

9 serveringer 445,- pr. person

Menuen skal vælges af hele bordet (Min. 2 personer)

Vinmenu +275,-

4 glas for 9 serveringer (5 glas +335,-)

The Menu



Grillet kammuslinger (Sò Điệp Nướng Mỡ Hành)

Forårsløg - hvidløgssmør - peanuts - grøn chili salsa (grilled scallops with spring onions garlic butter, peanuts & green chili salsa´)

Vietnamesisk sur/sød suppe (Canh Chua Tôm)

Tigerrejer - ananas - tamarin - tomater - bønnespirer (Vietnamese sweet/sour soup with tiger shrimps, pineapple, tamarin, tomatoes & bean sprouts)

Rispirruller (Bò Bía)

Salami - soltørrede rejer - omelet - salat - jicama (Rice paper rolls with salami, sun dried shrimps, omelet, salad & jicama)

Sprødstegte forårsruller (Chả Giò)

Svinefars - blandet grøntsager - judasører svampe (fried spring rolls with pork, mixed vegetables & mushrooms)

Bananblomstsalat (Gỏi Hoa Chuối)

Koriander - bønnespirer - gulerødder - bananblomst (Banana flower salad with cilantro, bean sprouts, carrots & banana flower)

Aromatisk grøn-te-røget andebryst (Vịt Xông Khói Trà Xanh)

Ingefær - fiskesauce med risvin - chili - forårsløg (Green tea smoaked duck wtih ginger, fish saucewith rice wine, chili & spring onions)

Vietnamesisk stegt oksekød i ristet ris (Bò Chộn Thính)

Okseculotte - hvidløg - urter - mynte - blendet ristet ris (fried beef with garlic, herbs, mint & blended rice)

Dampet kokosris (Cơm Hấp Nước Dừa)

Dampet ris - kokosmælk - forårsløg - sort sesam (Steamed cocconut rice with coconut cream, spring onions & black sesame)

Panna Cotta trifli (Chè Xoài Dứa Nước Dừa)

Panna Cotta trifli Kokos - mango - mynte - flamberet rom (Panna cotta trifli with, coconut, mango, mint and blazed rum)