

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối

À LA CARTE

FÖR EN PERSON – 3 SMÅRÄTTER ELLER 1 MELLAN PLUS 2 SMÅ ELLER 1 STÖRRE PLUS NÅT SMÅTT

White

GUIDE

REKOMMENDERAD

2018

SMÅTT

SOM FÖRRÄTT ELLER TAPAS | TRE RÄTTER PER PERSON

HOA KHOAI LANG | RÄTTIKADUMPLINGS

DAIKON, SÖTPOTATIS, FERMENTERAD TOFU, VALNÖTTER, SOJAPÄRLOR, SJÖGRÄS 80

ÉCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO 120

SÒ ĐIỆP TÁI CHANH | CEVICHE PÅ KAMMUSSLA

JAPANSKA HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC), VATTENKASTANJ, MANGO, GURKA, SESAMFRÖN. LIME 90

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÄKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR..... 115

BÒ TÁI CHANH | VIETNAESISK CARPACCIO

SVENSKT OXINNANLÅR, FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, ROSTADE JORDNÖTTER, RAU RAM 130

VỊT LÁ LỐT | ANKA I VILDBETELBLAD

GRILLAT ANKBRÖST I VILDBETELBLAD, APELSIN, HOISINSÅS 105

GỎI BUỒI | POMELOSALLAD

POMELO, YUBA, DAGLILJA, LOTUSSTJÄLKAR, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN 120

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED VANNAMEIRÄKOR (ASC), FRITERAT KYCKLINGSKINN, GRÖN VATTENKASTANJ..... 95

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED EKOTOFU, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 95

GỎI CUỐN MÙA ĐÔNG | VINTERRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED BRÄSSERAD FLÄKSIDA, ENOKI, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 95

CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

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

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP

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

LÃ VỌNG CHAY | RÄTTIKA LÃ VỌNG

RÄTTIKA, GALANGAL, FERMENTERAT RIS, DILL, KRYSANTEMUM, FISKMYNTA, SOJAPÄRLOR..... 120

MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

MED GRÖN PEPPAR, VATTENKASTANJ, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA, GLASNUDELSALLAD 130

CHIM CÚT NHÃN | GRILLAD VAKTEL

SMÖRSÅS MED LONGAN, CAU LAO-NUDLAR, VAKTELÄGG..... 135

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG GÄRNA TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

PHỞ TÁI LÃN | RISNUDELSOPPA

VITLÖKSFRÄST SVENSKT OXINNANLÅR, OXLÄGG, RISNUDLAR, BENBULJONG, ÄGGULA, FÄRSKA ÖRTER, FRITERAT QUAY BRÖD..... 198

CAO LẦU | CAO LAU MED FLÄKSIDA

CAO LAU-NUDLAR, SHIITAKE, RISKRUTONGER, ÖRTER..... 180

BÚN GÀ NƯỚNG | GRILLAD UNGTUPP

LIMEBLAD, RISNUDLAR, FRITERAT KYCKLINGSKINN, ÖRTER, PICKLES, GRÖN VATTENKASTANJ..... 210

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 195

SU SU RIM GỪNG | CHAYOTE I LERGRYTA

VATTENKASTANJ, SHIITAKE, INGEFÄRA, FERMENTERAD SOJABÖNPASTA, CHILI, KLIBBIGT RIS, PICKLAD GURKA MED SESAMFRÖN..... 195

ĂN CHƠI

GÖR SOM I VIETNAM - DELA TILLSAMMANS!

I Vietnam skiljer man på att äta för att bli mätt (ăn cơm, bokstavligen "äta ris") och att äta för nöjes skull (ăn chơi, bokstavligen "äta nöje"). Ăn chơi är socialt ätande där man delar rätterna tillsammans family style.

för 2 pers – 6-7 smårätter eller dela på 3-4 små plus varsin mellan

Sharing is caring

VEGAN

För att våra köttätande gäster inte ska känna att veganmat är något udda så listar vi kött- och veganrätter tillsammans. För att hjälpa våra veganska vänner är alla veganrätter märkta med en lotusblomma.

I Vietnam är många flexitarianer eller vegetarianer. Kom ihåg – man behöver inte vara vegetarian för att äta vegetariskt. Man behöver inte vara vietnames för att äta vietnamesiskt beller.