKAR, FRITERAT RISPAPPER120

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR

FÄRSKA RISPAPERSRULLAR MED VANNAMEIRÅKOR (ASC), NƯỚC CHẤM70



GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPERSRULLAR MED EKOTOFU, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS.....70

GỎI CUỐN MÙA ĐÔNG | VINTERRULLAR

FÄRSKA RISPAPERSRULLAR MED BRÄSSERAD, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS ...70



CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

FRITERADE RULLAR MED EKOTOFU, PICKLES, SOJA MED CITRONGRÄS.....90



CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS.....90

MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

MED INGEFÄRA OCH GRÖN PEPPAR, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA.....115

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÅKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR OCH CHILI.....115

MELLANRÄTTER

CAO LẦU | CAO LAU

CAO LAU-NUDLAR, BRÄSERAD FLÄSKSIDA, RISKRUTONGER, ÖRTER 115

PHỞ BÒ | RISNUDELSOPPA

SVENSK OXFILÉ OCH OXLÄGG, BENBULJONG, ÖRTER, FRITERAT QUAY BRÖD (GLUTEN)..... 125

BÚN THỊT NƯỚNG | GRILLAD ENTRECOTE

SVENSK HÄNGMÖRAD ENTRECOTE, FRITERAD VÅRRULLE, RISNUDLAR, ÖRTER, NƯỚC CHẤM..... 145

BÁNH KHOÁI HUẾ | CRÊPES À LA HUẾ

CRÊPES, KUNGSMUSSLING, MUNGBÖNGRODDAR, PICKLES, ÖRTER, VEGAN NƯỚC CHẤM..... 120

VỊT SỐT CAM | ANKA MED APELSINSÅS

BARBARIE ANKBRÖST, APELSINSÅS, GOJIBÄR, GRÖN SPARRIS, KLIBBIGT RIS... 140

XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP

KUNGSMUSSLING, SHIMEJI, SHIITAKE, ENOKI, SKOGSÖRONSVAMP, KLIBBIGT RIS, FRITERAD YUBADUMPLING 130

CHIM CÚT NHẪN | VAKTEL MED LONGAN

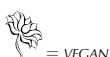
GRILLAD FRANSK VAKTEL, SÅS MED LONGAN, CAU LAO-NUDLAR 125

LÃ VỌNG CHAY | RÄTTIKA LÃ VỌNG

RÄTTIKA, GALANGAL, FERMENTERAT RIS, DILL, KRYSANTEMUM, FISKMYNTA, SOJAPÄRLOR..... 115

VI BRYR OSS OM VAD DU ÄTER. En maträtt blir aldrig bättre än råvarorna den är byggd på – fina råvaror i kombination med varsam tillagning bär smakerna. All fisk och skaldjur är grönlisad, krav-, msc- eller asc-märkt. Allt nötkött kommer från svenska naturbetes-kor (Angus eller Hereford), främst från gårdar i dalarna. Vårt fläskkött kommer från fribökande svenska gårdsgrisar. Våra Barbarie ankor kommer från ansvarsfull uppfödning av la belle de france i frankrike. Kyckling är antingen krav-märkt (Bosarp) eller från frigående fåglar som föds upp enligt ekologiska principer med bra foder utan antibiotika (Bjäre). Vår tofu är ekologisk och närproducerad. Med ägg från frigående höns rör vi vår egen majonnäs utan onödiga tillsatser. Våra buljonger kokar vi från grunden med svensk oxsvans och kycklingben från Bjäre. Alla våra viner görs enligt ekologiska eller biodynamiska principer, merparten är certifierade.

MINH MAT ÄR DIN MAT!



= VEGAN