

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối

À LA CARTE

SMÅTT

SOM PLOCKMAT 3-4 RÄTTER PER PERSON ELLER SOM FÖRRÄTT

HÀU NƯỚNG PHÔ MAI | GRILLAT OSTRON

LA VACHE QUI RIT (SKRATTANDE KO OST), VÅRLÖKSOLJA MED SPÄCK FRÅN MANGALICAGRIS, FERMENTERAD LIME, GRÖN VATTENBÄRFRÖN 50 STYCK

BÁNH TRÁNG NƯỚNG | GRILLAT RISPAPPER

TOPPING: OXINNANLÅR FRÅN SVENSK KOSSA, LA VACHE QUI RIT (SKRATTANDE KO OST), RÅKPASTA, ROSTAD RIS, ÄGG, PERILLA, THAIBASILIKA 120

BÁNH KHỌT | MINIPANNKAKOR MED KAMMUSSLA

HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC), VAKTELÄGG, KOKOSNÖTSMJÖLK, VÅRLÖKSOLJA, GALANGAL, VIETNAMESISK PERILLA, KORIANDER, THAIBASILIKA, GRÖN VATTENBÄRFRÖN 135

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÄKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR 135

BÒ TÁI CHANH | VIETNAMESISK CARPACCIO

OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RÄM 140

CỪ LÁ LỐT | GRILLAT LAMM I VILDBETELBLAD

SVENSKT LAMM FRÅN MÄLARDALEN OCH ROSLAGEN, GALANGAL, OMOGEN MANGO, CHILI, CASHEWNÖTTER, MYNTA 140

GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAIA, YUBA, DAGLILJA, OMOGEN MANGO, JORDNÖTTER, FRITERAD RISPAPPER MED SESAMFRÖN 135

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPESSRULLAR MED EKOTOFU, DAGLILJA, OMOGEN MANGO, FRITERAD SÖTPOTATIS, SESAMFRÖN, FERMENTERAD SOJABÖNSÅS 100

CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

FRITERADE RULLAR MED EKOTOFU OCH OSTRONSKIVLING, PICKLES PÅ MOROT OCH DAIKON, SOJA MED CITRONGRÄS 100

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP

KUNGMUSSLING, SHIMEJI, SHIITAKE, ENOKI, SKOGSÖRONSVAMP, LOTUSROT, KLIBBIGT RIS, FRITERAD YUBADUMPLING 145

CÀ TÍM SỐT CHAO | ASIATISK AUBERGINE I LERGRYTA

FERMENTERAD SILKESTOFU, VÅRLÖKSOLJA, KOKOSNÖTSMJÖLK, YUBA, RAU RÄM, SESAMFRÖN, FERMENTERAD ASIATISK SENAPSKÅL, KLIBBIGT RIS 145

TÔM NƯỚNG | GRILLADE RÄKSPETT

GRILLADE JUMBORÄKOR (ASC), FERMENTERAD LIME, OSTRONSÅS, FISKSÅS, CHILI, GLASNUDELSALLAD 150

GỎI THỊT TRẦU | VATTENBUFFELSALLAD

STEKT ROSTBIFF AV VATTENBUFFEL FRÅN ÖJA GÅRD I SÖRMLAND MED INGEFÄRA, CITRONGRÄS OCH FERMENTERAD SILKESTOFU, RAU RÄM, MYNTA, CHILI, LIME, ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, FRITERAD RISPAPPER 155

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

VỊT TRỘN BÁNH ĐA CUA | ANKBRÖST MED RÖDA NUDLAR

BARBARIE-ANKA FRÅN FRANKRIKE, RÖD RISNUDELSALLAD MED OMOGEN MANGO, SNÖSVAMP, DAGLILJA, MUNGBÖNGRODDAR, INGEFÄRA, FISKSÅS, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, SOJA, ROSTADE SESAMFRÖN 255

BÚN CHẢ TRẦU | GRILLAD VATTENBUFFEL MED NUDLAR

GRILLADE VATTENBUFFELBIFFAR FRÅN ÖJA GÅRD I SÖRMLAND, FRITERAD VÅRRULLE, RISNUDLAR, PICKLAD MOROT OCH DAIKON, FÄRSKA ÖRTER, VATTENBÄRFRÖN 260

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSÅS 240

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. Välj ovan för 2 pers – välj 6-7 smårätter eller dela på 3-4 små + varsin mellan

SHARING IS CARING

vegan

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



Tráng Miệng

DESSERT

BÁNH FLAN | VIETNAMESISK CRÈME CARAMEL

SMAKSATT PÅ VÅRT VIS MED VIETNAMESISKT KAFFE OCH LIME. TOPPAD MED PASSIONSFRUKT, CARAMBOLA OCH MYNTA 90



CHẢ GIÒ CHUỐI | FRITERAD BANANVÅRRULLE

GOJIBÄR, GOJIBÄRSYRUP, ROSTADE JORDNÖTTER OCH DAGENS GLASS (VEGANSK GLASS FINNS ALLTID SOM) 95



PHỞ CHÈ NHẪN | FYLLED LONGAN I PHỞ SYRUP

LONGAN, SILKESTOFU, TORKAD MANGO, ROSTAD KOKOS, MATCHA, INGEFÄRA, LIME, PHỞ SYRUP 90

GOTT TILL ELLER SOM DIGESTIF

NV DOMAINE OVERNOY MACVIN DU JURA

FRANKRIKE | JURA 8 CL, 95

NV BARBEITO MADEIRA BOAL RESERVA 5 Y.O.

PORTUGAL | MADEIRA 8 CL, 95

HAKUTSURU YUZUSHU

JAPAN | KOBE 8 CL, 130

TAKASAGO UMESHU

JAPAN | FUJI 8 CL, 125

INDOCHINE COFFEE

VIETNAMESISKT ISKAFFE | SIMPLE SYRUP | KONJAK | MÖRK CHOKLAD 130