
MENU

T A S T I N G M E N U

Køkkenet bestemmer menuen - samme menu for hele bordet.

Serveres i 4 omgange

Denne menu består af 8 raffinerede retter inspireret af vietnamesiske aftener.

Pris

750 DKK pr. person

Háu - Vietnameseiske Østers

Frisk Rømø-østers med lime, chili & koriander

Tôm Hùm Nuong Moi - Grillet hummer på vietnamesisk vis

Hummerhale grillet over åben ild & penslet med smør, fiskesauce & hvidløg

Nem Rán Tôm Cáng - Sprøde forårsruller med krebs & kylling

Håndrullede, gyldne forårsruller fyldt med krebsehaler, kylling, blandede rodfrugter & svampe. Serveret med friske urter & nuoc cham

Gỏi Cá Hói Cuốn - Friskrulle med rå laks

Risepapir fyldt med laks, mynte, koriander & shiso

Gỏi Du Dú Nai Cuón Lá Lot - Hjort i Betelblade med grøn papayasalat

Grøn papaya, friske urter & mørt
hjortekød rullet i duftende lá lót-blade

Vit Trói Núong Sót Chao - Gråand med fermenteret tofu-sauce

Langtidsmarineret, grillet gråand glaseret
i chao, mørk soya & honning

Dessert - Saigon By night

Køkkenets søde finale med kokos &
tropiske frugter

Kem Dúa Mít Soi

Kokos- & jackfruit-dessert
Mekong Delta Panna Cotta med
kokosskum

S M Å R E T T E R

Del & nyd dem sammen

Vietnamesisk Østers

Frisk dansk østers fra Rømø med
fiskesauce, lime & chili
70 DKK

Grillet Kammusling

Flammegrillet kammusling med saltet
æggecreme, chili-salsa & urteolie
70 DKK

Grillet ½ hummer på vietnamesisk vis

Hummerhale grillet over åben ild,
penslet med citrongræs, chili,
fiskesauce & hvidløg
100 DKK

Vietnamesisk forårsrulle

Sprøde forårsruller fyldt med rejer, krabbe & svampe. Serveret med friske urter & klassisk nuoc cham-sauce

80 DKK

Frisk sommer rulle

Friske rispapirsruller med råmarineret laks, urter & fermenteret fiskesauce med ananas

80 DKK

Mini pandekager

Sprøde minipandekager med jomfruhummer, kokoscreme & gurkemeje. Pakket i sennepsblade som små bidder

90 DKK

Dampede Risruller

Fylدت med jomfruhummer & svampe,
toppet med blødkogت æggeblomme &
sprøde skalotteløg

100 DKK

Grillet Hjort & Grøn Papaya

Grillet vildthjort serveret med grøn papaya,
chili-lime dressing & betelblade

100 DKK

Silken Ægge-Tofu

Hjemmelavet tofu-creme dampet i
svampebouillon med trøffelaroma &
vietnamesiske urter

90 DKK

S T O R E R E T T E R

Signatur Okse-Pho

18-timers simret fond med A5 wagyu,
brændt løg, kanel & stjerneanis
250 DKK

Poussin Kylling-Pho

Klar & aromatisk suppe med poussin,
limeblade & vietnamesisk koriander
190 DKK

Vietnamesisk Pot-Au-Feu

En poetisk fusion mellem fransk pot-au-
feu & vietnamesisk pho. Dyb
okseconsommé med vilde svampe &
urter
190 DKK

Vietnamesisk Karrykylling

Perlehøne braiseret i kokosmælk med citrongræs, karry & kaffir limeblade.

Serveret med sprød surdej baguette

190 DKK

Vietnamesisk Oksegryde

Langtidsbraiseret oksekød "osso Buco" med gulerødder & lotusrod i

citrongræs-bouillon. Serveret med sprød surdej baguette

250 DKK

K U L G R I L L

Vietnamesisk Oksegryde

Grillet svinekød på spyd med risnudler,
friske urter & ananas-ansjosdressing
190 DKK

Vietnamesisk Grilltallerken

Karamelliseret Iberico-svinekotelet med
dampet jasminris, svinehudsstrimler &
spejlæg - *250 DKK*

Sprødstegt Vagtel

Små vagtler stegt gyldne i hvidløgssmør &
serveret med urter - *180 DKK*

Gråand med fermenteret tofu-sauce

Langtidsmarineret & kulgrillet vildand med
sauce af fermenteret tofu, citrongræs &
ingefær - *250 DKK*

S Ø D T P U N K T U M

Dagens Dessert

Spørg venligst din tjener om dagens
søde kreation
70 DKK