AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

TASTING MENU

TASTING MENU

(7 servinger a 5 omgange) Samme menu for hele bordet. Løft oplevelsen med vinmenu +350 kr. (4 glas – inkl. Prosecco og Côtes du Rhône). HÀU – VIETNAMESISK ØSTERS: Rømø-østers med lime, chili og koriander. MUC NƯỚNG – SEMI-TØR BLÆKSPRUTTE – GRILLET OVER ÅBEN ILD: Blæksprutte, sojasauce og hvidløg. NEM RÁN TÔM CÀNG – FORÅRSRULLER MED KRABBE OG REJER: Håndrullede, sprøde forårsruller med krabbe, rejer og svampe. GỎI CÁ HỒI CUỐN – FRISKRULLE MED RÅ LAKS: Rispapir, laks, mynte, koriander og avocado. GỎI ĐU ĐỦ NAI CUỐN LÁ LỐT – HJORT MED GRØN PAPAYASALAT: Mørt hjortekød, grøn papaya og friske urter, rullet i aromatiske lá lốt-blade. VỊT TRỜI NƯỚNG SỐT CHAO – GRÅAND MED FERMENTERET TOFU: Langtidsmarineret og grillet vildand med chao, mørk soja og honning. DESSERT – KØKKENCHEF'S BARNDOM MINDER: Kokos, jackfruit og peanut.

750 DKK

TAPAS MENU

TAPAS MENU

(5 servinger a 3 omgange) Samme menu for hele bordet. Løft oplevelsen med vinmenu +250 kr. (3 glas – inkl. Prosecco og Côtes du Rhône). SMÅ RETTER FRA BARNDOMMEN: NEM RÁN – SPRØDE FORÅRSRULLER MED HÅNDRULLET KYLLING OG SVAMPE; GỎI TÔM CUỐN – FRISKRULLE MED GRILLET REJE; GOI ĐU ĐU BÒ CUỐN LÁ LỐT – CITRONGRÆSOKSEKØD MED GRØN PAPAYASALAT. SMAGE, DER FORMEDE MIG: CÀ RI GÀ NƯỚC CỐT DỪA – PERLEHØNE I KOKOSKARRY. DESSERTENS POESI: KØKKENCHEFENS BARNDOMSDESSERT – Kokos, jackfruit og peanut.

370 DKK

FORRET

VIETNAMESISKE ØSTERS

HÀU TƯƠI NƯỚC MẮM. Friske Rømø-østers med fiskesauce, lime, ingefær og citrongræs. En ren bølge af hav og stilhed – som et åndedrag i balance.

70 DKK

GRILLET KAMMUSLING MED SALTET ÆG

SÒ ĐIỆP NƯỚNG TRỨNG MUỐI. Kammuslinger grillet ved høj varme, serveret med saltet æggecreme, chilisalsa og urteolie. Smagen udfolder sig langsomt – ubesværet, bare ved at være til.

70 DKK

APPETIZERS – SMÅ RETTER FRA BARNDOMMEN

SPRØDE FORÅRSRULLER MED KYLLING

NEM RÁN HÀ NỘI. Sprøde forårsruller med rejer, krabber og svampe, serveret med friske krydderurter og nước chấm. En stille glæde — sprød, varm og tilstrækkelig.

80 DKK

FRISKE SOMMERRULLER MED REJER

GỎI CUỐN TÔM. Rispapirruller med marineret laks, krydderurter og fermenteret fiskesauce med ananas. Let og klart — som et sind uden uro.

80 DKK

MINI RISPANDEKAGER MED JOMFRUHUMMER

BÁNH XÈO TÔM CÀNG. Sprøde gurkemejepandekager med jomfruhummer, kokoscreme og krydderurter pakket ind i sennepsblade. En gylden ro — stille, men fuld af energi.

100 DKK

DAMPEDE RISRULLER MED JOMFRUHUMMER

BÁNH CUỐN TÔM CHÁY. Dampede risruller fyldt med jomfruhummer og svampe, toppet med æggeblomme og skalotteløg. Blød og harmonisk — som vand, der flyder blidt gennem kroppen.

100 DKK

SILKEN TOFU MED SVAMPEBOUILLON

ĐẬU HŨ HẤP NẤM. Dampet tofu i svampebouillon med kaffirlimeblade og krydderurter. Rent og nærende — et roligt sted at vende tilbage til.

90 DKK

GRILLET VIETNAMESISK TØRRET BLÆKSPRUTTE

MUC MOT NANG NƯỚNG. Grillet blæksprutte med citrongræs, chili, fiskesauce og hvidløgsyuzu. En stille jubel — som havet ved daggry.

90 DKK

SALAT MED GRILLET VILDEKØD OG GRØN PAPAYA

GỎI ĐU ĐỦ THỊT NAI. Grillet vildtkød med grøn papaya, ristede jordnødder og aromatiske urter. Dyb og rund — stille styrke som indre fred kan bære.

100 DKK

PHO – VIETNAMS ESSENS

PHO MED DANSK OKSEKØD

DANSK BEEF PHO. 18 timers oksebouillon med stjerneanis, kanel og Wagyu-bryst, serveret med friske krydderurter. En skål med stilhed – varm, dyb og langsom.

190 DKK

PHO MED POUSSIN

GYLDEN KYLLINGEPHO. Let bouillon med poussin, koriander og limeblade. Mild og ren — som fred i et enkelt øjeblik.

190 DKK

POT-AU-PHỞ

PHỞ VEGGIE. Gratineret consommé med vilde svampe og lag af umami, inspireret af fransk pot-au-feu. To køkkener mødes – ikke højlydt, bare harmonisk.

190 DKK

STORE RETTER – FLAVORS THAT SHAPED ME

GRILLET IBERICO MED RISNUDLER OG FERMENTERET FISKESAUCE

Grillet svinekam med fermenteret fiskesauce. Et minde om Saigon — enkelt, varmt og helhed.

190 DKK

GRILLET KOTELET MED JASMINRIS OG ÆG

SƯỜN NƯỚNG CƠM TẤM. Karamelliserede Duroc-koteletter med jasminris, sprøde svineskindstrimler og spejlæg. Hjertelig og rolig — som et familiemåltid uden hastværk.

250 DKK

BRAISERET SUPREME KYLLINGEBRYST I KOKOSCARRY

GÀ CARI NƯỚC CỐT DỪA. Perlehøne braiseret med citrongræs og kaffirlimeblade i vietnamesisk kokoskarry, serveret med baguette. Som en søvnig eftermiddag — ordløs, kun fred.

190 DKK

OKSEKØDSGRYDERET "OSSO BUCO" MED RODDGRØNTSAGER

BÒ KHO. Langtidsbraiseret oksekød med gulerod og danske krydderier, serveret med baguette. Dyb og velkendt – som en historie kun familien kender.

250 DKK

OVNBAGT FISK I BANANBLAD

CÁ NƯỚNG LÁ CHUỐI. Fisk i kokoskarrymarinade, pakket ind i bananblad og langsomt bagt. Serveres med ris. Varm og blød – som at komme hjem.

220 DKK

FLAMMEGRILLET AND MED FERMENTERET MISO

VỊT NƯỚNG SỐT CHAO. And glaseret med vietnamesisk "smøragtig" miso og honning. Stærk, men alligevel tavs — som indre styrke uden ord.

250 DKK

SWEET MOMENT – DESSERTENS POESI

DAGENS DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG. En sæsonbestemt kreation lavet med kærlighed og vietnamesisk enkelhed. Sød og let — som afslutningen på en smuk dag.

70 DKK

DAGENS DESSERT

Spørg venligst din tjener om dagens søde kreation – altid lavet med kærlighed, sæsonens råvarer og et strejf af Vietnam.

70 DKK