



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

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 VATTENBÅR, CHILISÅS 70/ST

SÒ ĐIẾP MÁM XANH | DROTTNINGKAMMUSSLOR

BRYNT SMÖR, VÅRLÖKSOLJA, MÁM XANH, FRITERAT BOVETE..... 185

CÁ TÁI CHANH MÀNG TANG | CÉVICHE PÂ 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 (NATURBETANDE SVENSK KOSSA), FISKSÅS, LIME. ROSTAD VITLÖK, JORDNÖTTER, RAU RÄM, MẮC KHÉN- OCH LÄNGPEPPAR. 185

TÌM VỊT NƯỚNG CHẤM CHÉO | GRILLAT ANKHJÄRTA

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

CHẢ GIÒ PÂ-TÉ | FRITERADE VÄRRULLE MED PÂTÉ

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

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..... 170

GỎI ĐU ĐỦ | GRÖN PAPAYASALLAD

GRÖN PAPAYA, YUBA, DAGLILJA, GRÖN MANGO, MORÖTTER, JORDNÖTTER, LÄNGPEPPAR, RÖDLÖK, FRITERAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN 175

MELLAN

SOM EN MINDRE HUVUDRÄTT | LÄGG TILL TVÅ SMÅRÄTTER

CÀ CHUA NHỒI | TOMATE FARCIES

TOMATER FYLDA MED CHẤM CHÉO, ASIATISK AUBERGIN, RÖD PAPRIKA, ZUCCHINI, VIETNAMESISK DUXELLES, SCHALOTTENLÖK, SOJA, FRITERAD YUBA, PERILLA, KLIBBIGT RÖTT RIS210

BẮP XÀO TÔM BƠ | SMÖRSTÉKT MAJS MED GRILLADE RÄKOR

GRILLADE JUMBO VANNAMEI-RÄKOR (ASC), SMÖRSTÉKT MAJS, KOKOSMJÖLK, FISKSÅS, LIME, CHILI, SCHALOTTENLÖK, VÅRLÖK, THAIBASILIKA, BISQUE-SÅS.....215

VỊT SỐT MẮC MẬT MẶN | ANKA MED MẮC MẬT-SÅS

PANNSTÉKT VIT PEKINGANKA FRÅN VIKING FÄGEL I MUNKA-LJUNGBY, KLIBBIGT RÖTT RIS, SÅS PÅ MẮC MẬT-BÄR OCH SVENSKA PLOMMON MED SMÖR, INGEFÄRA, CHILI, VITLÖK, SCHALOTTENLÖK250

GỎI TRÂU 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..235

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, CHILI345

BÁNH XÈO CHAY | VIETNAMESISK CRÊPES

TOFU, CHAYOTE, OSTRONSKIVLING, MUNGBOGRÖDDAR, 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, CHILIMARÄNG. KARELLISERAD FISKÅS 110