



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, VÄRLÖKSOLJA MED SPÄCK FRÅN MANGALICAGRIS FRÅN ROSA SKATTLÅDAN, FERMENTERAD LIME, GRÖN NƯỚC CHẤM, CHILISÅS 70/ST

CHẢ GIÒ PÂ-TÉ | FRITERADE VÄRRULLE MED PÂTÉ

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

MĂNG TÂY TRỨNG CÚT | SPARRIS MED VAKTELÄGG

SMÖRSTEKT SVENSK GRÖN SPARRIS, VAKTELÄGG, ROSTAD VITLÖK OCH NƯỚC CHẤM 180

CÁ TÁI CHANH MÀNG TANG | CEVICHE PÅ GÖSFILÉ

MÀNG TANG PEPPAR, GALANGAL, POMELO, PICKLADE KORIANDERFRÖN FRÅN LILLA LABÄCK, ROSTAD RIS, LIME, FISKSÅS, CHILI, VÄRLÖK, 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, CASHEWNÖTTER, MYNTA..... 185

BÍ CHIÊN CỐM | PUMPAKROKETT MED PUFFAT GRÖNT RIS

HOKAIDOPUMPA PANERAD MED PUFFAT GRÖNT RIS, CASHEWNÖTTER, 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, VÄRLÖKSOLJA, 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, APELSIN.....240

PA PỈNH TỘP | RÖDING "PA PỈNH TỘP" MED CHẤM CHÉO

SMÖRSTEKT RÖDING (ASC), CHẤM CHÉO PÅ MẮC KHÉN-PEPPAR OCH HẠT DỐI (MAGNOLIAFRÖN) FRÅN TÂY BẮC, VIETNAM, TOMAT, HJÄRTSALLAD, FÄRSKA ÖRTER, RÖDLÖK, SCHALOTTENLÖKOLJA, NƯỚC CHẤM200

GÀ NƯỚNG TÂY BẮC | GRILLAT KYCKLINGSPETT TÂY BẮC

GRILLSPETT PÅ SVENSK GÅRDSKYCKLING MED MẮC MẶT-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, VANNAMEIRÅKOR (ASC), KYCKLING (ROSA SKATTLÅDAN), ÄGG, NÉN, BANANBLOMMA KYCKLINGBULJONG, CITRONGRÄS, RISPAPPER MED SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, FÄRSKA ÖRTER.....320

BÁNH XÈO CHAY | VIETNAMEISISK CRÊPES

TOFU, CHAYOTE, OSTRONSKIVLING, MUNGBÖNGRODDAR, VÄRLÖK, FÄRSKA ÖRTER, CHILI, SOJASÅS.....295

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 CARAMEL

SMAKSATT PÅ VÅRT VIS MED VIETNAMESISKT KAFFE OCH LIME. TOPPAD MED KOKOS, PASSIONSFRUKT OCH MYNTA 110

CHẢ GIÒ CHUỐI | FRITERAD BANANVÄRRULLE

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