



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 130

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 130

3.

Gỏi Cuốn Chay

SOMMARRULLAR MED TOFU (vegan)

Chayote, ostronskivling (eko), morötter, mungbönsgroddar (eko), tofu (eko), risnudlar, ananas, mynta, kinesisk gräslök, koriander, thaibasilika, vitlök, asiatisk schalottenlök, chili, jordnötter, hoisinsås 125

Smaklig måltid!

ALLERGIER? 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 majskycklinglårfilé (Bjäre) med limeblad, risvermicelli, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och nước chấm. Glutenfritt..... 130

2.

Gỏi Cuốn Tôm

SOMMARRULLAR MED RÄKOR

Räkor (MSC), stekt ägg (frigående), mungböngroddar (eko), risnudlar, ananas, gurka, hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika, kinesisk gräslök, nuoc cham. Glutenfritt..... 130

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..... 125

Smaklig måltid!

ALLERGIER? 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..... 130

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..... 130

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 125

Smaklig måltid!

ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNAR VI DET!



DAGENS LUNCH

Torsdag 11:00-14:00

1.

Mì Quảng Bò Bằm

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 130

2.

Bánh Xèo

VIETNAMESISKA CRÊPES

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och rismjöl, 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 130

3.

Bánh Xèo Chay

VIETNAMESISKA CRÊPES (vegan)

Vietnamesiska crêpes på tapioka- och rismjöl, 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 125

Smaklig måltid!

ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNAR 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 130

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... 130

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 125

Smaklig måltid!

ALLERGIER? FRÅGA OSS OM INGREDIENSER!

INTE MÄTT? SÄG TILL SÅ ORDNAR VI DET!