

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối

À LA CARTE

FÖR EN PERSON 3-4 SMÅRÄTTER ELLER 1 MELLAN PLUS 2 SMÅ ELLER 1 STÖRRE PLUS NÅT SMÅTT
HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER

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 VATTENKÅLL 55 STYCK

ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA STEKT MED CITRONGRÄS, FISKSÅS OCH CHILI, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO 145

BÁNH KHỌT | MINIPANNKAKOR MED KAMMUSSLA

HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC), VAKTELÄGG, VÅRLÖKSOLJA, GALANGAL, KOKOSNÖTSMJÖLK, FÄRSKA ÖRTER, GRÖN VATTENKÅLL 145

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÅKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR 150

BÒ TÁI CHANH | VIETNESISK RÅBIFF

HANDSKURET OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RÅM 155

CỪ LÁ LỐT | GRILLAT LAMM I VILDBETELBLAD

SVENSKT LAMM FRÅN MÄLARDALEN OCH ROSLAGEN, GALANGAL, OMOGEN MANGO, CHILI, CASHEWNÖTTER, MYNTA 150

GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAYA, YUBA, DAGLILJA, OMOGEN MANGO, JORDNÖTTER, FRITERAD RISPAPPER MED SESAMFRÖN 140

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERRULLAR MED TOFU (EKO), DAGLILJA, OMOGEN MANGO, FRITERAD SÖTPOTATIS, SESAMFRÖN, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS 125

CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

FRITERADE MED TOFU (EKO), OSTRONSKIVLING OCH SKOGSÖRONS SVAMP, PICKLES PÅ MOROT OCH DAIKON, SOJA MED INGEFÄRA 120

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP

KUNGSMUSSLING, SHIMEJI, SHIITAKE, ENOKI, SKOGSÖRONS SVAMP, LOTUSROT, KLIBBIGT RIS, FRITERAD YUBA 160

CÀ TÍM SỐT CHAO | ASIATISK AUBERGINE I LERGRYTA

FERMENTERAD SILKESTOFU, VÅRLÖKSOLJA, KOKOSNÖTSMJÖLK, YUBA, RAU RÅM, SESAMFRÖN, FERMENTERAD ASIATISK SENAPSKÅL, KLIBBIGT RIS 155

TÔM NƯỚNG | GRILLADE RÅKSPETT

GRILLADE JUMBORÅKOR (ASC), FERMENTERAD LIME, OSTRONSÅS, FISKSÅS, CHILI, GLASNUDELSALLAD 160

CÁ TÁI CHANH | TAM KỶ CEVICHE

LIMEMARINERAD RÅ VILDFÅNGAD SVENSK GÖS (MSC), FERMENTERAD LIME, FISKSÅS, CHILI, ROSTAD RIS, SCHALOTTENLÖK, SESAMOLJA, GALANGAL, CITRUS, THAIBASILIKA 165

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

VỊT TRỘN | ANKBRÖST MED GULA RISNUDLAR

BARBARIE-ANKA FRÅN FRANKRIKE, RISNUDELSALLAD MED OMOGEN MANGO, SNÖSVAMP, DAGLILJA, MUNGBÖNGRODDAR, INGEFÄRA, FISKSÅS, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, ROSTADE SESAMFRÖN 265

BÚN CHẢ TRÂU | GRILLAD VATTENBUFFEL MED NUDLAR

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

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSÅS 260

ĂN CHƠI

GÖR SOM I VIETNAM - DELA TILLSAMMANS!

Välj själv bland smårätter ovan och 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").

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 helt 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 Miếng

DESSERT

BÁNH FLAN | VIETNAMESISK CRÈME CARAMEL

SMAKSATT PÅ VÅRT VIS MED VIETNAMESISKT KAFFE OCH LIME. TOPPAD MED KOKOS, PASSIONSFRUKT OCH MYNTA 100

CHẢ GIÒ CHUỐI | FRITERAD BANANVÄRRULLE



GOJIBÄR, GOJIBÄRSYRUP, ROSTADE JORDNÖTTER OCH DAGENS GLASS (VEGANSK GLASS FINNS ALLTID SOM) 110

PHỞ CHÈ NHẪN | FYLLD LONGAN I PHỞ SYRUP



LONGAN, SILKESTOFU, TORKAD MANGO, ROSTAD KOKOS, MATCHA, INGEFÄRA, LIME, PHỞ SYRUP 95

GOTT TILL ELLER SOM DIGESTIF

NV DOMAINE OVERNOY MACVIN DU JURA

FRANKRIKE | JURA 8 CL, 100

NV BARBEITO MADEIRA BOAL RESERVA 5 Y.O.

PORTUGAL | MADEIRA 8 CL, 100

HAKUTSURU YUZUSHU

JAPAN | KOBE 8 CL, 135

TAKASAGO UMESHU

JAPAN | FUJI 8 CL, 130

INDOCHINE COFFEE

VIETNAMESISKT ISKAFFE | SIMPLE SYRUP | KONJAK | MÖRK CHOKLAD 140