



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

MINDRE

SOM PLOCKMAT 3-4 RÄTTER PER PERSON ELLER SOM FÖRRÄTT

HÀU SỐNG | RÅA OSTRON *

LIME, FISKSÅS. CHILI, SCHALOTTENLÖK, RÖD LÖK, RAU RÄM, PERILLA..... 55/ST

HÀU NƯỚNG PHÔ MAI | GRILLADE OSTRON

LA VACHE QUI RIT, VÅRLÖKSOLJA MED SPÄCK FRÅN MANGALICAGRIS FRÅN ROSA SKATTLÅDAN, FERMENTERAD LIME, GRÖN VATTENLÖK, CHILISÅS 70/ST

CHẢ GIÒ PÂ-TÉ | FRITERADE VÅRRULLE MED PÂTÉ

MED TOFU (EKO), OSTRONSKIVLING OCH SKOGSÖRONSVAMP, PÂTÉ (LEVER ELLER SVAMP [VEG]), MARMELAD PÅ ANANAS OCH INGEFÄRA..... 180

GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR MED RÄKOR

GRILLADE VANNAMEIRÄKOR (ASC), VITLÖKSMAYO, MANGO, FÄRSKA ÖRTER. MẮM XANH-DIPSÅS..... 170

CÁ TÁI CHANH MÀNG TANG | CEVICHE PÅ GÖSFILÉ

MÀNG TANG PEPPAR, GALANGAL, POMELO, PICKLADE KORIANDERFRÖN FRÅN LILLA LABÄCK, ROSTAD RIS, LIME, FISKSÅS, CHILI, VÅRLÖK, FÄRSKA ÖRTER.. 195

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..... 185

CỪ LÁ LỐT | GRILLAT LAMM I VILDBETELBLAD

SVENSKT LAMM, GALANGAL, GRÖN MANGO, CHILI, CASHEVNÖTTER, MYNTA..... 185

BÍ CHIÊN CỐM | PUMPAKROKETT MED PUFFAT GRÖNT RIS

HOKAIDOPUMPA PANERAD MED PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEVNÖTTER, HJÄRTSALLAD, FÄRSKA ÖRTER, SÅS PÅ TAMARIND, KOKOSNÖTSMJÖLK, LONGAN, CHILI, SCHALOTTENLÖK..... 165

GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAYA, YUBA, DAGLIJJA, GRÖN MANGO, MORÖTTER, JORDNÖTTER, LÅNGPEPPAR, RÖDLÖK, FRITERAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN 165

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

CÀ TÍM SỐT CHAO | ASIATISK AUBERGINE I LERGRYTA

FERMENTERAD SILKESTOFU, VÅRLÖKSOLJA, KOKOSNÖTSMJÖLK, YUBA, RAU RÄM, SESAMFRÖN, FERMENTERAD ASIATISK SENAPSKÅL, KLIBBIGT RIS.....215

NAI ÁP CHÁO | STEKT DOVHJORT MED SVART VITLÖKSSÅS

DOVHJORTSFILÉ MED SÅS PÅ SVART VITLÖK, BRYNT SMÖR, SCHALOTTENLÖK & CHILI, SÖTPOTATIS- OCH KOKOSNÖTSPURÉ, BLODAPELSIN.....240

GỎI TÔM NƯỚNG | GRILLADE RÄKOR MED LOTUSSALLAD

VANNAMEIRÄKOR (ASC), LOTUSSTJÄLKAR, GRÖN MANGO, MORÖTTER, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, FISKSÅS, VITLÖK, RÖDLÖK, ROSTAD SCHALOTTENLÖK200

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC | GRILLAT KYCKLINGSPETT TÂY BẮC

GRILLSPETT PÅ SVENSK GÅRDSKYCKLING MED MẮC MẬT-BLAD, MẮC KHÉN-PEPPAR, CITRONGRÄS, GALANGAL OCH HONUNG, FISKSÅS-PICKLAD DAIKON, SESAMFRÖN, KLIBBIGT RIS GRILLAT I BANANBLAD.....215

STÖRRE

HUVUDRÄTTER | LÄGG TILL NÅGOT SMÅTT SOM FÖRRÄTT

PHỞ TRÊU | RISNUDELSOPPA MED VATTENBUFFEL

VITLÖKSTEKT BUFFELINNANLÅR (ÖJA GÅRD) OCH PICKLAT OXLÄGG, MINH MATS HEMLAGADE FÄRSKA RISNUDLAR, VATTENBUFFELBULJONG, FÄRSKA ÖRTER, FRITERAT QUAY-BRÖD320

MÌ QUẢNG | QUANG NAM-NUDLAR

RISNUDLAR, VANNAMEIRÄKOR (ASC), KYCKLING (ROSA SKATTLÅDAN), ÄGG, NÉN, BANANBLOMMA KYCKLINGBULJONG, CITRONGRÄS, RISPAPPER MED SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, FÄRSKA ÖRTER.....320

HOÀNH THÁNH NẤM ĐÔNG CÔ | SVAMPWONTON

WONTON FYLDA MED SHIITAKE, VATTENKASTANJ OCH TARO, NUDLAR PÅ SVENSKA RÅVAROR FRÅN NUDELLABBET, GRÖNSAKSBULJONG, FRITERAD ENOKI, VÅRLÖK, PAK CHOY, INGEFÄRA300

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER

*OSTRON ÄR ETT KÄNSLIGT LIVSMEDEL SOM ÄTS PÅ EGEN RISK

MICHELIN 2025



Tráng Miếng

DESSERT

BÁNH FLAN | VIETNAMESISK CRÈME CAMEL

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

KEM NGŨ VỊ HƯƠNG | FEM KRYDDOR-GLASS & KÖRSBÄR

GLASS PÅ FEM KRYDDOR, SJUDNA KÖRSBÄR MED MYNTA OCH LEMONCURD, CHILIMARÅNG. KAREMELLISERAD FISKSÅS 110