

TAKE AWAY MENY

White

GUIDE

REKOMMENDERAD
2017

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 grönlisat, 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 ekologiskt eller biodynamiskt certifierade. Smaklig måltid!

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 DIPPSÅS. FRÅGA PERSONALEN OM RÅD OM DU ÄR ALLERGISK, INTOLERANT ELLER AV ANDRA SKÄL INTE VILL ÄTA VISSA RÅVAROR. MÅNGA RÄTTER KAN ANPASSAS EFTER BEHOV.



VEGAN

Många i Vietnam är flexitarianer. Varje full- och nymåne äter troende buddhister vegetariskt. Det är alltså inte bara för att det är gott som vi har så många helt veganska rätter på vår meny.

För att våra köttätande gäster inte ska känna att veganmat är något udda så listar vi köträtter och veganrätter tillsammans.

För att hjälpa våra veganska gäster att bita rätt har vi märkt ut alla veganrätter med lotusblomman ovan.



Món Khai Vị

PLOCKMAT

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

GỎI | sallader till fest

GỎI ÄR EN SORTS SALLADER MED FRÄSCH SYRLIG DRESSING SOM ALLTID INGÅR SOM NÅGON AV DE INLEDANDE SERVERINGARNA PÅ FESTMENYER I VIETNAM. DEN FRISKA SMAKEN HJÄLPER TILL ATT VÄCKA SMAKLÖKARNA TILL LIV FÖR KOMMANDE RÄTTER.

1. GỎI VỊT HOA CHUỐI

ANKBRÖST OCH BANANBLOMMA | lotusstjälkar, friterat grönt ris, morötter, rödlök, schalottenlök, koriander, thaibasilika, vietnamesisk korianderpilört, omogen mango, mynta, röd rättika, sesamfrön, röd schalottenlök, dressing baserad på fisksås, grillat rispapper med sesamfrön135



2. GỎI CHAY

VEGANSK SALLAD | yubasticks, röd rättika, daglilja, grön papaya, lotusstjälkar, schalottenlök, vitlök, rödlök, vietnamesisk korianderpilört, thaibasilika, koriander, lime, jordnötter, schalottenlök, friterad lila, gul och orange sötpotatis, grillat rispapper med sesamfrön.....120

CUỐN | rullar året runt

DE VÄLKÄNDA FRITERADE VÄRRULLARNA MED FRASIGT RISPAPPER KONKURRERAR MED NUDELSOPPAN PHỞ OM TITELN VIETNAMS NATIONALRÄTT. FÄRSKA VÄRRULLAR, ELLER SOMMARRULLAR SOM DE OCKSÅ KALLAS, HAR HOS OSS FÅTT SÄLLSKAP MED VÅRA SPECIELLA HÖSTRULLAR OCH VINTERRULLAR. HOS MINH MAT KAN DU ALLTSÅ ÄTA DIG RUNT HELA ÅRET.

3. GỎI CUỐN TÔM

SOMMARRULLAR MED VANNAMEIRÄKOR (ASC-märkta) | risnudlar, picklad vårlök, gurka, mungböngroddar (eko), omogen mango, koriander, mynta, thaibasilika, vårlök, hjärtsallad, hemrörd vitlöksmayo, nước chấm med kålrabbi95



4. GỎI CUỐN MÙA THU

HÖSTRULLAR MED TOFU (eko), friterad lila, gul och orange sötpotatis, daglilja, omogen mango, friterat rispapper, picklad vårlök, hjärtsallad, gurka, koriander, thaibasilika, mynta, svarta sesamfrön, fermenterad sojabönssås.....90

5. GỎI CUỐN MÙA ĐÔNG

VINTERRULLAR MED BRÄSSERAD FLÄKSIDA (svensk frigående gårdsgris), fermenterad röd sojabönspasta, fem kryddor, friterat rispapper, vävd risvermicelli (*bánh hỏi*), snösvamp, enoki, vietnamesisk korianderpilört, vårlök, gurka, hjärtsallad, omogen mango, picklad vårlök, fermenterad sojabönssås.....95

LÁ | bladpaket

ATT PAKETERA IN KÖTT ELLER FISK I BLAD SOM SEDAN GRILLAS, KOKAS ELLER ÅNGKOKAS ÄR VANLIGT I DET VIETNAMESISKA KÖKET. MÅNGA OLIKA BLAD ANVÄNDS, SÅSOM LOTUSBLAD, BANANBLAD OCH, SOM HÄR, VILDBETELBLAD. VILDBETEL ÄR SLÄKT MED PEPPAR. BLADEN UTVECKLAR EN VÄLDIGT AROMATISK SMAK DÅ DE GRILLAS. TRADITIONELLT ANVÄNDS BIFF TILL DEN HÄR RÄTTEN MEN I VÅR VARIANT ÄR DET ISTÄLLET ANKBRÖST.

6. VỊT LÁ LỐT

GRILLAT ANKBRÖST I VILDBETELBLAD marinerat i apelsin, apelsinpest, fem kryddor, ingefära (eko), fisksås, ostronsås, honung, lök, jordnötter, picklad morot och daikon, hoisinsås med rostad schalottenlök, sesamolja och Srirachasås95

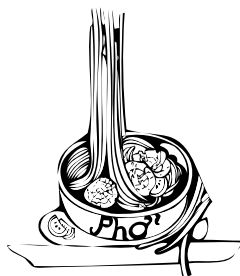
ĂN CHƠI

GÖR SOM I VIETNAM - DELA TILLSAMMANS!

I VIETNAM SKILJER MAN PÅ ÄTA FÖR ATT BLI MÄTT (ĂN CƠM, BOKSTAVLIGEN "ÄTA RIS") OCH ATT ÄTA FÖR NÖJES SKULL (ĂN CHƠI, BOKSTAVLIGEN "ÄTA NÖJE"). ÄTER MAN FÖR NÖJES SKULL SÅ SKIPPAR MAN RISET FÖR ATT ISTÄLLET LÄMNA PLATS FÖR MÅNGA MINDRE RÄTTER SOM MAN DELAR TILLSAMMANS.

ALLA ÄTER OLIKA MYCKET, MEN RÄKNA MED TVÅ OCH EN HALV TILL TRE PLOCKRÄTTER PER PERSON. ÄR NI TVÅ KAN NI BÖRJA MED FEM PLOCKRÄTTER OCH BESTÄLLA MER LITE SENARE OM NI MÄRKER ATT DET FINNS PLATS FÖR DET. MAN KAN SJÄLVKLART ÄVEN DELA PÅ VÅRA HUVUDRÄTTER. EN HUVUDRÄTT OCH TVÅ TILL TRE PLOCKRÄTTER BRUKAR VARA LAGOM FÖR TVÅ PERSONER.

SHARING IS CARING



Món Chính

HUVUDRÄTTER

FULLSTORA RÄTTER SOM ANTINGEN KAN ÄTAS SOM HUVUDRÄTT ELLER DELAS

CAO LẦU | nudlar med terroir

CAO LẦU ÄR EN UNIK NUDELÄTT FRÅN HOI AN I VIETNAM. HOI AN VAR UNDER ÅRHUNDRANDEN ASIENS VIKTIGASTE HAMNSTAD. RÄTTEN VISAR INFLUENSER FRÅN BÅDE KINA OCH JAPAN. NUDLARNA TILLVERKAS AV ETT FÅTAL FAMILJER MED EN LOKALT ODLAD RISSORT OCH MED LUTVATTEN MED ASKA FRÅN LOKALA PINJETRÄD. GENOM ETT UNIKT SAMARBETE MED EN AV DESSA FAMILJER KAN VI SOM ENDA RESTAURANG SERVERA CAO LẦU UTANFÖR VIETNAM.

7. CAO LẦU

MED BRÄSSERAD FLÄXSIDA | fem kryddor, soja, vitlök, schalottenlök, fiskmynta, kranskrageblad, koriander, thaibasilika, kinesisk gräslök, hjärtsallad, mungböngroddar, nudeldegskrutonger, buljong, chilipasta175



8. CAO LẦU CHAY

MED BRÄSSERAD TOFU | fem kryddor, soja, kungsmussling, vitlök, schalottenlök, fiskmynta, kranskrageblad, koriander, thaibasilika, kinesisk gräslök, hjärtsallad, mungböngroddar, nudeldegskrutonger, buljong, chilipasta175

HẢI SẢN | från havet

VIETNAMS KUSTLINJE STRÄCKER SIG HELA 3,260 KILOMETER. TIDIGT VARJE MORGON KOMMER FISKEBÅTARNA IN MED NATTENS FÅNGST AV FISK- OCH SKALDJUR.

9. TÔM CHIÊN CỐM

FRITERADE RÄKOR PANERADE MED GRÖNT RIS och krossade rostade cashewnötter. vanaameiräkor (ASC), tamarindsås med svarta bönor, glasnudlar, omogen mango, rödlök, mungböngroddar (eko), vietnamesisk korianderpilört, koriander, thaibasilika, fisksås, ingefära (eko), rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök.....245

10. MỤC NƯỚNG GỪNG

GRILLAD BLÄCKFISK MED INGEFÄRA OCH GRÖN PEPPAR | chili, ostronsås, honung, glasnudelsallad med omogen mango, mungböngroddar (eko), rödlök, vietnamesisk korianderpilört, thaibasilika, koriander, rostade jordnötter, rostad schalottenlök, stekt vårlök, grillad lime, nước chấm med ingefära (eko).....215

PHỞ | nationalrätten

INFLUENSERNA KOMMER FRÅN KINA OCH FRANKRIKE, MEN RÄTTEN ÄR OBESTRIDLIGT VIETNESISK. VÅR BENBULJONG KOKAS I MINST 22 TIMMAR MED OXSVANS, KYCKLINGBEN (BJÄRE), HEL HÖNA, ROSTADE ROTFRUKTER OCH KRYDDOR. SERVERAS PÅ VIETNESISKT VIS MED LIME, ÖRTER OCH SÅSER PÅ SIDAN OM SÅ MAN SJÄLV KAN KRYDDA EFTER TYCKE OCH SMAK, SAMT MED EN VIETNESISK BREAD STICK DOUNUT ATT FÅNGA UPP DET SISTA AV BULJONGEN MED.

11. PHỞ BÒ

RISNUDELSOPPA MED OXFILÉ OCH OXLÄGG från svenska naturbetes-kor, vårlök, mungböngroddar (eko), chili, lime, färska örter, hoisinsås, Srirachasås, bread stick dounut (gluten)195

BÚN | gatumatén i Saigon

SITTANDES PÅ EN ALLDELES FÖR LÅG LITEN PLASTPALL PÅ TROTTOAREN KAN DU ÄTA DE MEST LJUVLIGA RÄTTER I SMÅ POP-UP GATUKÖK SOM OFTA INTE SERVERAR MER ÄN EN RÄTT. NEDAN ÄR KLASSISK VIETNESISK STREETFOOD PÅ VÅRT VIS | SKÅLAR MED RISNUDLAR, TOPPING OCH MÄNGDER MED FÄRSKA ÖRTER. GLÖM INTE SÅSEN – UTAN NƯỚC CHẤM KOMMER INTE SMAKERNÄ I BALANS! DEN SKA TILLSÄTTAS SKED FÖR SKED INNAN VARJE MUNSBIT, ANNARS HAMNAR ALLT I BOTTEN AV SKÅLEN.

12. BÚN THỊT BÒ NƯỚNG

GRILLAD HÖGREV MED RISNUDLAR | hängmörad högrev (svensk naturbetande Angus eller Hereford), citrongräs, risvermicelli, friterad vårrulle, grillad okra, hjärtsallad, risvinägerpickles av morötter och daikon, thaibasilika, mynta, koriander och shiso, rostad röd schalottenlök, rostade sesamfrön och jordnötter, nước chấm med kålrabi235

13. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH

GRILLAD KYCKLING MED LIMEBLAD | majskycklinglårfile från Bjäre, risvermicelli, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, shiso, omogen mango, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och nước chấm med kålrabi.....195

INDOCHINE | det franska arvet

KAFFE (CÀ PHÊ), BAGUETTE (BÁNH MÌ) OCH PATÉ (PÂ-TÉ), RÅVAROR SOM KRONÄRTSKOCKA (ATISÔ) OCH SPARRIS (MĂNG TÂY, BOKSTAVLIGEN "VÄSTERLÄNSK BAMBU") ÄR NÅGRA FÅ EXEMPEL SOM VISAR PÅ DET FRANSKA KÖKETS STORA PÅVERKAN PÅ DET VIETNAMESISKA. SAMTIDIGT HAR VIETNESERNA ALLTID GJORT DET DE LÅNAT TILL SITT. HÄR ÄR VÅR VARIANT AV EN VIETNAMESISK VARIANT AV DEN FRANSKA KLASSIKERN CANARD A L'ORANGE.

14. VỊT SỐT CAM

STEKT ANKBRÖST MED APELSINSÅS | Saigonkanel, stjärnanis, ingefära, honung, apelsinsås med Grand Marnier och gojibär, grön sparris, dagliljor, klibbigt ris, grillat rispapper med sesamfrön...245

ƠN BÀ NGOẠI | till mormor Hòa

MINH VÄXTE UPP MED SIN MORMOR HÒA I EN LITEN BY PÅ LANDSBYGDEN I CENTRALA VIETNAM. SOM BUDDHIST ÅT HON VEGETARISKT VARJE NYMÅNE OCH FULLMÅNE. DESSA RÄTTER HAR MINH TAGIT FRAM SOM EN HYLLNING TILL SIN MORMOR, SOM OCKSÅ VAR DEN SOM FÖRST LÄRDE HENNE KOKA RIS.



15. CHẢ VIÊN CHIÊN CỐM

FRITERADE TOFUBOLLAR MED RÖDA RISNUDLAR | ekotofu, mungbönor, daglilja, taro, cashewnötter, grönt ris, röda risnudlar, omogen mango, mungböngroddar (eko), rödlök, koriander, thaibasilika, vietnamesisk korianderpilört, rostad röd schalottenlök, fermenterad sojabönsås 195



16. XÔI TRĂNG RẪM

FEM SORTERS SVAMP MED KLIBBIGT RIS | kungsmussling, ostronskivling (eko), shimejivamp, shiitake, yubasticks, vattenkastanj, friterade lotusrötter, rostad schalottenlök, klibbigt ris, friterade yubadumplings med tofu (eko), taro, skogsörsvamp, vårlök, sojasås med ingefära, citrongräs och schalottenlök.....225

HOTTA UPP DET!

Vietnamesisk mat är generellt sett inte stark. Vill man ha mer hetta så tillsätter man det själv vid bordet.

HACKAD FÄRSK BIRD-EYE CHILI

SOT SA-TE XA OT (chilipasta med citrongräs)

TUONG OT (chilisås)

SRIRACHA

CHILIFLAKES

PHU QUOC PEPPAR

~•~

Psst, tänk på att rött vin inte är kompis med chilihetta.