

Køkkenchefens signatur tasting menu 8 serveringer

495,- pr. person

En lille lækker starter

Sò Diếp Nướng Trứng Muối Phô Mai
Grillede kammuslinger • Saltet æg & ostecreme • Chilisalsa

Klassiske Snacks - "Share & Care"

Chà Giò
Svinefars • Blandede grøntsager • Judasøresvampe

Bò Bia
Rispirruller
Tørrede rejer • Æg • Urter • Gulerødder • Jicama
Gỏi xoài tôm
Grillet rød karry vannameireje med mangosalat
Rejer • Mango • Cocktail • Krydderurter • Fiskesaucedressing

Mekong Delta's Supper

Canh Chua Cá
Tamarind sød • Syrlig suppe
Fisk • Tamarind • Ananas • Tomat • Elefantørestok • Chilipeber • Rismarkens urter • Koriander

Chefen's Signatur retter

Gà nướng muối ớt xa tắc
Grillet kylling marineret i Vietnamesisk krydderiblanding • M. salat – Chili citrongræs kumquat citrus sauce.

Com Hấp Nước Dừa
Køkkenschefens dampede ris med kokos
Jasminris • Kokoscreme • Forårsløg • Sesam

Smagen af Paradis

Kem xoài panna cotta
Ben tre kokoscreme mango panna cotta
Mangocoulis • 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

Køkkenchefens pescetar tasting menu 8 serveringer

495,- pr. person

En lille lækker starter

Sò Diếp Nướng Trứng Muối Phô Mai
Grillede kammuslinger • Saltet æg & ostecreme • Chilisalsa

Klassiske Snacks - "Share & Care"

Chà Giò Tôm
Sprødstegte surimi forårsrulle
Surimi • Blandede grøntsager • Judasører svampe
Bò Bia
Rispirruller
Tørrede rejer • Æg • Urter • Gulerødder • Jicama
Gỏi xoài tôm
Grillet rød karry vannameireje med mangosalat
Rejer • Mango • Cocktail • Krydderurter • Fiskesaucedressing

Mekong Delta's Supper

Canh Chua Cá
Tamarind sød • Syrlig suppe
Fisk • Tamarind • Ananas • Tomat • Elefantørestok • Chilipeber • Rismarkens urter •
Koriander

Chefen's Signatur retter

Cá Nướng Lá Chuối
Bagt fisk i bananblad med kokkens karrysauce og garniture

Cơm Hấp Nước Dừa
Køkkenschefens dampede ris med kokos
Jasminris • Kokoscreme • Forårsløg • Sort sesam

Smagen af Paradis

Kem xoài panna cotta
Ben tre kokoscreme mango panna cotta mangocoulis
Mangocoulis • Mynte • Kokoscreme
Vin eller cocktailmenu til køkkenchefens tasting menu

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

Klassiske Snacks - "Share & Care"

Chà Giò

Svinefars • Blandede grøntsager • Judasøresvampe

Bò Bia

Rispirruller

Tørrede rejer • Æg • Urter • Gulerødder • Jicama

Thịt nướng

Grillet citrongræs flæske sticks

Nudelsalat

Bún Trộn

Blandet nudelsalat med urter og vietnamesisk dip sauce

Oksekød Pho à la Saigon

Phở Bò Tái

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

Smagen af Paradis +45,-

Kem xoài panna cotta

Ben tre kokoscreme mango panna cotta mangocoulis Mangocoulis • Mynte • Kokoscreme

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

Par vinmenu til vores tasting menu

Mousserende vin

Aimery – 1531 – Crémant de limoux – Brut – Frankrig

Hvidvin

Franken – 2021 – Silvaner trocken – Vegan – Tyskland

Rødvin

Indigo Eyes – 2019 – Pinot Noir – California – Usa

Rødvin

Scrimaglio – 2020 – Barbera 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
- **Gỏi xoài tôm** 85,-
Mango salat. Grillede store rejer med mango salat
- **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

- **Phở Đặc biệt sài gòn** 165,-
Oksekøds-Phở a la Saigon Style Oksekødsnudlesuppe med mørt oksekød, confiteret oksekød, kødboller og krydderurter

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

Bò Bía – Sommerrulle
Chả Giò – Klassisk forårsrulle
Thịt nướng – Grillet oksekød
Bún Trộn – Nudelsalat

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 Oi Sparkle

Prosecco – Vodka – Hyldeblomst – Lime

110,-