

# SÀIGÒN

Växtbaserad

## MỘT

- \* 63 gradig ägg, puffad ris, pulver på chili, ingefära, jordärtskocka och kålchips
- \* Sallad på rättika, vattenkrassekräm, örter och soja vinaigrette

## HAI

- \* Dumpling på shitakesvamp smaksatt med citrongräs och chili, syltade ingefära

## BA

- \* Krispig sötpotatis, fermenterad chilidipp
  - \* Vitlöks sauterade grönsaker
  - \* Picklat grönt
  - \* Vetenuddlar

## BỐN

- \* Rödbet och litchiglass
  - \* Grillad ananas, Sichuan peppar och lime
  - \* Persika, citrongräsmousse, nudelkrisp
- \* \* \* \* \*

425 kr per person

### Extra servering:

För lika många serveringar som

## HÀ NỘI

- \* Banh mì, kingoyster, syltade senapsfrö koriander, gurka
- \* Konfiterad svartrot, krisp, rädisor
- \* Mousse på banan, friterad rismjöls surdeg, syrad sojaskum

Tillägg: +150 kr

# HÀ NỘI

För optimal smakupplevelse

## MỘT

- \* 63 gradig ägg, puffad ris, pulver på chili, ingefära, jordärtskocka och kålchips
- \* Sallad på rättika, vattenkrassekräm, örter och soja vinaigrette

## HAI

- \* Dumpling på oxsvans smaksatt med citrongräs och chili, syltade ingefära

## BA

- \* Tonfisknudlar, sås på fisksås, koriander, rädisor
- \* Bánh mì, med pankofriterad ryggbiff, syltade senapsfrö, gurka och koriander

## BỐN

- \* Krispig vaktel, fermenterad chilidipp
  - \* Vitlöks sauterade kål
  - \* Picklat grönt
  - \* Vetenuddlar

## NĂM

- \* Rödbet och litchiglass
  - \* Grillad ananas, Sichuan peppar och lime
  - \* Mousse på banan, friterad rismjöls surdeg, syrad sojaskum
  - \* Persika, citrongräsmousse, nudelkrisp
- \* \* \* \* \*

675 kr per person