

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

2019

SMÅTT

SOM FÖRRÄTT ELLER DELA SOM TAPAS | TRE RÄTTER PER PERSON

HOA KHOAI LANG | RÄTTIKADUPLINGS

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 RÄKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR 125

BÒ TÁI CHANH | VIETNAMESISK CARPACCIO

OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, FERMENTERAT RIS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RAM 140

CỪ LÁ LỐT | VÅRLAMM I VILDBETELBLAD

GRILLAT SVENSKT VÅRLAMM, GALANGAL, OMOGEN MANGO, CASHEWNÖTTER, MYNTA 120

GỎI BUỒI | POMELOSALLAD

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

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED VANNAMEIRÄKOR (ASC), VITLÖKSMAYO, FRITERAT KYCKLINGSKINN, GRÖN NƯỚC CHẤM 100

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED EKOTOFU, DAGLIJJA, FRITERAD SÖTPOTATIS, SESAMFRÖN, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 100

CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

FRITERADE RULLAR MED EKOTOFU OCH OSTRONSKIVLING, PICKLES PÅ MOROT OCH DAIKON, SOJA MED CITRONGRÄS 95

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP

KUNGMUSSLING, SHIMEJI, SHIITAKE, ENOKI, SKOGSÖRONSVAMP, LOTUSROT, KLIBBGT RIS, FRITERAD YUBADUPLING 145

LÃ VỌNG CHAY | RÄTTIKA LÃ VỌNG

GALANGAL, FERMENTERAT RIS, DILL, KRYSANTEMUM, FISKMYNTA, SOJAPÄRLOR, RISNUDLAR, JORDNÖTTER 125

MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

MED GRÖN PEPPAR, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA, GLASNUDELSALLAD 140

CHIM CÚT NHẪN | GRILLAD VAKTEL

BRYNT SMÖRSÅS MED LONGAN OCH VIETNAMESISKT KAFFE, CAU LAO-NUDLAR, STEKT VAKTELLÄGG 145

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 210

MÌ QUẢNG TÔM | QUANG NAM-NUDLAR MED RÄKOR

GULA RISNUDLAR, VANNAMEIRÄKOR (ASC), BANANBLOMMA, CITRONGRÄS, NEN, ÄGG, RISPAPPER MED SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, FÄRSKA ÖRTER 215

BÚN GÀ NƯỚNG | GRILLAD UNGTUPP

LIMEBLAD, RISNUDLAR, FRITERAT KYCKLINGSKINN, FÄRSKA ÖRTER, PICKLES, JORDNÖTTER, GRÖN NƯỚC CHẤM 215

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 200

CAO LẦU CHAY | CAO LAU MED SOJAKÖTT

CAO LAU-NUDLAR, SHIITAKE, SHIMEJI, TOMAT, ANANAS, SPETSKÅL, FEM KRYDDOR, RISKRUTONGER, FÄRSKA ÖRTER 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

Nej, vi har inga vegetariska alternativ – det växtbaserade är istället en naturlig del av vår meny. För att våra köttätande gäster inte ska känna att vegetariskt är något udda så listar vi köttträtter och vegetariskt tillsammans. För att hjälpa våra veganska vänner att hitta rätt är alla vegetariska märkta med en lotusblomma.

Kom ihåg – man behöver inte vara vegetarian för att äta vegetariskt.
Man behöver inte vara vietnames för att äta vietnamesiskt beller.