

MENU

THE VIETNAMESE - HEARTMADE KITCHEN

Pris: 545 DKK pr. person

Amuse

Kammuslinger grillet over kul og toppet med cremet æggeblommesaucе 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: 370 DKK pr. person (min. 2 per.)

Vegetarisk mulighed kan tilpasses ved forespørgsel

Forretter

Sò diêp nu'ó'ng trú'ng muoi
Grillet kammuslinger med saltet
æggeblommesauc og krydret
chilisalsa

3 Klassiske Snacks

Sprøde forårsruller

Reje-rispirruller

Grillet citrongræs-hjortespud

Hovedret

Chargrillet fransk kyllingesuprême med gul Sàì Gòn-karrysauce med chili, kaffirlimeblade, kokosmælk og friske krydderurter.

Serveres med dampet ris.

Dessert

Coconut & Jackfruit

Delikat panna cotta fra Mekong-deltaet med kokos og jackfrugt, toppet med kokoscremeskum

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

Vin, cocktail eller mocktailmenu til The Vietnamese Tapas menu.

Vinmenu

3 Glas - 270 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

Sài Gòn sandwich (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 hjortekød

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 forårsløgsolie, 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

Grillede halvtørrede blæksprutter

Grillede halvtørrede blæksprutter serveret med friske krydderurter, syltede grøntsager og dip

85 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

Saigon – Grillet citrongræs-svinekød nudelsalat

Grillet svinekød med citrongræs, 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