

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối

À LA CARTE

FÖR EN PERSON CA 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 NƯỚC CHẤM 60 STYCK

ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

ÖSTASIATISK OXGRODA STEKT MED CITRONGRÄS, FISKSÅS OCH CHILI, FRIES AV SÖTPOTATIS, VITLÖKSMAYO..... 160

MĂNG TÂY TRỨNG CÚT | SPARRIS MED VAKTELÄGG

SMÖRSTEKT SPARRIS (LILLA LABÄCK, KRAV), VAKTELÄGG (ROSA SKATTLÅDAN), ROSTAD VITLÖK OCH NƯỚC CHẤM 170

TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÅKOR (ASC)

PUFFAT GRÖNT RIS, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, CASHEWNÖTTER, GLASNUDLAR..... 170

BÒ TÁI CHANH MẮC KHÉN | RÅBIFF MED MẮC KHÉN-PEPPAR

HANDSKURET OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RÅM, MẮC KHÉN-PEPPAR..... 175

CỪ LÁ LỐT | GRILLAT LAMM I VILDBETELBLAD

SVENSKT LAMM FRÅN MÄLARDALEN OCH ROSLAGEN, GALANGAL, OMOGEN MANGO, CHILI, CASHEWNÖTTER, MYNTA 170

GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAYA, YUBA, DAGLIJJA, OMOGEN MANGO, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN..... 155

GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR

FÄRSKA RISPAPPERTRULLAR MED TOFU (EKO), DAGLIJJA, OMOGEN MANGO, FRITERAD SÖTPOTATIS, SESAMFRÖN, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS..... 150

CHẢ GIÒ CHAY | VÅRRULLAR

FRITERADE MED TOFU (EKO), OSTRONSKIVLING OCH SKOGSÖRONSIVAMP, PICKLES PÅ MOROT OCH DAIKON, SOJA MED INGEFÄRA..... 145

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

NĂM ĐÙI GÀ TRỘN | KUNGMUSSLING MED RISNUDLAR

KUNGMUSSLING, RISNUDELSALLAD MED OMOGEN MANGO, SNÖSVAMP, FRITERAD ENOKI, DAGLIJJA, MUNGBÖNGRODDAR, INGEFÄRA, SOJA, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, ROSTADE SESAMFRÖN 180

CÀ TÍM SỐT CHAO | ASIATISK AUBERGINE I LERGRYTA

FERMENTERAD SILKESTOFU, VÅRLÖKSOLJA, KOKOSNÖTSMJÖLK, YUBA, RAU RÅM, SESAMFRÖN, FERMENTERAD ASIATISK SENAPSKÅL, KLIBBIGT RIS..... 180

TÔM NƯỚNG | GRILLADE RÄKSPETT

GRILLADE JUMBORÅKOR (ASC), FERMENTERAD LIME, OSTRONSÅS, FISKSÅS, CHILI, GLASNUDELSALLAD 180

GỎI TRẦU TÂY BẮC | VATTENBUFFELSALLAD MED MẮC KHÉN

STEKT ROSTBIFF AV VATTENBUFFEL FRÅN ÖJA GÅRD I SÖRMLAND MED INGEFÄRA, CITRONGRÄS OCH MẮC KHÉN-PEPPAR, RAU RÅM, MYNTA, CHILI, LIME, ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER 215

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

VỊT TRỘN | ANKBRÖST MED GULA RISNUDLAR

BARBARIE-ANKA FRÅN FRANKRIKE, RISNUDELSALLAD MED OMOGEN MANGO, SNÖSVAMP, DAGLIJJA, MUNGBÖNGRODDAR, INGEFÄRA, FISKSÅS, SOJA, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, ROSTADE SESAMFRÖN 295

BÁNH CUỐN HEO QUAY | KRISPIG FLÄSKSIDA

NYÅNGADE RISNUDELARK FYLLED MED PÄRLHÖNSÄGG, SKOGSÖRONSIVAMP, ROSTAD ASIATISK SCHALOTTENLÖK, MUNGBÖNGRODDAR, FÄRSKA ÖRTER, NƯỚC CHẤM..... 310

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, GLASNUDELSALLAD, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS..... 285

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 110



CHẢ GIÒ CHUỐI | FRITERAD BANANVÅRRULLE

GOJIBÄR, GOJIBÄRSYRUP, ROSTADE JORDNÖTTER OCH DAGENS GLASS (VEGANSK GLASS FINNS ALLTID ATT VÄLJA) 115



PHỞ CHÈ NHẪN | FYLLD LONGAN I PHỞ SYRUP

LONGAN, SILKESTOFU, TORKAD MANGO, ROSTAD KOKOS, MATCHA, INGEFÄRA, LIME, PHỞ SYRUP 100