

SÁIGÓN

Växtbaserad

MỘT

- * Sallad på grön papaya, äpple, tamarind, jordnötter
- * Grillad vitsparris, soja emulsion

HAI

- * Stretch noodles, shitakesvamp, chiliolja, Salladslök och sesam

BA

- * Tempura friterad kronärtskocka och sjögräs,
- * Bánh mì, medtofu, bondbäror, grönsparris, ingefära, gurka och mynta

BỐN

- * Mini kål, crust på mynta, persilja, panko
- * Vitlökssauterade primörgrönsaker
- * Picklat gurka
- * Bánh Khúc fylld med svamp

NĂM

- * Sorbet på mango och tallbarr
 - * Cannelloni, vietnamesisk kaffe
 - * Ché med lotus, tapioka och longan
 - * Avokado ganache, pomelo, mandel och nötter
- * * * * *

545 kr per person

Vinmeny: 475 kr per person

Ölmeny: 295 kr per person

HÀ NỘI

För optimal smakupplevelse

MỘT

- * Sallad på grön papaya, äpple, tamarind, jordnötter
- * Grillad makrill, soja emulsion

HAI

- * Stretch noodles, krispig kalvbräss, chiliolja, salladslök och sesam

BA

- * Tempura friterad färska gambas och sjögräs
- * Bánh mì, med griskind, ingefära, Gurka och mynta

BỐN

- * Lammracks, crust på mynta, persilja, panko
- * Vitlökssauterade primörgrönsaker
- * Picklat gurka
- * Bánh Khúc fylld med svamp

NĂM

- * Sorbet på mango och tallbarr
 - * Cannelloni, vietnamesisk kaffe
 - * Ché med lotus, tapioka och longan
 - * Avokado ganache, pomelo, mandel och nötter
- * * * * *

675 kr per person

Vinmeny: 475 kr per person

Ölmeny: 295 kr per person