



## DAGENS LUNCH

Måndag

11:00-14:00

### 1. CƠM THỊT NƯỚNG

Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) marinerad i citrongräs, vietnamesisk miso, fem kryddor och sesamolja. Serveras med stekt ägg (frigående höns), vårlöksolja, pickles på mungböngroddar och gurka, ris och nuoc cham .....115

### 2. CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Klassikern från Hanoi gamla kvarter. Stekt hajmal (ASC-märkt vit fisk från Mekongdeltat) marinerad med galangal, gurkmeja, räkpasta och fermenterat ris. Serveras med risnudlar, snabbstekt dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham och vietnamesiskt ristunnbröd. Glutenfritt .....115

### 3. MIẾN XÀO HẠT ĐIỀU (vegan)

Stekta glasnudlar med jackfruit, ekotofu, cashewnötter, friterad lotusrot, skogsörönsvamp, bambuskott, mungböngroddar (eko) och gul lök. Serveras med sojasås. Glutenfritt.....110

**Smaklig måltid!**

*HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.  
INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!*



## DAGENS LUNCH

Tisdag

11:00-14:00

### 1. CƠM THỊT BA CHỈ RIM

Karamelliserad fläksida och fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) med fem kryddor, ris, tomat, hjärtsallad, rödlök, stekt vårlök, koriander, thaibasilika, mynta med dressing av fisksås och pressad lime. Glutenfritt.....115

### 2. PHỞ GÀ

Nudelsoppa med risnudlar majskycklinglårfile (från Bjäre), mungböngroddar (eko), färska örter, limeblad i buljong på kycklingben med smak av citrongräs, ingefära (eko) och stjärnanis. Glutenfritt .....115

### 3. ĐẬU PHỤ XÀO THƠM CÀ (vegan)

Sautérad ekotofu med ostronskivling (eko), tomater, lök, ananas och mungböngroddar (eko). Serveras med ris och sojasås. Glutenfritt.....110

**Smaklig måltid!**

*HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.*

*INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!*



## DAGENS LUNCH

Onsdag

11:00-14:00

### 1. CHẢ GIÒ MIẾN TRỘN

Friterade vårrullar med glasnudlar (fläsk, räkor, svamp), omogen mango, mungböngroddar (eko), rödlök, vietnamesisk korianderpilört, koriander, thaibasilika, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt.....115

### 2. MÌ GÀ QUẢNG NAM

Risnudelsoppa majskycklinglårfile (från Bjäre), mungböngroddar (eko), färska örter, vårlök i hemkokt buljong på kycklingben med citrongräs, ingefära (eko), chili och gurkmeja. Glutenfritt .....115

### 3. HOÀNH THÁNH CHAY (vegan)

Soppa med vetenudlar och wonton (svarta bönor, skogsöronsvamp, vattenkastanj och vårlök), tofubollar med fem kryddor, soja, chili, shiitake, shimejivamp, pak choy. Hemkokt veganbuljong med citrongräs.....110

**Smaklig måltid!**

*HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.  
INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!*



## DAGENS LUNCH

Torsdag

11:00-14:00

### 1. BÁNH XÈO

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), kålrabbi, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, koriander, mynta, thaibasilika och nuoc cham. Glutenfritt .....115

### 2. GÀ XÀO BẮP HẠT

Wokad majskycklinglårfile (frigående fåglar från Bjäre) med ingefära, majs, haricots verts, cashewnötter, gul lök och ris. Glutenfritt.....115

### 3. BÁNH XÈO CHAY (vegan)

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med ekotofu, kålrabbi, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika samt sojasås med schalottenlök, chili och citrongräs. Glutenfritt .....110

**Smaklig måltid!**

*HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.  
INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!*



## DAGENS LUNCH

Freitag

11:00-14:00

### 1. TÔM UM NƯỚC DỪA

Vannameiräkor (ASC) karamelliserade i kokosvatten med hårdkokt ägg, shiitake, blomkål, gul lök, färska örter, sallad med vietnamesisk dressing, ris. Glutenfritt.....115

### 2. BÚN THỊT NƯỚNG

Klassisk streetfood från Saigon. Grillad fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris) med vietnamesisk miso, friterad vårrulle, risnudlar, vårlöksolja, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, vietnamesisk perilla, isbergssallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham.....115

### 3. CHẢ GIÒ MIẾN CHAY (vegan)

Friterade vårrullar i rispapper, glasnudlar, omogen mango, morötter, mungböngroddar (eko), rödlök, thaibasilika, mynta, koriander och rostad asiatisk schalottenlök samt sojasås. Glutenfritt.....110

**Smaklig måltid!**

*HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.*

*INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!*