

# Køkkenchefens tasting menu

## 495,- pr. person

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



### En lille lækker starter

*Sò Diép Nuống Mò Hành*

Grillede kammuslinger • Forårsløg • Hvidløgssmør • Peanuts • Grøn chilisalsa

### Klassiske Snacks - "Share & Care"

*Chà Giò Tôm*

Sprødstegte reje-forårssruller

Rejer • Blandede grøntsager • Judasører svampe

*Bò Bia*

Risepapir ruller

Tørrede rejer • Pølse • Ag • Urter • Gulerødder • Jicama

*Gỏi xoài tôm*

Grillet rød karry tiger rejer mango salat

Rejer • Mango • Cocktail tomat • Krydderurter • Fiskesauce dressing

### Suppe

*Súp măng tây*

Asparges krebsehale suppe

Krebsehaler • Asparges • Løg • Koriander

### Chefen's Signatur retter

*Chim cút ngũ vị chiên bơ*

Kryddermarineret hele vagtler • Sakura salat • Sennep dip

*Cơm chiên hvid radise "kimchi"*

Køkkenschefens kimchi stegte ris

Stegte ris • Kimchi chilipasta • Forårsløg • Purløg • Sort sesam

### Smagen af Paradis

*Kem xoài panna cotta*

Ben tre kokoscreme panna cotta med mangocoulis

Mango • Mynte • Kokoscreme

Vin eller cocktailmenu til køkkenchefens tasting menu

#### Vinmenu

4 Glas 375,-

5 Glas 425,-

#### Cocktailmenu

4 Glas 375,-

# Køkkenchefens Pescatarien Tasting Menu 495,- pr. person

Vegetariske/pescatar smagskombinationer, imens vi forbliver tro mod madkulturarven. Vi genskaber essensen af vietnamesiske retter, med baggrund i traditionelle teknikker og smagfuld madkultur.



## En lille lækker starter

*só điệp nướng trúng muối phô mai*

Grillede kammuslinger med salt æggeost • Forårsløg • Hvidløgssmør •  
Peanuts • Chilisalsa

## Klassiske Snacks – "Share & Care"

*Chà Giò Tôm*

Sprødstegte reje-forårssruller

Rejer • Blandede grøntsager • Judasører svampe

*Bò Bia*

Rispir ruller

Tørrede rejer • Ag • Urter • Gulerødder • Jicama

*Gỏi xoài tôm*

Grillet rød karry tiger rejer mango salat

Rejer • Mango • Cocktail tomat • Krydderurter • Fiskesauce dressing

## Suppe

*Súp măng tây*

Asparges krebsehale suppe

Krebsehaler • Asparges • Løg • Koriander

## Chefen's Signatur retter

*ca nướng lá chuối*

Bagt fisk med køkkenchefens karry i bananblad

*Cơm chiên hoid radise "kimchi"*

Køkkenschefens kimchi stegte ris

Stegte ris • Kimchi chilipasta • Forårsløg • Purløg • Sort sesam

## Smagen af paradys

*Kem xoài panna cotta*

Ben tre kokoscreme panna cotta med mangocoulis

Mango • Mynte • Kokoscreme

Vin eller cocktailmenu til køkkenchefens tasting menu

### Par Vinmenu

4 Glas 375,-

5 Glas 425,-

### Par Cocktailmenu

4 Glas 375,-

# The Vietnamese Tapas

## 275,- pr. person

Vi har valgt nogle vigtige vietnamesiske smagsvarianter og retter  
som alle burde opleve



### Bò Bía

Bløde rispapirruller med tørrede rejer, urter, gulerod og jicama

### Chả Giò Tôm

Sprøde forårsruller med rejer, grøntsager, svampe

### Thịt Nướng

Grillet citrongræs flæske sticks

### Bún Trộn

Blandet nudelsalat med urter og vietnamesisk dip sauce

### Bánh Bao

Vietnamese Sandwich with pâté & grilled pork

### Phô Bò Tái

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

**The Vietnamese daily dessert** +45,-

## Vinmenu +335,-

Eat, drink & love Vietnam!



# The Vietnamese "Market" Menu

*Vi har udvalgt en række spændende retter fra de pulserende og sprudlende Markeder i Vietnam.*



## One Bowl Dishes

**Gà cà ri nước dừa** 155,-

Saftig kylling med hjemmelavet spicey kokos karrysauce & gulerødder, samt krydderurter

**Bò kho** 170,-

Braised slow cooked beef - ginger - lemongrass - chili & herbs

**Cà Ri Chay** 155,-

Tofu "kyllinge" stykker i kokos karry sauce og krydderurter

## Phở – Noodle Soup

**Phở Đặc biệt sài gòn** 155,-

Oksekøds-Pho a la Saigon Style Oksekødsnudlesuppe med mørt oksekød, confiteret oksekød, kødboller og krydderurter

## Noodle Salat Bowl

**Bún Trộn Sài gòn** 155,-

Grillet svinekødssticks m. citrongræs - Risnudler - Salat - Saigon style krydderurter - Fiskesauce chilidressing



## Kokkens "Heartmade" specialiteter

**Cơm sườn nướng** 165,-

Marinade svinekoteletter med hvidløg & serveres med ris, syltede agurker, krydderurter

**Cá nướng Lá Chuối** 175,-

Bagt Fisk i karrysauce - Karamelliserede løg, ananas, chili serveres med ris

**Bò nướng** 255,-

Marineret og grillet oksebof med citrongræs, Phu Quốc peber serveret med tamarind chilidip og ris

## Bao sandwich

**The Banh Bao** 75,-

Bao bolle med grillet svinekød og syltede agurker, krydderurter



## The Vietnamese Tapas Plate

Alle nedenstående retter er inkluderet

Bò Bía – Sommerrulle

Chả Giò – Klassisk forårsrulle

Bò Lá Lôt – Grillet citrongræs-oksekød

Bún Trộn – Nudelsalat

155,-

