



MINH MAT

Buteljholmen

21-22 juni serverar vi en à la carte som djupdyker i relationen mellan de franska och vietnamesiska köken från den koloniala eran. Till det håller Niklas Landner (sommelier, fransos) från vinimportören Buteljholmen sina fina franska naturviner.

Boka på vår hemsida!

THỰC ĐƠN BỮA TỐI À LA CARTE

<<< har du allergier kan du alltid fråga oss om ingredienser >>>

HÀU NƯỚNG PHÔ MAI | HUÎTRE GRATINÉE AU FROMAGE

grillat ostron, la vache qui rit, vårlöksolja med mangalicaspäck, fisksåsvinäggrett
55 styck

GIÒ THỦ | FROMAGE DE TÊTE À LA VIETNAMIENNE

sylta på grishuvud av Mangalicagris från Rosa Skattlådan i Skåne
80

NEM RÂN PATÊ | NEMS AU PÂTÉ ET CONFITURE DE KAKI

friterade vårrullar med ungtuppleverpaté och persimmonmarmelad med djungelpeppar
70

MĂNG TÂY TRỨNG CÚT | ASPERGES ET ŒUFS DE CAILLE

smörstekt sparris (Lilla Labäck, KRAV), vaktelägg (Rosa Skattlådan) och fisksåsvinäggrett
145

CÀ CHUA PHA XI | TOMATE FARÇI

fyllda tomater med aubergine, zucchini, ostronskivling och fermenterad silkestofu
150

BÁNH PATÊ SÔ | PÂTÉ CHAUD

smördegsinbakad lantpaté på mangalicafärs och ungtuppspaté
140

ẾCH CHIÊN BƠ | CUISSES DE GRENOUILLE AU BEURRE D'ISIGNY

smörstekt östasiatisk oxgroda med vitlök, citrongräs, lime, fisksås och chili
155

BẮP XÀO TÔM BƠ | MAÏS SAUTÉ AU BEURRE ET CREVETTES

smörstekt majs, grillade räkor, fermenterad lime
155

BÒ NƯỚNG MỠ CHÀI XÀ LÁCH TRỘN | SALADE DE BŒUF CRÉPINETTE

grillade nötfärscrepinettes, sallad med vattenkrasse och fisksåsvinäggrett
160

BÁNH MÌ QUE ĐÀ NẴNG | BAGUETTE AU PÂTÉ À LA TOURANE

liten baguette (Lundbergs) med tuppleverpaté, vitlöksmajonnäs, fläskludd, pickles
140

VỊT SỐT CAM | CANARD À L'ORANGE

rostat ankbröst med apelsinsås, haricots verts och klibbigt ris
165

<<< TRÁNG MIỆNG | LE DESSERT >>>

BÁNH FLAN

CRÈME CARAMEL

på pärlhönsägg (Rosa Skattlådan) och vietnamesiskt kaffe

100

KEM BƠ DẦU TÂY

CRÈME D'AVOCAT FRAISES MARINÉES

avocodkräm, marinerade jordgubbar, vattenbuffelyoghurt
(Öja gård)

105