



Thức 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

HOA BÍ NHỒI CHIÊN | FYLLD FRITERAD ZUCCHINIBLOMMA
ZUCCHINIBLOMMA FRÅN MIA I LILLA LABÄCK MED TARO, OSTRONSKIVLING, VÅRLÖK, SÅS PÅ CALAMANSI, SVARTEPPAR OCH HAVSSALT 70 STYCK

CHẢ GIÒ PÂ-TÉ | FRITERADE VÄRRULLE MED PÂTÉ
MED TOFU (EKO), OSTRONSKIVLING OCH SKOGSÖRONSVAMP, PÂTÉ (UNGUPP ELLER SVAMP [VEG]), MARMEAD PÅ ANANAS OCH INGEFÄRA 180

SÒ ĐIẾP MẮM XANH | DROTTNINGKAMUSSLOR
BRYNT SMÖR, VÅRLÖKSOLJA, MẮM XANH, FRITERAD BOVETE 185

CÁ TÁI CHANH MÀNG TANG | CÉVICHE PÅ GÖSFILÉ
MÀNG TANG PEPPAR, GALANGAL, VINDRUVOR FRÅN WRETA KLOSTER, ROSTAT 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 LÄNGPEPPAR FRÅN TÂY BẮC, VIETNAM 185

TÌM VỊT NƯỚNG CHẤM CHÉO | GRILLAT ANKHJÄRTA
GRILLSPETT MED ANKHJÄRTAN (VIKINGFÅGEL, MUNKA-LJUNGBY), OSTRONSÅS, VÅRLÖKSOLJA, CHẤM CHÉO MED MẮC KHÉN-PEPPAR OCH HẠT DỐI 160

BÍ CHIÊN CỎM | 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, DAGLIJA, GRÖN MANGO, MORÖTTER, JORDNÖTTER, LÄNGPEPPAR, 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 TRẦU TÂY BẮC | VATTENBUFFELSALLAD MED MẮC KHÉN
VATTENBUFFELKÖTT FRÅN ÖJA GÅRD I SÖRMLAND MED CITRONGRÄS, INGEFÄRA, MẮC KHÉN- OCH LÄNGPEPPAR, KÖRSBÄRSTOMATER, RAU RÄM, MYNTA, CHILI, LIME, ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, FRITERAT RISPAPPER .. 230

PA PỈNH TỌP | RÖDING "PA PỈNH TỌP" MED CHẤM CHÉO
SMÖRSTÉKT RÖDING (ASC), CHẤM CHÉO PÅ MẮC KHÉN-PEPPAR OCH HẠT DỐI (MAGNOLIAFRÖN) FRÅN TÂY BẮC, VIETNAM, TOMAT, HJÄRTSALLAD, FÄRSKA ÖRTER, RÖDLÖK, SCHALOTTENLÖKOLJA, NƯỚC CHẤM 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), VÄRRULLAR MED NORSK BRUNKRABBA, RISVERMICELLI, PICKLADE MORÖTTER OCH GRÖN PAPAYA, SALLAD, FÄRSKA ÖRTER, FISKSÅS, VITLÖK, CHILI 340

BÁNH XÈO CHAY | VIETNAESISK CRÊPES
TOFU, CHAYOTE, OSTRONSKIVLING, MUNGBOGRODDAR, 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 RAU NGỒ | RISFÄLTSÖRTS-GLASS MED JORDGUBBAR

GLASS PÅ RISFÄLTSÖRT (RAU NGỒ), LIME- OCH MYNTAMARINERADE JORDGUBBAR MED PHÚ QUỐC-PEPPAR, TORKAD KUMQUAT 110