



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

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 (UNGTUPP ELLER SVAMP [VEG]), MARMEAD PÅ ANANAS OCH INGEFÄRA..... 180

SÒ ĐIỆP MẮM XANH | DROTTNINGKAMUSSLOR
BRYNT SMÖR, VÅRLÖKSOLJA, MẮM XANH, FRITERAT BOVETE..... 185

CÁ TÁI CHANH MÀNG TANG | CÉVICHE PÅ GÖSFILÉ
MÀNG TANG PEPPAR, GALANGAL, VINDRUVOR FRÅN WRETA KLOSTER, ROSTAT RIS, LIME, FISKÅS, CHILI, VÅRLÖK, FÄRSKA ÖRTER 195

BÒ TÁI CHANH MẮC KHÉN | RÅBIFF MED MẮC KHÉN-PEPPAR
HANDSKURET OXINNANLÅR FRÅN NATURBETANDE SVENSK KOSSA, FISKÅS, 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 CHUA NHỒI | TOMATE FARCIES
TOMATER FYLLDA MED CHẤM CHÉO, ASIATISK AUBERGIN, RÖD PAPRIKA, ZUCCHINI, VIETNAMEISK DUXELLES, SCHALOTTENLÖK, SOJA, FRITERAD YUBA, PERILLA, KLIBBIGT RÖTT RIS205

BẮP XÀO TÔM BƠ | SMÖRSTEKT MAJS MED GRILLADE RÄKOR
ARGENTINSKA RÖDRÄKOR (MSC), SMÖRSTEKT MAJS, KOKOSMJÖLK, FISKÅS, LIME, CHILI, SCHALOTTENLÖK, VÅRLÖK, THAIBASILIKA210

VỊT SỐT MẮC MẬT MẶN | ANKA MED MẮC MẬT-SÅS
PANNSTEKT VIT PEKINGANKA FRÅN VIKING FÅGEL I MUNKA-LJUNGBY, KLIBBIGT RÖTT RIS, SÅS PÅ MẮC MẬT-BÄR OCH SVENSKA PLOMMON MED SMÖR, INGEFÄRA, CHILI, VITLÖK, SCHALOTTENLÖK250

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

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, FISKÅS, VITLÖK, CHILI340

BÁNH XÈO CHAY | VIETNAMEISK 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 RAU NGỒ | RISFÄLTSÖRTS-GLASS MED JORDGUBBAR

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