

SÀIGÒN

Växtbaserad

MÔT

- * Bánh xèo, svamp, majrova, jordnötssås
- * Sallad på zucchini, pumpa, semi-torkad tomat, vinaigrette på lime och sesam

HAI

- * Karamelliserad kålrabbi med stjärnanis, gräslökskräm och örter
- * Stickyrice i bananblad

BA

- * Krispig nätrispapper med jordärtskocka
- * Vitlöks sauterade grönsaker
- * Picklat grönt
- * Riskaka med spenat

BÕN

- * Durianglass med torkad ingefära
- * Mochi, avokado, kokos och apelsin
- * Nätmelon, citrongräs

* * * * *

425 kr per person

Vinmeny: 395 kr per person

Ölmeny: 250 kr per person

Extra servering:

För lika många serveringar som

HÀ NỘI

- * Banh mì, zuchinniblomma, blackbeansås, koriander och gurka
- * Salt och peppar friterad enoki, chilimarmelad, vårlök
- * Silky tofu, blåbär, mossa och tall

Tillägg: +150 kr

Vin: +85 kr

Öl: +45 kr

HÀ NỘI

För optimal smakupplevelse

MÔT

- * Bánh xèo, svamp, majrova, jordnötssås
- * Sallad på zucchini, pumpa, semi-torkad tomat, vinaigrette på lime och sesam

HAI

- * Karamelliserad grissida med stjärnanis, gräslökskräm och örter
- * Stickyrice i bananblad

BA

- * Banh mì, kalvbräss, blackbeansås, koriander och gurka
- * Salt och peppar friterad bläckfisk, chilimarmelad, vårlök

BÕN

- * Rödning, gurkmeja och galangal
- * Vitlöks sauterade grönsaker
- * Picklat grönt
- * Riskaka med spenat

NĂM

- * Durianglass med torkad ingefära
- * Mochi, avokado, kokos och apelsin
- * Nätmelon, citrongräs
- * Silky tofu, blåbär, mossa och tall

* * * * *

675 kr per person

Vinmeny: 475 kr per person

Ölmeny: 295 kr per person