

NYTT

FÖRRÄTT

GRILL MIX 155 (3ST) Tre grillade rätter (Chao tom, Beef lolo lot, Lemon leaf kyckling) serveras med sallad och hemlagad sås



TOM CHIEN - Vietnamesisk Räka TEMPURA, serveras med sallad

155 (5ST)  **125 (3ST)**

HUVUDRÄTT

CHAO TOM 190  kryddig räk & fläskfärs-rullader grillade på bambupinne. Serveras med en sida av tunna risnudlar och färska örter som mynta och koriander. En söt och syrlig sås gjord av ananas, sojaböner och jordnötter kompletterar rätten.

VIETNESISK RAMEN 185

Långkok (kycklingbuljong får puttra i 12 timmar) färska äggnudlar, ångade räkor med svamp, kyckling-cha xiu, gräslök, kokt ägg och räk och kycklingwontons  



Madame
Thu

MENY

WINTER SOUP

No 1. PHO BEEF -

Mellan 155 / Stor 175

Aromatisk buljongsoppa som fått sjuda i 12 timmar från benmärg, nötköttsben tillsammans med färsk frukt, ingefära och kryddor för naturlig sötma och smak.

I soppan samsas risnudlar delar av innanlårfile hakad platt med ingefära ihop med vårlök, koriander och mynta. Serveras med limeklyfta och sriracha på sidan.

SPRING n' ROLL


No 2. FRITERADE VÅRRULLAR 120 (3ST) /155 (4ST)

Ett hantverk från ett familjerecept, äkta vårullar.



Noga valda råvaror av krispiga grönsaker, shitake, skogsöra-svamp och glasnudlar. Lätt friterade för att sen tillagas i varmluftsugn.

Serveras med risnudlar, kryddörter och husets nuoc cham dinnstå

NYTT

No 5. CHAO TOM 190  kryddig räk & fläskfärsrullader grillade på bambupinne. Serveras med en sida av tunna risnudlar och färska örter som mynta och koriander. En söt och syrlig sås gjord av ananas, sojaböner och jordnötter kompletterar rätten.

No 6. VIETNAMESISK RAMEN 185

Långkok (kycklingbuljong får puttra i 12 timmar) färska äggnudlar, ångade räkor med svamp, kyckling-cha xiu, gräslök, kokt ägg och räk och kycklingwontons  

Autumn BAGUETTE

No 7. VIETNAMESISK BAGUETTE - 119

 Hembakat bröd fyllt med grillad (kyckling/fläsk), skinka, hemgjord paté, sås, inlagd gurka och morot samt örter

SUMMER SALAD

No 8. BÚN NAM BO WOK - 155  Wokad innanlårfile' med lök, sallad, inlagd morot, mynta, risnudlar serveras med nước mắm sås och toppas med jordnötter

No 9. VEGETARISK WOK - 165  Wok gjord på tofu, svamp, grönsallad, färska örter, risnudlar serveras med nước mắm sås och toppas med jordnötter

VÅRA MEST POPULÄRA RÄTTER

MIDDAG

FÖRRÄTT

No 1. FRITERADE VÅRRULLAR 90 (3ST)

Ett hantverk från ett familjerecept, äkta vårrullar.

Noga utvalda råvaror av krispiga grönsaker, shitake, skogsöra-svamp och glasnudlar. Lätt friterade för att sen tillagas i varmluftsugn.

Serveras med risnudlar, kryddörter och husets nuoc cham dippsås.

Välj mellan kyckling, fläsk eller veg

No 2. FÄRSKA VÅRRULLAR 90 (3ST)

Nygjorda färska vårrullar fyllda med krispig sallad, grönsaker, kryddörter och risnudlar i trefärgat rispapper av rödbetor, gurkmeja och naturell.

Serveras med husets hoisin-dippsås med jordnötter

Välj mellan räkor och veg

No 3. NEM MIX 120 (4 ST)

HUVUDRÄTT

No 6. CHAO TOM 190

Kryddig räk & fläskfärs-rullader grillade på bambupinne. Serveras med en sida av tunna risnudlar och färska örter som mynta och koriander. En söt och syrlig sås gjord på ananas, sojaböner och jordnötter kompletterar rätten.

No 7. VIETNAMESISK RAMEN 185

Långkok (kycklingbuljong får puttra i 12 timmar) färska äggnudlar, ångade räkor med svamp, kyckling-cha xiu, gräslök, kokt ägg och räk och kycklingwontons

No 8. BEEF LOLO LOT 165

Malen innanlårfile blandat med chili och citrongräs rullat i grillade lolo-lot blad. Serveras med risnudlar, örter, sallad, färsk lök samt Nuoc mām sås och toppas med jordnötter

No 9. BUN CHA - NEM 175

Små biffar gjorda på mald grillad fläskkarre i nuoc mām sås serveras med risnudlar, örter, sallad och FRITERADE VÅRRULLAR

No 11. BEEF LUK LAK 175

SALLAD - Kommer 29/4

1. HANOI SALLAD 120

Mango, morot, gurka, örter, jordnötter, räkor och sötsur dressing serveras med Räkchips


2. KRISPIG SALLAD 120 - VEG

Romanie salad, Pommes frites, äpple, gurka, avokado ört, sesamsås.

3. SUMMER SALLAD 125

Wok gjord på tofu, svamp, grönsallad, färska örter, serveras med nước mắm sås och toppas med jordnötter

VEGETARISKT

1. WOK - 165  *Wok gjord på tofu, svamp, grönsallad, färska örter, risnudlar serveras med nước mắm sås och toppas med jordnötter.*

2. FRITERADE VÅRRULLAR (3ST) *Ett hantverk från ett familjerecept, äkta vårrullar. Noga utvalda råvaror av krispiga grönsaker, shitake, skogsöra-svamp och glasnudlar. Lätt friterade för att sen tillagas i varmluftsgn. Serveras med risnudlar, kryddörter och husets nuoc cham dippsås.*

DRYCKESLISTA

KAFFE

Vietnamesiskt kaffe - 45

Iced white coffee - 49

Hanoi äggkaffe - 59

ALKOHOL

Hanoi ölägg - 90

ÖL / Beer

1. Mariestad Export 5.3% - 60 **33CL** 70 **50CL**

2. Ginger Beer Organic 4.5% - 75 **33CL**

3. Asahi (Japansk) 5.2% - 68 **33CL**

4. Kronenbourg 1664 5.0% - 60 **33CL**

5. Pilsner Urquell 4.4% - 70 **33CL**

6. Newcastle Brown Ale 4.7% - 65 **33CL**

7. Budvar Budejovicky 5% - 65 **33CL**

8. EKO Bulldog (Gotlands bryggeri) 5.0% - 78 *33CL*

9. Staropramen - Prague 5.0% - 65 *33CL*

10. Permium Lager (Czech) 5.0% - 90 *50 CL*

Alkoholfritt

- 1. Hanoi' SODA - 60** (*Hemmagjord soda på citron, honung, ingefära, citrongräs & mynta*)
- 2. Saigon' SODA - 60** (*Lemonad med mynta*)
- 3. SOFT DRINK - 23** (*Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero*)
- 4. LOKA - 23** (*Bubbelvatten citron/naturell*)
- 5. INGEFÄRA ÖL - 60** (*Ginger Joe, Fentimans*)
- 6. BRISKA 45** (*Äppelcider jordgubb & rabarber*)
- 7. ÄPPELCIDER 55** (*Herrljunga cider*)

COCKTAIL

- 1. BOURBON WHISKEY & COLA : 115** (*Jim Beam Bourbon Whiskey, cola, citron, is*)
- 2. MOJITO - XI MUOI : 115** (*Havana club, mint, lime, soda, lime juice*)