



## VIETNAMESISK GASTRONOMI MED ET MODERNE TWIST

Hos La Tre vil du møde et dynamisk og energisk team, som har en passion for at lave unikke retter med en høj grad af håndværk.

Vi går op i at al mad er lavet fra bunden og tilbyder et stort udvalg af vin, øl samt hjemmelavede drinks, tilpasset menuen.

Du kan være sikker på, at vi lægger samme energi og passion i vores take-out menu og kreative catering som du vil opleve i restauranten.

Der er så mange lækre og unikke smage i det vietnamesiske køkken - vi glæder os til at give dig en unik oplevelse!

Venligst informer os om eventuelle fødevareallergi inden du afgiver ordren. Tak!

## 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

Langsomt simret svinekød med smagsfuld karamelsovs, friske urter og ris

#### 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

### **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 Tiger 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"**

239,-

### **Hjemmelavet Traditionel Forårsruller**

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

### **BBQ Svinekød & Rejer Friske Ruller**

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

### **Sapa Nôm**

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

## **RISNUDEL SALATER & POKE BOWL**

### **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

## HOVEDRETTER

### **Vietnamesisk Okse Ragout 175,-**

Medium stærk langtidssimret oksekød i vietnamesisk inspireret sauce med citrongræs, chili, serveres med sprød baguette eller ris

### **Dì Nặm Karamellisert Svinekød 165,-**

En traditionel ret i det sydlige vietnamesiske køkken. Langsomt simret svinekød med smagsfuld karamelsovs, serveres med salt tørret æg, friske urter og ris

### **Kokos Grillet Laks 185,-**

Grillet laks i delikat kokossauce serveres med friske urter og ris

### **Stewed And i Blomme Sauce 155,-**

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

### **Cashew Kylling 145,-**

Let grillet marineret kyllingelår med vietnamesisk krydderi i hjemmelavet galangalsauce, grøntsager, cashewnødder, serveres med ris.

### **Phở Bò ( Oksekød Nudelsuppe) 155,-**

Den kendte vietnamesiske nationalret med langtidssimreret oksekødsuppe, serveres med tynde skiver oksekød, risnudler, bønnespirer, lime og friske urter

### **Hội An Kylling Karry 145,-**

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

## 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**

( 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

### **"Di Nãm Pork" Kage 65-**

Saltet karamel lavakage serveret med karameliseret bacon og flødeskum

### **Vietnamesisk Kaffe Cheesecake 75,-**

Med chocolate crumble, en fortolkning af vietnamesisk iskaffe