

LA TRE

4 RETTERS MENU

LA TRE 4 RETTERS MENU 319,-

(Vælg mellem)

FORRETTER

Hjemmelavet Traditionel Forårsruller

Hakket svinekød, judasøre svampe, glasnudler, serveres med "nuoc cham"

Citrongræs Rejer Suppe

Aromatisk suppe med kongerejer, bambusskud og limeblade, serveres med friske urter

SALAT

Sapa Kylling Salat

Classic vietnamesisk salat med kylling, frisk grønt i en smagsfuld dressing, jordnødder og sesamfrø

HOVEDRETTER

Dì Nấm Karamellisert Svinekød

Sauté marineret andebryst i hjemmelavet appelsin sauce, serveres med sprød baguette

Stewed And i Blomme Sauce

Ristet anderlår simret i kokosvand og den hjemmelavede pasta lavet af blomme sauce og vietnamesiske krydderier serveres med baguette eller ris

DESSERT

Vietnamesisk Kaffe Cheesecake

med chocolate crumble

Karamel Lava Cake

Saltet karamel lavakage serveret med flødeskum

L'ATRE

3 RETTERS MENU

3 RETTERS MENU 269,-

(Vælg mellem)

FORRETTER

Hjemmelavet Traditionel Forårsruller

Hakket svinekød, judasøre svampe, glasnudler, serveres med "nuoc cham"

Phở Mini

Vietnamesiske nationalret med langtidssimreret oksekødsuppe, risnudler og friske urter

HOVEDRETTER

Hội An Kylling Karry

Medium stærk smagfuld gul karry kylling med limeblade, citrongræs, asiatiske & sæsonensgrøntsager, serveres med ris

Tamarin Konge Rejer

Risnuddler, friske grøntsager, tang, samt grillet store rejer i en smagsfuld dressing, drys af krydrede sprøde cashew nødder

DESSERT

Bananruller

Hjemmelavede sprøde bananruller med karamelsauce og flødeskum

Coconut Is

Hjemmelavet kokosnødis serveres med kokos crumble

VIETNAMESE "TAPAS"

VIETNAMESE "TAPAS" 239,-

Hjemmelavet Traditionel Forårsruller

Hjemmelavet med hakket svinekød, judasøre svampe, vandkastanjer, glasnudler, serveres med
"nuoc cham"

BBQ Svinekød Ruller

BBQ svinekød, rejer, hjemmesyltede daikon, risnudler, frisk grønt, koriander, mynte, pakket ind i
rispapir, serveres med jordnøddesovs

Sapa Nộm

Classic vietnamesisk salat med kylling, kylling jerky, fintsnittet hvidkål og frisk grønt i en smagsfuld
"Nuoc Cham" jordnødder og sesamfrø

Grillet Citrongræs Svinekød

Grillet vietnamesisk krydret svinekød i citrongræsmarinering, serveres med Nuoc Cham

Mini Bánh Mỳ Citrongræs Øksekød

Baguette fyldt med citrongræs øksekød, sprøde græskar kerner, hjemmelavet syltede daikon &
gulerødder, agurk, koriander og purløg, med chili-mayo aioli

Nødder

Krydrede Sprøde Cashew Nødder med Limeblade

FORRETTER

Phở Bò Mini 75,-

Delikat oksekødsuppe, serveres med oksekød, risnudler og friske urter

Traditionel Forårsruller 60,-

Hjemmelavet med hakket svinekød, judasøre svampe, vandkastanjer, glasnudler, serveres med
"nuoc cham" – 2stk

Citrongræs Rejer Suppe 75,-

Aromatisk suppe med kongerejer og limeblade, chili, tamarind, tomat og serveres med friske urter

BBQ Svinekød Friske Ruller 70,-

BBQ svinekød, hjemmesyltede daikon, risnudler, frisk grønt, koriander, mynte, pakket ind i rispapir,
serveres med jordnøddesovs – 2stk

Avocado Friske Ruller 70,-

Avocado, risnudler, frisk grønt, koriander, mynte, pakket ind i rispapir serveres med cremet peanut
sauce – 2stk

Søde Kartoffel Pommes Frites 60,-

Sprøde søde kartoffel pommes frites. Serveres med chilimayo dip

RISNUDDER

SALATER & POKE BOWL

Hanoi Den Gamle By 145,-

Masser af smag i en nudler bowl med citrongræs svinekød og sprøde forårsruller, friske urter, lækker "nuoc cham". Den røde chili tilføjer noget bid. Mynte og koriander giver retten det sidste pift

Saigon Oksekød Salat 135,-

Oksekød i citrongræsmarinering, frisk grønt & urter, syltede gule beder, risnudler, krydrede sprøde solsikkekerner, jordnødder og løg, serveres med "nuoc cham"

SaPa Kylling Salat 129,-

Classic vietnamesisk salat med kylling, fintsnittet hvidkål og frisk grønt i en smagsfuld marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, jordnødder og sesamfrø

Spicy Tuna Poke 145,-

Salat med frisk tun marineret i spicy soy, shitake, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

Sesam Salmon Poke 145,-

Salat med frisk laks marineret i sesam dressing, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

Shitake Kylling Poke 135,-

Salat med grillet honing kylling, shitake, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

HOVEDRETTER

Hanoi Den Gamle By 145,-

Masser af smag i en nuddler bowl med citrongræs svinekød og sprøde forårsruller, friske urter, lækker "nuoc cham". Den røde chili tilføjer noget bid. Mynte og koriander giver retten det sidste pift

Saigon Oksekød Salat 135,-

Oksekød i citrongræsmarinering, frisk grønt & urter, syltede gule beder, risnudler, krydrede sprøde solsikkekerner, jordnødder og løg, serveres med "nuoc cham"

SaPa Kylling Salat 129,-

Classic vietnamesisk salat med kylling, fintsnittet hvidkål og frisk grønt i en smagsfuld marinade af vineddike, fiskesauce, hvidløg, jordnødder og sesamfrø

Spicy Tuna Poke 145,-

Salat med frisk tun marineret i spicy soy, shitake, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

Sesam Salmon Poke 145,-

Salat med frisk laks marineret i sesam dressing, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

Shitake Kylling Poke 135,-

Salat med grillet honing kylling, shitake, sushiris, avocado, edamame, wakame, sprøde grøntsager og urter, serveres med La Tre Goma Dressing

VEGETARMENU

Avocado Friske Ruller 70,-

Avocado, risnudler, frisk grønt, koriander, mynte, pakket ind i rispapir serveres med cremet peanut sauce – 2stk

Tempura Aubergine 60,-

Sprøde panko aubergine stegte serveret med ananas chili sauce

Grøntsags Forårsruller 60,-

Hjemmelavet med umami blanding af shiitake svampe, vandkastanjer, glasnudler og asiatiske grønt, serveres med "veganske nuoc cham" – 2 stk

Avocado Salat 125,-

Avokado, tofu, friske grønt & urter, hjemmesyltede gule beder, risnudler, krydrede solsikkefrø kerner, jordnødder og løg, serveres med vegan "nuoc cham" dressing

Vegan Karry 135,-

Smagsrig rød karry, asiatiske og sæsonens grøntsager. Serveres med ris

Asian Greens 130,-

Stegte asiatiske grøntsager med gulbønnesovs serveres med ris

BØRNEMENU

BØRNEMENU

(3 kursemenu 75,-)

Søde Kartoffel Pommes Frites

serveres med tomatmayo

Honning kyllinge boller

med æg, og frisk grønt

Banana Rolls

Hjemmelavede sprøde bananruller med karamelsauce og flødeskum

DESSERT

Coconut Is 55,-

Hjemmelavet kokosnødis serveres med kokos crumble

"Dì Nặm Pork" Kage 60,-

Saltet karamel lavakage serveret med karameliseret bacon og flødeskum

Vietnamesisk Kaffe Cheesecake 65,-

Med chocolate crumble, en fortolkning af vietnamesisk iskaffe