

SÁIGÓN

Vegetarisk alt. vegansk

MỘT

- * Variation på pumpa, grapefrukt, vermicelli, jordnötter, örter
- * Pumpa crouquettes med lökemulsion

HAI

- * Potatisnudlar, Romanesco, Five-spices, havtorn och ingefära

BA

- * Tataki på rättika, chumichurri och purjolök
- * Bánh mì med jordärtskocka, silver lök, fänkål, och citronkräm

BỐN

- * Grillad kungsmussling med vitlök och citrongräs
 - * Vitlökssauterade kål
 - * Picklat salladskål
- * Congee med tomat och ingefära

NĂM

- * Sorbet på blåbär
 - * Chè med nypon, vitchoklad, smörstekt bao
 - * Variation på betor, hallon, sojaskum
 - * Mochi med pumpa och mungbönor
- * * * * *

545 kr per person

Vinmeny: 495 kr per person
Ölmeny: 335kr per person

HÀ NỘI

MỘT

- * Variation på pumpa, grapefrukt, vermicelli, jordnötter, örter
- * Pumpa crouquettes med lökemulsion

HAI

- * Potatisnudlar, lammbräss, Five-spices, havtorn och ingefära

BA

- * Tataki på fjällröding, chumichurri och purjolök
- * Bánh mì med softshell crab, silver lök, fänkål, och citronkräm

BỐN

- * Grillad dovhjort med vitlök och citrongräs
 - * Vitlökssauterade kål
 - * Picklat salladskål
- * Congee med tomat och ingefära

NĂM

- * Sorbet på blåbär
 - * Chè med nypon, vitchoklad, smörstekt bao
 - * Variation på betor, hallon, sojaskum
 - * Mochi med pumpa och mungbönor
- * * * * *

695 kr per person

Vinmeny: 495 kr per person
Ölmeny: 335 kr per person