Køkkenchefens tasting menu 8 små smagsretter- 5 serveringer 495,- pr. person

Unikke smagskombinationer, imens vi forbliver tro mod madkulturarven. Vi genskaber essensen af vietnamesiske retter, med baggrund i tradtionelle teknikker og smagfuld madkultur.

En lille lækker starter

Sò Diếp Nướng Trứng Mõ Hành

Grillet kammusling • Smør • Jordnødder • Forårsløg • Grøn Chili Salsa

Klassiske Snacks - "Share & Care'

Chà Giò

Sprødstegt forårsrulle

Kyllingefars • Blandede grøntsager • Judasøresvampe

Gòi cuôn vit quay

Rispapirruller

Røget andesteg • Urter • Gulerødder • Glas kål

Bún bò lá lõt

Grillet citrongræs oksekød rullet i betelblad

Glasnudler • Krydderurter • Fiskesauce Dipping

Pho "pot au feu"

Phò trøffel

Okse kraftbensuppe med trøffel

Tamarind sød • Syrlig suppe

Oksekraftbensfondsuppe • Blandede svampe • Purløg • Koriander

Chefen's Signarturretter

Cút ngû vi chien bo

Grillet vagtel marineret i Vietnamesisk krydderiblanding • M. salat • Honning sennepsdressing

Com chien kim chi

Køkkenschefens stegte ris med vietnamesisk kimchi

Jasminris • Kimchi • Forårsløg • Sesam

Smagen af Paradis

Kem dūa mít "Panna Cotta"

Ben tre kokoscreme Jackfruit panna cotta • Kokoscreme

Vin eller cocktailmenu til køkkenchefens tasting menu

Vinmenu

4 Glas 375,-

5 Glas 425,-

Cocktailmenu

3 Glas 295

4 Glas 375,-

Mocktailmenu

3 Glas 195

4 Glas 275

The Vietnamese Tapas
6 serveringer
275,- pr. person

Vi har valgt nogle vigtige vietnamesiske smagsvarianter og retter som alle burde opleve. **Der er mulighed for vegetarisk servering**

Enter

Bánh Bao Kẹp Thịt Char Siu

Saigon dampede bao buns med grillet svinekød

BQQ Char Siu svinekød • Syltet daikon • gulerødder • Sesam dressing

3 Klassiske Snacks - "Share & Care'

Chà Giò

Kyllingefyld • Blandede grøntsager • Judasøresvampe

Gòi cuôn vit quay

Rispapirruller

Røget andesteg • Urter • Gulerødder • Glas kål

Bún bò lá lõt

Grillet citrongræs oksekød rullet i betelblad

Glasnudler • Krydderurter • Fiskesauce Dipping

Nudelsalat

Bún Trộn

Blandet nudelsalat med urter og vietnamesisk fiskesauce

Oksekød Pho à la Saigon.

Phô Bò Tái

Pho nudelsuppe med oksekød – slow-cook 12 timers bouillon med krydderier

Smagen af Paradis +45 ,-

Smagen af Paradis **+45,-**

Kem xoài panna cotta

Ben tre kokoscreme Jackfruit panna cotta • Mynte • Kokoscreme

Vin eller cocktailmenu til køkkenchefens tasting menu

Vinmenu

4 Glas 375,-

5 Glas 425,-

Cocktailmenu

3 Glas 295

4 Glas 375,-

Mocktailmenu

3 Glas 195

4 Glas 275

Par vinmenu til vores tasting menu

Mousserende vin

Aimery – 1531 – Cre´mant de limoux – Brut – Frankrig

Hvidvin

Franken – 2021 – Silvaner trocken – Vegan – Tyskland

Rødvin

Indigo Eyes – 2019 – Pinot Noir – California – Usa

Rødvin

Scrimaglio – 2020 – Baberara d´asti superiore – Italien

Dessertvin

Baglio Baiata – Alagna – Zinibbo -Sicilien – Italien

4 Glas 375,-
5 Glas 425,-

Par cocktailmenu til vores tasting menu

Nha Trang Beach

Vodka – Hyldeblomstsirup – Most pære – Citronjuice & prosecco

Saigon Street

Mørk rom – Limejuice – Kondenseret mælk – Ginger Ale

Signatur Drink

Gin – Gingerbeer – Citronthe sirup – Citrongræs – Kafir limeblade – Appelsinjuice

Ben Tre Sour

Tequila – Grapefrugt tonic – Kokossirup – Limejuice – Chili

4 Glas 375,-

À la carte

En lille, lækker forret

Sò điệp nướng — **75,-**

Grillede kammusling

Chả giò — **85,-**

3 stk. sprøde, friturestegte forårsruller med svinekød

Bò Bía — **85,-**

2 stk. rispapirsruller med tørrede rejer, salami, æg og urter

Gòi Cuon — **85,-**

2 stk. rispapirruller med røget and og urter

Bánh Bao — **85,-**

2 stk. Saigon dampede boller med svinekød, syltede gulerødder og urter

Nudelsalat

Bún Thịt nướng — **165,-**

Saigon nudelsalat skål med grillede citrongræs-svinekødsspyd

Nudelsuppe

Gà cà ri nước dừa — **165,-**

Kylling med krydret kokosnødde-curry

Cà ri chay — **165,-**

Hjemmelavet tofu med krydret kokosnødde-curry [vegansk]

Hủ tiếu bò kho — **175,-**

Oksekød "Ossobuco" gryderet med vietnamesiske krydderier

Phở - Noodle Soup

Phớ Dặc biệt sài gòn — **165,-**

Oksekøds-Pho a la Saigon Style Oksekødsnudlesuppe med mørt oksekød, confiteret oksekød, kødboller og krydderurter - slow-cook 12 timers bouillon

Kokkens signaturretter

Cơm sườn nướng — **165,-**

Svinekotelet marineret med hvidløg, serveret med ris + sure sager.

Cá nướng lá chuối — **175,-**

Bagt fisk med karry i bananblad. Serveret med ris.

Bò nướng — **275,-**

Grillet, marineret citrongræs oksekød bøf, serveret med ris.

Dagens ret (spørg personalet) — **175,-**

Spørg venligst betjeningen

The Vietnamese Tapas Plate (min. 2 personer)

Alle nedenstående retter er inkluderet (Spørg for vegansk menu)

Chà Gio – Klassisk forårsrulle
Goi cuon – Rispapirsrulle
Bò La lôt – Grillet citrongræs oksekød i betelblade
Bún Trộn – Nudelsalat m. chili fiskesauce

155,-

A Good Start!

Champagne

Michel Gonet, Les 3 terroirs mv Nicolas Feuillatte, Reserve exclusive, Frankrig

Glas 110,- Flaske 410,-

Rosé Cava

Dibon Cava, Bodegas Pinord, Spanien

Glas 85,- Flaske 375,-

Gin & Tonic

Gin – Indian Tonic – Lime

110,-

Em O'i Sparkle

Prosecco – Vodka – Hyldeblomst – Lime

110,-

Cocktails

The Vietnamese 115,-
Rom – Kokosnød – Limejuice – Chili – Kaffirlime – Citrongræs – Danskvand

17 Again 115,-
Gin – Velvet fallerum . Vandmelon – Limejuice – Prosecco

Em Oi Sparkle 115,-
Vodka – Hyldeblomst – Limejuice – Prosecco

Dalat Negroni 115,-
Gin – Rosato Martini – Golden fallerum – Prosecco

Vietjito 115,-
Mørk rom – Sukker – Mint – Frisk Lime – Passionsfrugt – Danskvand

Asian Horses Neck 115,-
Whiskey – Ginger Ale- Litchi – Citron skal

Passion Attraction 100,-
Rom – Passionsfrugt – Citron

The Vietnamese Alco – Lemonade 100,-
Vodka – Limejuice – Sirup – Chili Citrongræs – Kaffirlime – Danskvand

Gin + Tonic 115,-
Gin – Grape/Indian/Nordic Tonic

Passionate Grape Delight Mocktail 75,-
Passionsfrugtsirup – Sirup – Lime Juice – Mint – Grapetonic

The Vietnamese Mocktail 75,-
Limejuice – Kokosnød sirup – Citrongræs – Chili – Kaffirlime

– Den Vietnamiske Bartender –
Vi vil elske at imødekomme og skabe magi, udfra dine specielle ønsker.