

SÁIGÓN

Vegetarisk alt. vegansk

MỘT

- * Sallad på rättika, polkabetor, rostat rispulver, chilichutney och jordnötter
- * Bánh bột loc med tofu, svamp, Black bean

HAI

- * Nudelsoppa med blå Kongo, shimeji, ananas och chili

BA

- * Panko friterad sparris, sojakaviar, rispapper
- * Bánh mì med miniaubergine, rödlöksmarmelad, chiliemulsion och koriander

BỐN

- * Grillad Bella Verde, "Black vinegar"
 - * Vitlökssauterade kål
 - * Picklat salladskål
 - * Krispig riskaka

NĂM

- * Sorbet på gula ärtor Vreta
- * Chè med blå Kongo, lotusfrö
- * Tapioka kaka med banan och toffefee
- * Ananas, choklad, vanilj och hasselnötter

* * * * *

555 kr per person

(Vardagslyx **15% rabatt** på maten, endast onsdagar och torsdagar)

Vinmeny: 495 kr per person
Ölmeny: 345kr per person

HÀ NỘI

MỘT

- * Sallad på rättika, polkabetor, rostat rispulver, chilichutney och jordnötter
- * Bánh bột loc med tofu, svamp, Black bean

HAI

- * Nudelsoppa med hare, shimeji, ananas och chili

BA

- * Panko friterad gambas, störkaviar, rispapper
- * Bánh mì med picanha, rödlöksmarmelad, chiliemulsion och koriander
(Japansk Wagyu A5 + 160kr)

BỐN

- * Krispig vår kyckling, "Black vinegar"
 - * Vitlökssauterade kål
 - * Picklat salladskål
 - * Krispig riskaka

NĂM

- * Sorbet på gula ärtor Vreta
- * Chè med blå Kongo, lotusfrö
- * Tapioka kaka med banan och toffefee
- * Ananas, choklad, vanilj och hasselnötter

* * * * *

695 kr per person

(Vardagslyx **15% rabatt** på maten, endast onsdagar och torsdagar, gäller ej Wagyu)

Vinmeny: 495 kr per person
Ölmeny: 345 kr per person