

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
HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER

White

GUIDE

REKOMMENDERAD

2018

SMÅTT

SOM FÖRRÄTT ELLER DELA SOM TAPAS | TRE RÄTTER PER PERSON

HOA KHOAI LANG | RÄTTIKADUMPLINGS

SÖTPOTATIS, FERMENTERAD TOFU, VALNÖT, SOJAPÄRLOR, SJÖGRÄS 85

ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA STEKT MED FERMENTERAT RIS, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO 125

SÒ ĐIỆP | KAMMUSSLA

JAPANSKA HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC) STEKT MED FERMENTERAT RIS, PICKLAD GURKA MED SESAMFRÖN, VATTENKASTANJ, MANGO, LIME 110

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÅKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR 120

BÒ TÁI CHANH | VIETNAMESISK CARPACCIO

OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, FERMENTERAT RIS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RAM 135

VỊT LÁ LỐT | ANKA I VILDBETELBLAD

GRILLAT ANKBRÖST, APELSIN, HOISINSÅS, PICKLES, JORDNÖTTER 110

GỎI BUỒI | POMELOSALLAD

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

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED VANNAMEIRÅKOR (ASC), VITLÖKSMAYO, FRITERAT KYCKLINGSKINN, GRÖN NƯỚC CHẤM 95

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED EKOTOFU, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 95

GỎI CUỐN MÙA ĐÔNG | VINTERRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED BRÄSSERAD FLÄSKSIDA, ENOKI, VITLÖKSMAYO, 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

KUNGMUSSLING, SHIMEJI, SHIITAKE, ENOKI, SKOGSÖRONS SVAMP, LOTUSROT, KLIBBIGT RIS, FRITERAD YUBADUMPLING 135

LÃ VỌNG CHAY | RÄTTIKA LÃ VỌNG

GALANGAL, FERMENTERAT RIS, DILL, KRYSANTEMUM, FISKMYNTA, SOJAPÄRLOR, RISNUDLAR, JORDNÖTTER 120

MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

MED GRÖN PEPPAR, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA, GLASNUDELSALLAD 135

CHIM CÚT NHẪN | GRILLAD VAKTEL

SMÖRSÅS MED LONGAN OCH VIETNAMESISKT KAFFE, CAU LAO-NUDLAR, STEKT VAKTELÄGG 140

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG GÄRNA TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

PHỞ TÁI LẪN | RISNUDELSOPPA

VITLÖKSFRÄST OXINNANLÅR FRÅN SVENSK KOSSA, OXLÄGG, RISNUDLAR, BENBULJONG, ÄGGULA, FÄRSKA ÖRTER, FRITERAT QUAY BRÖD 200

CAO LẬU | CAO LAU MED FLÄSKSIDA

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

BÚN GÀ NƯỚNG | GRILLAD UNGTUPP

LIMEBLAD, RISNUDLAR, FRITERAT KYCKLINGSKINN, FÄRSKA ÖRTER, PICKLES, JORDNÖTTER, GRÖN NƯỚC CHẤM 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 vegetariskt är något udda så listar vi kött- och vegetariska rätter tillsammans. För att hjälpa våra veganska vänner är alla vegetariska 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.