

# 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 | RÄTTIKADUMPLINGS

SÖTPOTATIS, FERMENTERAD TOFU, VALNÖT, SOJAPÄRLOR, SJÖGRÄS ..... 85

#### ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA STEKT MED FERMENTERAT RIS, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO ..... 130

#### SÒ ĐIỆP | KAMMUSSLA

JAPANSKA HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC) STEKT MED FERMENTERAT RIS, PICKLAD GURKA MED SESAMFRÖN, GALANGAL, MANGO, LIME ..... 115

#### TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÄKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR ..... 130

#### 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 ..... 125

#### GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAYA, YUBA, DAGLIJJA, OMOGEN MANGO, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN ..... 125

#### GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERSRULLAR MED VANNAMEIRÄKOR (ASC), VITLÖKSMAYO, FRITERAT KYCKLINGSKINN, GRÖN VATTENKÅLL ..... 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, SKOGSÖRONS SVAMP, LOTUSROT, KLIBBIGT RIS, FRITERAD YUBADUMPLING ..... 145

#### LÃ VỌNG CHAY | RÄTTIKA LÃ VỌNG

GALANGAL, FERMENTERAT RIS, DILL, KRYSANTEMUM, FISKMYNTA, SOJAPÄRLOR, RISNUDLAR, JORDNÖTTER ..... 130

#### MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

MED GRÖN PEPPAR, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA, GLASNUDELSALLAD ..... 140

#### CHIM CÚT NHẪN | GRILLAD VAKTEL

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

### STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG GÄRNA TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

#### PHỞ ĐẶC BIỆT | RISNUDELSOPPA

RÅ OCH VITLÖKSFÄST OXINNANLÅR FRÅN SVENSK KOSSA, OXLÄGG, BENBULJONG, ÄGGULA, FÄRSKA ÖRTER, FRITERAT QUAY BRÖD ..... 240

#### MÌ QUẢNG TÔM | QUANG NAM-NUDLAR MED RÄKOR

GULA RISNUDLAR, VANNAMEIRÄKOR (ASC), BANANBLOMMA, CITRONGRÄS, NEN, ÄGG, RISPAPPER MED SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, FÄRSKA ÖRTER ..... 235

#### BÚN GÀ NƯỚNG | GRILLAD UNGTUPP

LIMEBLAD, RISNUDLAR, FRITERAT KYCKLINGSKINN, FÄRSKA ÖRTER, PICKLES, JORDNÖTTER, GRÖN VATTENKÅLL ..... 235

#### CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS ..... 210

#### CAO LẦU CHAY | CAO LAU MED SOJAKÖTT

CAO LAU-NUDLAR, SHIITAKE, SHIMEJI, TOMAT, ANANAS, SPETSKÅL, FEM KRYDDOR, RISKRUTONGER, FÄRSKA ÖRTER ..... 210

## 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.