

SÀIGÒN

MỘT

- * Bánh cuốn, torkade rödbetor, chiliglacé, krispig lök, färska örter
- * Variation på svampar, lökmarmelad, jordnötter, koriander

HAI

- * Krispig tofu, chilimarmelad, salladslök, rispulver, mynta
- * Kolgrillad blå kongo potatis med ingefära

BA

- * Vårrullar med rotselleri, vermicelli, koriander
- * Vitlökssauterad kål
- * Vetenuddlar med fermenterad soya
- * Picklad grönt

BỐN

- * Sorbet på litchi och shiso
- * Pumpa, lotus och tamarin
- * Vietnamesisk kaffe och toffifee

425 kr per person

Vinmeny: 395 kr per person
Ölmeny: 250 kr per person

HÀ NỘI

För optimal smakupplevelse

MỘT

- * Bánh cuốn, torkade rödbetor, chiliglacé, krispig lök, färska örter
- * Variation på svampar, lökmarmelad, jordnötter, koriander

HAI

- * Krispig tofu, chilimarmelad, salladslök, rispulver, mynta
- * Kolgrillad dagens fångst med ingefära

BA

- * Bánh mì, Ryggbiff, gurka och koriander (Japansk Wagyu + 170:-)
- * Softshell crab i tempura, fänkål, dill och citronkräm

BỐN

- * Krispig ankröst med Fivespice
- * Vitlökssauterad kål
- * Vetenuddlar med fermenterad soya
- * Picklad grönt

NĂM

- * Sorbet på litchi och shiso
- * Pumpa, lotus och tamarin
- * Vietnamesisk kaffe och toffifee
- * Sablé, mango och lime

675 kr per person

Vinmeny: 475 kr per person
Ölmeny: 295 kr per person