AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

Restaurant 2 Night

TAPAS STYLE

TAPAS STYLE

(5 retter) [Min. 2 personer] Samme menu for hele bordet. 3 klassiske snacks: Chả giò chiên giòn – sprøde forårsruller (Sprøde forårsruller fyldt med kylling, blandede grøntsager og svampe.); Gỏi cuốn tôm – frisk rispapirrulle med rejer (Grillede rejer, friske krydderurter og risnudler rullet i sart rispapir.); Thịt nai nướng – grillet citrongræs-hjortespyd (Grillet citrongræsmarineret hjortekød med papayasalat og friske krydderurter.). Hovedret: Chargrillet fransk kyllingesuprème (Vores signatur gule Sài Gòn-karrysauce – en aromatisk vietnamesisk karry med citrongræs, fugleøje-chili, kaffirlimeblade, kokosmælk og friske krydderurter. Serveres med dampet jasminris eller flute.). Dessertens

sødme: Kokos- og jackfruitdessert (En sart panna cotta med kokos og jackfruit fra Mekongdeltaet, toppet med kokoscremeskum.)

370 DKK

TILKØB VINMENU

3 glas

270 DKK

HOVEDRETTER – SPECIALITETER – MÓN CHÍNH

CÁ NƯỚNG LÁ CHUỐI – BAGT FISK I BANANBLAD

Frisk fisk pakket i bananblad og bagt til perfektion med hjemmelavet karrysauce, serveret med dampet ris.

220 DKK

GÀ NƯỚNG CURRY – GRILLET KYLLING MED CHILISALT

Chargrillet fransk kylling med chilisalt, serveret med friske krydderurter, dampet ris og karrysauce.

190 DKK

CƠM SƯỜN NƯỚNG SÀI GÒN – HVIDLØGSMARINERET KOTELET

Grillet svinekotelet med hvidløg, serveret med duftende dampet ris og fiskesauce.

250 DKK

VỊT NƯỚNG SỐT CHAO – AND MED FERMENTERET MISO

Chargrillet and marineret med citrongræs, serveret med dampede bao-boller og fermenteret misosauce.

290 DKK

RISNUDELSALAT

BÚN THỊT NƯỚNG SÀI GÒN – CITRONGRÆSSVINEMØRBRAD-NUDELSALAT

Chargrillet citrongræsmarineret svinekød, serveret med risnudler, friske krydderurter og pikant fiskesauce.

190 DKK

PHỞ – NUDELSUPPER

PHỞ BÒ SÀI GÒN – SAIGON-STYLE OKSEPHØ

Langsomt simret oksebouillon med stjerneanis, kanel og ingefær, serveret med tyndtskåret oksekød og friske krydderurter.

190 DKK

PHỞ GÀ HÀ NỘI – HANOI-STYLE KYLLINGEPHØ

Let og duftende kyllingebouillon med ingefær, løg, hakket kylling og friske krydderurter.

190 DKK

BÚN GÀ CÀ RI NƯỚC DỪA – KYLLING I KOKOSKARRY

Mør kylling simret i en rig kokoskarrysauce, serveret med friske risnudler.

190 DKK

HỦ TIẾU BÒ KHO – OKSEKØDS "OSSO BUCO" MED CITRONGRÆS

Langtidsbraiseret oksekød med vietnamesiske krydderier, stjerneanis og citrongræs, serveret med risnudler.

250 DKK

SMÅ RETTER – SNACKS – MÓN NHỎ

SÒ ĐIỆP NƯỚNG TRỨNG MUỐI – GRILLEDE KAMMUSLINGER (1 STK.)

Chargrillede kammuslinger med saltet æggesauce og stærk chilisalsa.

75 DKK

GỎI CUỐN TÔM – FRISKE RISPAPIRRULLER (2 STK.)

Grillede rejer, friske krydderurter og risnudler rullet i sart rispapir, serveret med fiskesauce.

80 DKK

BÁNH CUỐN VIỆT NAM – DAMPEDE RISRULLER

Dampede risruller med hakket svinekød og svampe, serveret med friske krydderurter og fiskesauce.

100 DKK

CHẢ GIÒ – NEM CHIÊN GIÒN HÀ NỘI – SPRØDE FORÅRSRULLER (2 STK.)

Gyldne sprøde forårsruller fyldt med kylling, blandede grøntsager og svampe, serveret med friske krydderurter.

80 DKK

MỰC NƯỚNG MỘT NẮNG – GRILLET HALVTØRRET BLÆKSPRUTTE

Chargrillet halvtørret blæksprutte, serveret med friske krydderurter, syltede grøntsager og dip.

90 DKK

BÁNH XÈO MIỀN TRUNG – SPRØD VIETNAMESISK PANDEKAGE

Sprød, cremefarvet pandekage med rejer og bønnespirer, serveret med friske krydderurter og fiskesauce.

100 DKK

BÁNH MÌ KẸP THỊT XÁ XÍU – SÀI GÒN SANDWICH

Bløde boller fyldt med BBQ char siu-svinekød, stærk kimchi og sesamdressing.

100 DKK

THỊT NAI & GỎI ĐU ĐỦ CHỢ LỚN – GRØN PAPAYASALAT MED HJORTEKØD

Grøn papayasalat med tørret oksekødsjerky, friske krydderurter, ristede jordnødder og en kraftig Chợ Lớn-dressing.

100 DKK

3 KLASSISKE “TAPAS STYLE” SNACKS

Sprøde forårsruller fyldt med kylling og blandede grøntsager · friske rispapirruller med rejer, krydderurter og risnudler · grillet citrongræs-hjortespyd med papayasalat og friske krydderurter.

120 DKK