
MENU

THE VIETNAMESE - HEARTMADE KITCHEN

Pris: 545 DKK pr. person

Amuse

Kammuslinger grillet over kul og toppet med cremet æggeblommesauc og et strejf af chili.

3 klassiske snacks

Sprøde forårsruller (kylling, grøntsager og svampe)

Grillede reje-rispirruller (urter, fiskesauce infuseret med ananas)

Grillet citrongræs-oksekød i betelblade (med risnudler og kimchi)

Pho "pot au feu"

Okse-pho-bouillon med trøfler, svampe, nudler, løg, koriander og trøffelpaté.

Kokkens signaturretter

Smørstegt vagtel med vietnamesisk coleslaw og calamansi-chili

Kokosdampet jasminris med forårsløg og sorte sesamfrø

Smagen af paradis

Kokos- og jackfruit-dessert: Mekong Delta panna cotta med kokosskum

P A I R W I N E

Vin, eller gin cocktail til køkkenchefens
tasting menu

Vinmenu

4 Glas - 375 DKK

5 Glas - 425 DKK

Vietnamese Gin Cocktailmenu

3 Glas - 295 DKK

4 Glas - 395 DKK

THE VIETNAMESE TAPAS

Pris: 350 DKK pr. person (min. 2 per.)

Vegetarisk mulighed kan tilpasses ved forespørgsel

Forretter

Sài Gòn dampede boller med BBQ char siu svinekød, krydret kimchi og sesamdressing

3 Klassiske Snacks

Sprøde forårsruller

Reje-rispirruller

Grillede citrongræs-svinekødssticks

Hovedret

Fransk poussin marineret med havsalt, chili, hvidløg, citrongræs og fiskesauce.

Serveret med grøn chilisalt og vietnamesisk coleslaw.

Jasminris med kokosmælk, forårsløg og sorte sesamfrø.

D R I K K E M E N U E R

Vin, cocktail eller mocktailmenu til The Vietnamese Tapas menu.

Vinmenu

3 Glas - 375 DKK

Gin – Cocktailmenu

3 Glas - 295 DKK

A L A C A R T E

Små retter

Grillede kammuslinger (1 stk.)

Grillede kammuslinger med saltet æggesauce og krydret chilisalsa.

75 DKK

Sprøde forårsruller (4 stk.)

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

75 DKK

Bao – Sàì Gòn dampede boller (2 stk.)

Bløde dampede boller fyldt med BBQ char siu svinekød, krydret kimchi og sesamdressing. (Vegansk mulighed tilgængelig)

75 DKK

Friske rispapirsroller (2 stk.)

Grillede rejer, friske krydderurter og risnudler rullet i rispapir, serveret med fiskesauce. (Vegansk mulighed tilgængelig)

75 DKK

Grøn papayasalat med oksekød

med tørret oksekøds-jerky, friske krydderurter, ristede peanuts & en kraftig dressing

85 DKK

Dampede vietnamesiske risruller

Fine dampede risruller fyldt med hakket svinekød og svampe, serveret med friske krydderurter og fiskesauce

95 DKK

Dampede riskager

Fine dampede riskager toppet med hakkede rejer, sprøde svineflæskesvær og forårsløgssolie, serveret med fiskesauce.

95 DKK

Sprød vietnamesisk pandekage

Saltet sprød pandekage med rejer, svinekød og bønnespirer, serveret med friske krydderurter og syrlig fiskesauce.

95 DKK

P H Ỏ – N U D E L S U P P E

Saigon-style okse-pho

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

185 DKK

Hanoi-style kyllinge-pho

Let og aromatisk kyllingebouillon med ingefær, løg, strimlet kylling og friske krydderurter.

185 DKK

Kylling i kokos-karry

Mør kylling simret i cremet kokos-karrysauce, serveret med friske risnudler.
(Vegansk mulighed tilgængelig)

185 DKK

Okse "Osso Buco" med citrongræs

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

250 DKK

H O V E D R E T T E R

Bagt fisk i bananblad

Fresh Frisk fisk pakket ind i bananblad,
bagt med hjemmelavet karrysauce og
serveret med dampet ris

215 DKK

Hvidløgsmarineret svinekotelet

Grillet svinekotelet marineret i hvidløg,
serveret med duftende dampet ris og
fiskesauce

195 DKK

Grillet poussin kylling med Chili Salt

serveret med friske krydderurter, dampet
ris og kumquat-chilisaltsauce

175 DKK

T-bonesteak med tamarindsauce

Grillet T-bonesteak marineret med citrongræs, serveret med dampet ris og syrlig tamarindsauce

350 DKK

Saigon – Grillet citrongræs-svinekød nudelsalat

Grillet svinekød med citrongræs, serveret med risnudler, friske krydderurter og syrlig fiskesauce

175 DKK

Hanoi – Grillet honningsvinekød nudelsalat

Chargrilled Grillede svinekødsfrikadeller og grillet svinebryst, serveret med risnudler, friske krydderurter og syrlig fiskesauce

175 DKK

A G O O D S T A R T

Champagne

Michel Gonet, Les 3 Terroirs mv Nicolas
Feuillatte, Reserve Exclusive, Frankrig

Glas 110 DKK Flaske 410 DKK

Rosé Cava

Dibon Cava, Bodegas Pinord, Spanien

Glas 85 DKK Flaske 375 DKK

Gin & Tonic

Gin – Indian Tonic – Lime

110 DKK

Em Oi Sparkle

Prosecco – Vodka – Hyldeblomst – Lime

110 DKK