



# 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 SPÅCK FRÅN MANGALICAGRIS FRÅN ROSA SKATTLÅDAN, FERMENTERAD LIME, GRÖN VATTENBUFFEL, CHILISÅS ..... 70/ST

#### CHẢ GIÒ PÂ-TÉ | FRITERADE VÅRRULLE MED PÂTÉ

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

#### MĂNG TÂY TRỨNG CÚT | SPARRIS MED VAKTELÄGG

SMÖRSTEKT SVENSK GRÖN SPARRIS, VAKTELÄGG, ROSTAD VITLÖK OCH VATTENBUFFEL..... 180

#### 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

#### TIM VỊT NƯỚNG CHẤM CHÉO | GRILLAT ANKHJÄRTA

GRILLSPETT MED ANKHJÄRTAN (VIKINGFÄGEL, MUNKA-LJUNGBY), OSTRONSÅS, VÅRLÖKSOLJA, CHẤM CHÉO MED MẮC KHÉN-PEPPAR OCH HẠT DỐI..... 160

#### 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, DAGLILJA, 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

#### GỎI TRÊU TÂY BẮC | VATTENBUFFELSALLAD MED MẮC KHÉN

VATTENBUFFELFRÅN ÖJA GÅRD I SÖRMLAND MED CITRONGRÄS, INGEFÄRA, MẮC KHÉN- OCH LÅNGPEPPAR, KÖRSBÄRSTOMATER, RAU RÄM, MYNTA, CHILI, LIME, ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER..230

#### 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, VATTENBUFFEL.....220

#### 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

#### BÚN CHẢ HÀ NỘI | GRILLAT FLÄSK MED RISVERMICELLI

GRILLADE MANGALICAFÄSK-PATTIES (ROSA SKATTLÅDAN) OCH FLÄSKSIDA (NIBBLE GÅRDSGRIS), VÅRRULLAR MED NORSK BRUNKRABBA, RISVERMICELLI, PICKLADE MORÖTTER OCH GRÖN PAPAYA, SALLAD, FÄRSKA ÖRTER, FISKSÅS, VITLÖK, CHILI .....340

#### BÁNH XÈO CHAY | VIETNAMESISK CRÊPES

TOFU, CHAYOTE, OSTRONSKIVLING, MUNGBÖNGRODDAR, VÅRLÖK, 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