



Vecka 21, 2018

### Måndag

- 1) COM THIT NUONG - Vietnamesisk husmanskost. Grillad char siu fläskkarré (svensk frigående gårdsgris), stekt ägg (frigående höns), pickles på mungbönsgroddar och gurka, ris och nuoc cham. 120
- 2) CHA CA LA VONG - Klassikern från Hanois gamla kvarter. Stekt hajmal (ASC-märkt vit fisk från Mekongdeltat) marinerad med galangal, gurkmeja, räkpasta och fermenterat ris. Risnudlar, dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) GOI CUON CHAY (vegan) - Sommarrullar med karamelliserad jackfruit och tofu (eko) med fem kryddor, chili och lök, hjärtsallad, risnudlar, färska örter gurka, omogen mango. Serveras med fermenterad sojabönsås. 110

### Tisdag

- 1) GA NUONG LA CHANH - Grillad majskyklinglårfile (Bjäre) med limeblad, ris vermicelli, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, färska örter, hjärtsallad, rostade jordnötter, rostad röd schalottenlök och kålrabbi. Glutenfritt. 120
- 2) COM THIT BA CHI RIM - Karamelliserad sidfläsk och fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) med fem kryddor, ris, tomat, hjärtsallad, rödlök, stekt vårlök, färska örter med dressing av fisksås och pressad lime. Glutenfritt. 115
- 3) DAU PHU XAO THOM CA (vegan) - Sauterad eko tofu med ostronskivling (eko), tomat, ananas, mungbönsgroddar (eko) och lök. Serveras med ris och sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 110

### Onsdag

- 1) CHA GIO MIEN TRON - Friterade vårrullar (fläsk, räkor, svamp) med glasnudlar, omogen mango, mungbönsgroddar (eko), rödlök, färska örter, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt. 120
- 2) COM GA QUANG NAM - Riven majskyklinglårfile (Bjäre) med spetskål, rödlök, stekt schalottenlök, vietnamesisk korianderpilört, fisksås, lime chili, ingefära, vitlök. Ris kokat med kycklingbuljong, citrongräs och gurkmeja. Rostad lök, rostade jordnötter och friterat rispapper. Glutenfritt. 115
- 3) BUN CHA VIEN CHIEN (vegan) - Friterade tofubollar med sesamfrön, risnudlar, mungbönor, daglilja, chili, taro, cashewnötter, fem kryddor, lök, rostad schalottenlök, gurka, omogen mango, färska örter. Serveras med fermenterad sojabönsås. 110

### Torsdag

- 1) PHO TRON GA - Wokad kycklinglårfile (Bjäre) med risnudlar och vietnamesisk pesto, fisksås, färska örter, chili, ingefära, schalottenlök, cashewnötter, lime, mungbönsgroddar och gurka, Glutenfritt. 120
- 2) BANH XEO - Vietnamesisk galette (crêpes) på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), kålrabbi, morötter, mungbönsgroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, färska örter och nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) BANH XEO CHAY (vegan) - Vietnamesisk galette (crêpes) på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med eko tofu, kålrabbi, morötter, mungbönsgroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, färska örter samt sojasås. Glutenfritt. 110

### Fredag

- 1) BUN THIT NUONG - Klassisk streetfood från Saigon. Grillad char siu fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris) med vietnamesisk miso, friterad vårrulle, risnudlar, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, vietnamesisk perilla, isbergssallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. 120
- 2) GOI CUON TOM - Sommarrullar med vannameiräkor (ASC), stekt ägg, mungbönsgroddar (eko), omogen mango, gurka, risnudlar, hjärtsallad och färska örter. Serveras med nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) CHA GIO MIEN CHAY (vegan) - Friterade vårrullar i rispapper, glasnudlar, omogen mango, morötter, mungbönsgroddar (eko), rödlök, färska örter och rostad asiatisk schalottenlök samt sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 110

**Varje dag serverar vi en vegansk rätt. Allt kött kommer från svenska gårdar. Endast kortbetalning eller swish.**

**PRIS fr: 110:-**

Inkl. kaffe

Mat för avhämtning fr. **110:-**

Stängt vardagar 14.00-17.00 Söndagar stängt

**Öppet: Mån-Fre 11:00-22:00 Lör 14:00-22:00**

Adress: Odengatan 94 Tel: 08303232

Se vår meny på [www.minhmat.kvartersmenyn.se](http://www.minhmat.kvartersmenyn.se)