

MINH MAT

Thực Đơn Bữa Tối À LA CARTE

CA 3-4 SMÅRÄTTER PER PERSON (BEROENDE PÅ MAGSTORLEK) ELLER 1 MELLAN PLUS 2 SMÅ ELLER 1 STÖRRE PLUS NÅT SMÅTT

SMÅTT

SOM PLOCKMAT 3-4 RÄTTER PER PERSON ELLER SOM FÖRRÄTT



BẮP CÁI NƯỚNG | GRILLAD SPETSKÅL CHẤM CHÉO

GRILLAD SPETSKÅL FRÅN LILLA LABÄCK, CHẤM CHÉO, SCHALOTTENLÖKSOLJA, SOJA, ROSTADE CASHEWNÖTTER 125

BÁNH KHỌT | MINIPANNKAKOR MED KAMMUSSLA

HOKKAIDO KAMMUSSLOR (MSC), VAKTELÄGG, VÄRLÖKSOLJA, GALANGAL, KOKOSNÖTSMJÖLK, FÄRSKA ÖRTER, GRÖN VATTENBUFFELCHILI 175

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR MED RÄKOR

GRILLADE VANNAMEIRÄKOR (ASC), VITLÖKSMAYO, RISNUDLAR, MANGO, GURKA, FÄRSKA ÖRTER. DIPSÅS PÅ MÁM NÊM (FERMENTERAD ANJOVIS), VITLÖK, CHILI, SCHALOTTENLÖK, JORDNÖTSSMÖR, HOISINSÅS, KOKOSNÖTSMJÖLK OCH ANANAS..... 150

ẾCH CHIÊN | GRODLÅR

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

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

HANDSKURET OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RÄM, MẮC KHÉN- OCH LÅNGPEPPAR FRÅN TÂY BẮC, VIETNAM..... 175

CỪ LÁ LỐT | GRILLAT LAMM I VILDBETELBLAD

SVENSKT LAMM FRÅN MÅLARDALEN OCH ROSLAGEN, GALANGAL, GRÖN MANGO, CHILI, CASHEWNÖTTER, MYNTA 170



GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

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



CHẢ GIÒ CHAY | VẮRRULLAR

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

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER



CÀ CHUA NHỒI | FYLDA TOMATER

TOMAT, ASIATISK AUBERGIN, ZUCCHINI, KUNGSMUSSLING, SCHALOTTENLÖK, SOJA, FRITERAD YUBA, RAU RÄM..... 190

BẮP XÀO TÔM BƠ | SMÖRSTEKT MAJS MED GRILLADE RÄKOR

GRILLADE JUMBORÄKOR (ASC), SMÖRSTEKT MAJS, KOKOSMJÖLK, FERMENTERAD LIME, OSTRONSÅS, FISKSÅS, CHILI, SCHALOTTENLÖK, VÄRLÖK, RAU RÄM... 190

GỎI TRÂU TÂY BẮC | VATTENBUFFELSALLAD MED MẮC KHÉN

VATTENBUFFELKÖTT FRÅN ÒJA GÅRD I SÖRMLAND MED CITRONGRÄS, INGEFÄRA, MẮC KHÉN- OCH LÅNGPEPPAR, KÖRSBÄRSTOMATER, RAU RÄM, MYNTA, CHILI, LIME, ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER..215

HEO NƯỚNG LÁ MẮC MẬT | MANGALICASPETT MẮC MẬT

GRILLSPETT PÅ MANGALICAGRIS FRÅN ROSA SKATTLÅDAN MED MẮC MẬT BLAD, MẮC KHÉN-PEPPAR, CITRONGRÄS, GALANGAL OCH HONUNG, FISKSÅS-PICKLAD VÄRLÖK, SESAMFRÖN, KLIPPIGT RIS GRILLAT I BANANBLAD210

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG TILL NÅT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

VỊT TRỘN | ANKBRÖST MED GULA RISNUDLAR

BARBARIE-ANKA FRÅN FRANKRIKE, RISNUDELSALLAD MED GRÖN MANGO, SNÖSVAMP, DAGLILJA, MUNGBÖNGRODDAR, INGEFÄRA, FISKSÅS, SOJA, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, ROSTADE SESAMFRÖN295

MÌ QUẢNG TÔM | QUANG NAM-NUDLAR MED RÄKOR

VANNAMEIRÄKOR (ASC), ÄGG, KYCKLINGBULJONG, BANANBLOMMA, NEN, CITRONGRÄS, RISPAPPER MED SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, FÄRSKA ÖRTER..295

CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

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



HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER

MICHELIN 2024



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