



DAGENS LUNCH

Måndag

11:00-14:00

1. CƠM THỊT NƯỚNG

Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) marinerad i citrongräs, vietnamesisk miso, ostronsås, fem kryddor och sesamolja. Serveras med stekt ägg (frigående höns), vårlöksolja, pickles på mungböngroddar och gurka, ris och nuoc cham 120

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 120

3. GỎI CUỐN CHAY (vegan)

Sommarrullar med karamelliserad jackfruit och tofu (eko) med fem kryddor, chili och lök, hjärtsallad, risnudlar, thaibasilika, koriander, mynta, gurka, omogen mango. Serveras med fermenterad sojabönsås..... 115

Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDAR VI DET!



DAGENS LUNCH

Tisdag

11:00-14:00

1. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH

Grillad majskycklinglårfilé (Bjäre) med limeblad, risvermicelli, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och nước chấm med kålrabbi. Glutenfritt 120

2. 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..... 120

3. ĐẬU PHỤ XÀO THƠM CÀ (vegan)

Sautérad ekotofu med ostronskivling (eko), tomat, lök, ananas och mungböngroddar (eko). Serveras med ris och sojasås. Glutenfritt 115

Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDAR 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 120

2. CƠM GÀ QUẢNG NAM

Riven majskycklinglårfile (Bjäre) med spetskål, rödlök, stekt schalottenlök, vietnamesisk korianderpilört, fisksås, lime chili, ingefära, vitlök. Ris kokat med kycklingbuljong, citrongräs och gurkmeja. Rostad lök, rostade jordnötter och friterat rispapper. Glutenfritt..... 120

3. BÚN CHẢ VIÊN CHIÊN (vegan)

Friterade tofubollar med sesamfrön, risnudlar, mungbönor, daglilja, chili, taro, cashewnötter, fem kryddor, lök, rostad schalottenlök, gurka, omogen mango, koriander, mynta, thaibasilika. Serveras med fermenterad sojabönsås.. 115

Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDAR VI DET!



DAGENS LUNCH

Torsdag

11:00-14:00

1. PHỞ TRỘN GÀ

Wokad majskycklinglårfile (från Bjäre) med risnudlar och vietnamesisk pesto, fisksås, thaibasilika, mynta, koriander, chili, ingefära, schalottenlök, cashewnötter, lime, mungböngroddar och gurka, Glutenfritt 120

2. BÁNH XÈO

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, 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 120

3. BÁNH XÈO CHAY (vegan)

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, 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..... 115

Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDAR VI DET!



DAGENS LUNCH

Freitag

11:00-14:00

1. BÚN THỊT NƯỚNG

Klassisk streetfood från Saigon. Grillad fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris) med vietnamesisk miso, ostronsås, friterad vårrulle, risnudlar, vårlöksolja, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, vietnamesisk perilla, isbergssallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham 120

2. GỎI CUỐN TÔM

Sommarrullar med vannameiräkor (ASC), stekt ägg, mungböngroddar (eko), omogen mango, gurka, risnudlar, hjärtsallad, thaibasilika, mynta och koriander. Serveras med nước chấm. Glutenfritt..... 120

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 115

Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDVAR VI DET!