



DAGENS LUNCH

Måndag 11:00-14:00

1.

Cơm Thịt Nướng

GRILLAD FLÄSKKARRÉ MED RIS

Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) marinerad i citrongräs, vietnamesisk miso, ostronsås, fem kryddor och sesamolja. Serveras med stekt ägg (frigående höns), vårlöksolja, picklade mungböngroddar och gurka med chili och vårlök, ris och nuoc cham..... 125

2.

Chả Cá Lã Vọng

STEKT FISK MED RISNUDLAR & DILL

Klassikern från Hanoi gamla kvarter. Stekt hajmal (ASC-märkt vit fisk från Mekongdeltat) marinerad med galangal, gurkmeja, räkpasta, vitlök och fermenterat ris. Serveras med risnudlar, snabbstekt dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham och vietnamesiskt ristunnbröd. Glutenfritt..... 120

3.

Phở Xào Chay

WOKADE RISNUDLAR (vegan)

Wokade risnudlar med ekologisk tofu, broccoli, skogsörönsvamp, ananas, mungböngroddar, gul lök, chili, rostad vitlök, rostade jordnötter, färska örter. Glutenfritt 115

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.

Gà Nướng Lá Chanh

GRILLAD KYCKLING MED RISNUDLAR

Grillad majskycklinglårfile (Bjäre) med limeblad, risvermicelli, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt..... 125

2.

Cơm Thịt Bò Chi Rim

FLÄSKKARRÈ MED RIS

Karamelliserad fläskkarré och fläsksida (svensk frigående gårdsgris) med fem kryddor och chili, ris, tomat, hjärtsallad, rödlök, stekt schalottenlök, koriander, thaibasilika, mynta med dressing av fisksås och pressad lime. Glutenfritt..... 120

3.

Đậu Phụ Xào Thơm Cà

TOFU, SVAMP, RIS (vegan)

Sauterad ekologisk tofu med ostronskivling (eko), vitlök, chili, tomat, lök, ananas, mungböngroddar (eko), ris och sojasås. Glutenfritt ... 115

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

VÅRRULLAR MED GLASNUDLAR

Friterade vårrullar med glasnudlar (fläsk, räkor, svamp), omogen mango, mungböngroddar (eko), rödlök, vietnamesisk korianderpilört, koriander, thaibasilika, chili, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt 125

2.

Cơm Gà Quảng Nam

RIVEN UNGTUPP MED RIS

Riven ungtupp (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

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 fermenterad sojabönsås..... 115

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.

Gà Rim Xả Ót

BRÄSERAD KYCKLING MED RIS

Kycklinglårfile från Bjäre bräserad med citrongräs, chili, limeblad, lök, ostronsås och kokosnötsmjölk. Stekt pak choy med vitlök, jasminris och rostade sesamfrön 125

2.

Bánh Xèo

VIETNAMESISKA CRÊPES

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), chayote, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, koriander, mynta, thaibasilika och nuoc cham. Glutenfritt 120

3.

Bánh Xèo Chay

VIETNAMESISKA CRÊPES (vegan)

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och ris mjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med ekotofu, chayote, 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 ORDNAR VI DET!



DAGENS LUNCH

Fredag 11:00-14:00

1.

Bún Thịt Nướng

GRILLAD FLÄSKKARRÉ MED RISNUDLAR

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, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham 125

2.

Mì Vịt

ÄGGNUDELSOPPA MED ANKA

Äggnudelsoppa med rostad ankbröst i fem kryddor. Långkokt ox- och kycklingbenbuljong med gul lök, stjärnanis, chili, shiitake och ingefära. Serveras med pak choy, mungböngroddar och vårlök. 125

3.

Chả Giò Miến Chay

VÅRRULLAR MED GLASNUDLAR (vegan)

Friterade vårrullar i rispapper (tofu, svamp, taro), glasnudlar, omogen mango, morötter, mungböngroddar (eko), rödlök, chili, 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!