



# MINH MAT

## DAGENS LUNCH

Måndag 11:00-14:00

---

1.

Bún Thịt Nướng

### GRILLAD FLÄSKKARRÉ MED RISNUDLAR

Klassisk streetfood från Saigon. Grillad fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris) med fermenterad sojabönepasta, ostronsås, citrongräs, friterad vårrulle, risnudlar, vårlöksolja, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt ..... 135

---

2.

Gỏi Cuốn Tôm

### SOMMARRULLAR MED RÄKOR

Vannameiräkor (ASC), stekt ägg (svenska frigående hönor), omogen mango, gurka, mungböngroddar (eko), risnudlar, hjärtsallad, mynta, basilika, koriander, kinesisk gräslök och nước chấm. Glutenfritt ..... 135

---

3.

Mì Quảng Chay

### QUANG NAM NUDLAR MED TOFU (vegan)

Breda risnudlar i buljong på tomat, ananas, vitkål, gul lök, citrongräs, chili, vitlök och schalottenlök med tofu (eko), shimejivamp, shiitake, mungböngroddar (eko), jordnötter, friterad rispapper med sesamfrön, thaibasilika, mynta och koriander. Glutenfritt ..... 130

---

## Smaklig måltid!

**ALLERGIER?** FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!

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

VI ANVÄNDER SJÄLVKLART BARA SVENSKT KÖTT!



# MINH MAT

## DAGENS LUNCH

Tisdag 11:00-14:00

1.

Gà Nướng Lá Chanh

### GRILLAD KYCKLING MED RISNUDLAR

Grillad majskycklinglårfile (Bjäre) med limeblad, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt .... 135

2.

Bún Riêu

### NUDELSOPPA MED KRABBA, RÄKOR OCH FLÄSK

Surf'n'turf-bollar på fermenterad krabbpasta, räkor, fläskfärs, ägg, fisksås, vitlök, chili, peppar och schalottenlök. Mynta, koriander, mungböngroddar och rödlök. Allt simmar i en mustig buljong på Bjäre kycklingben, tomat, schalottenlök och gul lök. Glutenfritt ..... 135

3.

Bún Trộn Chay

### RISNUDLAR, SVAMP, KOKOSNÖTSÅS (vegan)

Risnudlar med shiitake, shimejisvamp, ananas, omogen mango, tofu (eko), kokosmjölk, chili, sojasås, schalottenlök, rostade sesamfrön, rostade jordnötter, mynta, basilika, koriander, friterad rispapper. Glutenfritt..... 130

**Smaklig måltid!**

**ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!**

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

**VI ANVÄNDER SJÄLVKLART BARA SVENSKT KÖTT!**



# MINH MAT

## DAGENS LUNCH

Onsdag 11:00-14:00

1.

Phở Trộn Vịt

**RISNUDELSALLAD MED ROSTAT ANKBRÖST**

Ingefära, vitlök, omogen mango, mungböngroddar (eko), fisksås, sojasås, chili, peppar, schalottenlök, mynta, basilika, koriander, lime och rostade sesamfrön. Glutenfritt ..... 135

2.

Cơm Thịt Nướng

**GRILLAD FLÄSKKARRÉ MED RIS**

Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) marinerad i citrongräs, vietnamesisk miso, ostronsås, sesamfrön. Serveras med stekt ägg (frigående höns), vårlöksolja, picklade mungböngroddar och gurka med chili och vårlök, ris och nước chấm ..... 135

3.

Bún Chả Viên Chiên

**TOFUBOLLAR MED RISNUDLAR (vegan)**

Friterade tofubollar med sesamfrön, risnudlar, mungbönor, daglilja, chili, taro, cashewnötter, fem kryddor, lök, rostad schalottenlök, gurka, omogen mango, koriander, mynta, thaibasilika. Serveras med tamarindsås med svarta bönor. Glutenfritt ..... 130

### Smaklig måltid!

**ALLERGIER?** FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!

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

VI ANVÄNDER SJÄLVKLART BARA SVENSKT KÖTT!



# MINH MAT

## DAGENS LUNCH

Torsdag 11:00-14:00

1.

Bún bò Nam Bộ

### RISNUDLAR MED WOKAD BIFF I CITRONGRÄS

Risvermicelli med wokad flankstek (svensk kossa) med citrongräs, vitlök, chili, peppar, fisksås, ostronsås, gul lök, mungböngroddar, spetskål, myntar, koriander, basilika, pickles av morot och daikon, rostade jordnötter, schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt ..... 135

2.

Bánh Xèo

### VIETNAMESISKA CRÊPES

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, kokosnötsmjölk och gurrmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), chayote, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, koriander, mynta, thaibasilika och nước chấm. Glutenfritt ..... 135

3.

Bánh Xèo Chay

### VIETNAMESISKA CRÊPES (vegan)

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, kokosnötsmjölk och gurrmeja med ekotofu, chayote, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika samt sojasås med schalottenlök, chili och citrongräs. Glutenfritt ..... 130

**Smaklig måltid!**

**ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!**

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

**VI ANVÄNDER SJÄLVKLART BARA SVENSKT KÖTT!**



## DAGENS LUNCH

Fredag 11:00-14:00

1.

Bún Chả

### GRILLAD FLÄSK MED RISNUDLAR

Klassisk streetfood från Hanoi. Grillade fläskpatties och fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris) med ostronsås, citrongräs, schalottenlök, chili, peppar och vitlök. risnudlar, picklad morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad och nước chấm. Glutenfritt..... 135

2.

Chả Cá Lã Vọng

### NUDLAR MED STEKT SEJ I DILL & GALANGAL

Klassikern från Hanois gamla kvarter. Stekt färsk sejfilé (MSC) från norra Nordsjön marinerad med galangal, gurkmeja, räkpasta och fermenterat ris. Serveras med risnudlar, snabbstekt dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham och friterat rispapper med sesamfrön. Glutenfritt..... 135

3.

Chả Giò Miến Chay

### VÅRRULLAR MED GLASNUDLAR (vegan)

Friterade vårrullar i rispapper (tofu, svamp, taro), glasnudlar, omogen mango, morötter, mungböngroddar (eko), rödlök, peppar, chili, thaibasilika, mynta, koriander och rostad asiatisk schalottenlök samt sojasås. Glutenfritt ..... 130

**Smaklig måltid!**

**ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!**

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

**VI ANVÄNDER SJÄLVKLART BARA SVENSKT KÖTT!**