



## 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 vietnamesisk miso, ostronsås, citrongräs, friterad vårrulle, risnudlar, vårlöksolja, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nước chấm ..... 125

2.

Gà Xào

### STEKT CITRONGRÄSKYCKLING MED RIS

Kycklinglårfile från Bjäre stekt med citrongräs, chili, vitlök, peppar, limeblad, asiatisk schalottenlök, ostronsås och kokosnötsmjölk. Blomkål, röd paprika, gul lök, jasminris ..... 125

3.

Bánh Canh Chay

### UDON-NUDLAR, SOJAKÖTT, SVAMP (vegan)

Udon i buljong med tomat, ananas, vitkål, gul lök, citrongräs, chili, vitlök, schalottenlök, shimejisvamp, thaibasilika och koriander .... 120

## Smaklig måltid!

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.  
INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNAR 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.

Chả Cá Lã Vọng

### STEKT FISK MED RISNUDLAR & DILL

Klassikern från Hanois 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, nước chấm och friterat rispapper med sesamfrön. Glutenfritt..... 125

3.

Cơm Gà Chay

### FRITERERAD TOFU, SPETSKÅL, RIS (vegan)

Friterad strimlad tofu (eko), spetskål, rödlök, stekt schalottenlök, thaibasilika, koriander, mynta, lime, chili, peppar, ingefära, jordnötter, friterat rispapper med sesamfrön, ris kokad i grönsaksbuljong och gurkmeja. Glutenfritt..... 120

**Smaklig måltid!**

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNAR 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, peppar, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt..... 125

2.

**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 nước chấm..... 125

3.

**Bún Chả Viên Chiên**

### TOFUBOLLAR MED RISNUDLAR (vegan)

Friterade tofubollar med sesamfrön, risnudlar, mungbönor, daglilja, chili, taro, cashewnötter, fem kryddor, lök, peppar, rostad schalottenlök, gurka, omogen mango, koriander, mynta, thaibasilika. Serveras med fermenterad sojabönsås ..... 120

**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.

Mì Quảng Bò Băm

### QUẢNG NUDLAR, KÖTTFÄRS I FEM KRYDDOR

Gula risnudlar från Quảng Nam med gurkmeja, färs från svensk kossa med fem kryddor, tomat, ananas, gul lök, schalottenlök, ostronsås, vitlök, chili, peppar, fisksås, mynta, koriander, thaibasilika, mungböngroddar, rostad schalottenlök, jordnötter, friterat rispapper med sesam ..... 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 nước chấm. Glutenfritt ..... 125

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 ..... 120

**Smaklig måltid!**

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDAR VI DET!



## 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, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad och nước chấm ..... 125

2.

Cơm Gà Quảng Nam

### RIVEN UNGTUPP MED RIS

Riven ungtupp (Bjäre) med spetskål, rödlök, stekt schalottenlök, vietnamesisk korianderpilört, fisksås, lime chili, peppar, ingefära, vitlök. Ris kokat med kycklingbuljong, citrongräs och gurkmeja. Rostad lök, rostade jordnötter och friterat rispapper med sesam. Glutenfritt... 125

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 ..... 120

**Smaklig måltid!**

HAR DU ALLERGIER KAN DU ALLTID FRÅGA OSS OM INGREDIENSER.  
INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNRAR VI DET!