

MINH MAT

VI BRYR OSS OM VAD DU ÄTER. EN MATRÄTT

BLIR ALDRIG BÄTTRE ÄN RÅVARORNA DEN ÄR BYGGD PÅ – FINA RÅVAROR I KOMBINATION MED VARSAM TILLAGNING BÄR SMAKERNA. ALL FISK OCH SKALDJUR ÄR GRÖNLISTAD, KRAV-, MSC-ELLER ASC-MÄRKT. ALLT NÖTKÖTT KOMMER FRÅN SVENSKA NATURBETES-KOR (ANGUS ELLER HEREFORD), FRÄMST FRÅN GÅRDAR I DALARNA. VÅRT FLÄSKKÖTT KOMMER FRÅN FRIGÅENDE SVENSKA GÅRDSGRISAR. VÅRA BARBARIE ANKOR KOMMER FRÅN ANSVARSFULL UPPFÖDNING AV LA BELLE DE FRANCE I FRANKRIKE. KYCKLING ÄR ANTINGEN KRAV-MÄRKT (BOSARP) ELLER FRÅN FRIGÅENDE FÅGLAR SOM FÖDS UPP ENLIGT EKOLOGISKA PRINCIPER MED BRA FODER UTAN ANTIBIOTIKA (BJÄRE). VÅR TOFU ÄR EKOLOGISK OCH NÄRPRODUCERAD. MED ÄGG FRÅN FRIGÅENDE HÖNS RÖR VI VÅR EGEN MAJONNÄS UTAN ONÖDIGA TILLSATSER. VÅRA BULJONGER KOKAR VI FRÅN GRUNDEN MED SVENSK OXSVANS OCH KYCKLINGBEN FRÅN BJÄRE. ALLA VÅRA VINER ÄR EKOLOGISKA ELLER BIODYNAMISKA. SMAKLIG SPIS!

White

GUIDE

REKOMMENDERAD

2017

Vår ambition är att presentera det vietnamesiska kökets mångfald. I vår meny återfinns därför traditionella rätter, regionala klassiker och moderna rätter som är resultatet av våra egna experiment med inspiration från den kreativa smältdegel av influenser som utgör dagens vietnamesiska kök.

MINH MAT ÄR DIN MAT!

FÖLJS OSS GÄRNA PÅ INSTAGRAM OCH FACEBOOK



= RÄTTEN INNEHÅLLER GLUTEN. SOJASÅS INNEHÅLLER EN MINDRE MÄNGD GLUTEN MEN KAN BYTAS MOT ANNAN DIPPÅS. FRÅGA PERSONALEN OM RÅD OM DU ÄR ALLERGISK, INTOLERANT ELLER AV ANDRA SKÅL INTE VILL ÄTA VISSA RÅVAROR. MÅNGA RÄTTER KAN ANPASSAS EFTER BEHOV.



= VEGAN

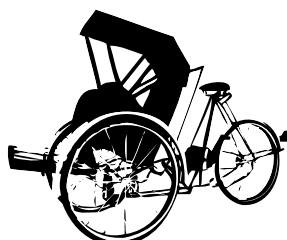


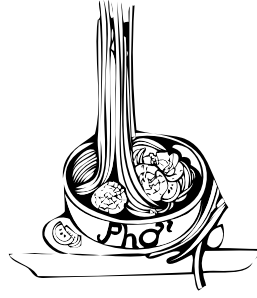
Món Khai Vị

PLOCKMAT

SMÅ RÄTTER ATT DELA TILLSAMMANS, SOM PLOCKMAT ELLER FÖRRÄTT
TRE PLOCKRÄTT PER PERSON BRUKAR RÄCKA SOM EN HUVUDRÄTT

- 1. GỎI VỊT HOA CHUỐI | SALLAD MED ANKBRÖST**
BANANBLOMMA, LOTUSTJÄLKAR, MOROT, FÄRSKA ÖRTER..... 135
- 2. GỎI CHAY | VEGANSK SALLAD** 
YUBASTICKS, GRÖN PAPAYA, LOTUSTJÄLKAR, MOROT, FÄRSKA ÖRTER 120
- 3. SÒ ĐIỆP TRỨNG CÚT | JAPANSK KAMMUSSLA MED VAKTELÄGG**
HOKKAIDOKAMMUSSLA (MSC), VÅRLÖK, OMOGEN MANGO, MYNTA, TƯƠNG ỚT CHILISÅS, MẮM SỮA 80
- 4. ÉCH CHIÊN | FRITERADE GRÅDLÅR**
ÖSTASIATISK OXGRODA, SHOESTRING SÖTPOTATIS FRIES, VITLÖKSMAYO 105
- 5. THIÊN LÝ TẨM CHIÊN GIÒN | VARIATION PÅ CANAPÉ** 
RISCHIPS MED SJÖGRÄS, FRITERAD TONKIN JASMINE, FRITERAD TOFU, LOTUSTJÄLK, LOTUSFRÖN..... 75
- 6. VỊT LÁ LỐT | GRILLAT ANKBRÖST I VILDBETELBLAD**
APELSIN, FEM KRYDDOR, INGEFÄRA (EKO), HONUNG, JORDNÖTTER, LÖK, PICKLAD MOROT OCH DAIKON..... 95
- 7. CHẢ GIÒ | FRITERADE VÅRRULLAR**
SVENSK FRIGÄENDE GÅRDSGRIS, VANNAMEIRÄKOR (ASC), SVAMP, TARO, VÅRLÖK, HJÄRTSALLAD, THAIBASILIKA, KORIANDER, MYNTA, PICKLAD MOROT OCH DAIKON, NƯỚC CHẤM 70
- 8. CHẢ GIÒ CHAY | FRITERADE VEGANSKA VÅRRULLAR** 
TOFU (EKO), TARO, SVAMP, HJÄRTSALLAD, FÄRSKA ÖRTER, PICKLAD MOROT OCH DAIKON, SOJASÅS 70
- 9. GỎI CUỐN TÔM | SOMMARRULLAR**
VANNAMEIRÄKOR (ASC) | RISNUDLAR, PICKLAD VÅRLÖK, GURKA, MUNGBÖNGRODDAR (EKO), OMOGEN MANGO, FÄRSKA ÖRTER, HJÄRTSALLAD, VITLÖKSMAYO, NƯỚC CHẤM 95
- 10. GỎI CUỐN MÙA THU | HÖSTRULLAR** 
TOFU (EKO), FRITERAD SÖTPOTATIS, DAGLILJA, OMOGEN MANGO, PICKLAD VÅRLÖK, HJÄRTSALLAD, GURKA, FÄRSKA ÖRTER, SVARTA SESAMFRÖN, FERMENTERAD SOJABÖNSÅS 95
- 11. GỎI CUỐN MÙA ĐÔNG | VINTERRULLAR**
SVENSK GÅRDSGRIS, VIETNAMESISK MISO, FEM KRYDDOR, RISVERMICELLI, SNÖSVAMP, ENOKI, FÄRSKA ÖRTER, VÅRLÖK, GURKA, HJÄRTSALLAD, OMOGEN MANGO, FERMENTERAD SOJABÖNSSÅS..... 95





Món Chính

HUVUDRÄTTER

FULLSTORA RÄTTER SOM ANTINGEN KAN ÄTAS SOM HUVUDRÄTT ELLER DELAS

12. CAO LẦU | CAO LAU-NUDLAR MED SIDFLÄSK

SVENSK GÅRDSGRIS, FEM KRYDDOR, SOJA, VITLÖK, SCHALOTTENLÖK, FÄRSKA ÖRTER, KINESISK GRÄSLÖK, HJÄRTSALLAD, MUNGBÖNGRODDAR, NUDELDEGSKRUTONGER, BULJONG, CHILIPASTA 175

13. CAO LẦU CHAY | CAO LAU-NUDLAR MED TOFU (EKO)

FEM KRYDDOR, SOJA, KUNGSMUSSLING, VITLÖK, SCHALOTTENLÖK, FÄRSKA ÖRTER, KINESISK GRÄSLÖK, HJÄRTSALLAD, MUNGBÖNGRODDAR, NUDELDEGSKRUTONGER, BULJONG, CHILIPASTA 175



14. PHỞ BÒ | RISNUDELSOPPA MED OXFILÉ

OXLÄGG (SVENSKA NATURBETES-KOR), VÅRLÖK, MUNGBÖNGRODDAR (EKO), CHILI, LIME, FÄRSKA ÖRTER, HOISINSÅS, SRIRACHASÅS, FRITERAD BREAD STICK (GLUTEN) 195

15. BÚN THỊT BÒ NƯỚNG | GRILLAT HÖGREV MED RISNUDLAR

TUNT SKIVAD HÄNGMÖRAD HÖGREV (SVENSK NATURBETANDE ANGUS ELLER HEREFORD), CITRONGRÄS, RISVERMICELLI, FRITERAD VÅRRULLE, GRILLAD OKRA, HJÄRTSALLAD, PICKLES AV MORÖTTER OCH DAIKON, FÄRSKA ÖRTER, ROSTAD RÖD SCHALOTTENLÖK, SESAMFRÖN, JORDNÖTTER, NƯỚC CHẤM 235

16. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH | GRILLAD KYCKLING MED LIMEBLAD

MAJSKYCKLINGLÅRFILÉ FRÅN BJÄRE, RISVERMICELLI, VÅRLÖK, PICKLES AV MOROT OCH DAIKON, FÄRSKA ÖRTER, OMOGEN MANGO, HJÄRTSALLAD, JORDNÖTTER, ROSTAD RÖD SCHALOTTENLÖK, NƯỚC CHẤM 195

17. MIẾN KIM CHÂM | JACKFRUIT OCH KYCKLINGTOFU MED GLASNUDLAR

DAGLIJJA, FRITERAD VÅRRULLE, SNÖSVAMP, RÖD SCHALOTTENLÖK, FÄRSKA ÖRTER, SESAMFRÖN, SOJASÅS ... 195



18. VỊT SỐT CAM | STEKT ANKBRÖST MED APELSINSÅS

SAIGONKANEL, STJÄRNANIS, INGEFÄRA, HONUNG, APELSINSÅS MED GRAND MARNIER OCH GOJIBÄR, GRÖN SPARRIS, DAGLIJJOR, KLIBBIGT RIS, GRILLAT RISPAPPER MED SESAMFRÖN 245

19. CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM | FRITERADE TOFUBOLLAR

RÖDA RISNUDLAR, MUNGBÖNOR, DAGLIJJA, TARO, CASHEWNÖTTER, GRÖNT RIS, FÄRSKA ÖRTER, OMOGEN MANGO, MUNGBÖNGRODDAR (EKO), RÖDLÖK, ROSTAD SCHALOTTENLÖK, FERMENTERAD SOJABÖNSÅS 195



20. XÔI TRẮNG RẪM | FEM SORTERS SVAMP MED KLIBBIGT RIS

KUNGSMUSSLING, OSTRONSKIVLING (EKO), SHIMEJSVAMP, SHIITAKE, YUBASTICKS, VATTENKASTANJ, FRITERADE LOTUSRÖTTER, ROSTAD SCHALOTTENLÖK, KLIBBIGT RIS, FRITERADE YUBADUMPLINGS MED TOFU (EKO), TARO OCH SKOGSÖRONSVAMP, SOJASÅS 225



21. TÔM CHIÊN CỐM | FRITERADE RÄKOR

VANNAMEIRÄKOR (ASC) PANERADE MED GRÖNT RIS OCH CASHEWNÖTTER, TAMARINDSÅS MED SVARTA BÖNOR, GLASNUDELSALLAD MED FÄRSKA ÖRTER, ROSTADE JORDNÖTTER, ROSTAD RÖD SCHALOTTENLÖK 245

22. MỰC NƯỚNG GỪNG | GRILLAD BLÄCKFISK

INGEFÄRA, GRÖN PEPPAR, GLASNUDELSALLAD MED OMOGEN MANGO, FÄRSKA ÖRTER, ROSTADE JORDNÖTTER, ROSTAD SCHALOTTENLÖK, GRILLAD LIME, NƯỚC CHẤM MED INGEFÄRA (EKO) 215