

Måndag

- 1) COM THIT NUONG - Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) marinerad i citrongräs, röd sojaböns pasta, fem kryddor och sesamolja. Serveras med stekt ägg (frigående höns), vårlök, pickles på mungböngröddar och gurka, ris och nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 2) CHA CA LA VONG - Klassikern från Hanoi gamla kvarter. Stekt hajmal (ASC-märkt vit fisk från Mekongdeltat) marinerad med galangal, gurkmeja, räkpasta och fermenterat ris. Serveras med risnudlar, snabbstekt dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham och vietnamesiskt ristunnbröd. Glutenfritt. 115
- 3) MIEN XAO HAT DIEU (vegan) - Stekta glasnudlar med jackfruit, ekotofu, cashewnötter, friterad lotusrot, skogsöronsvamp, bambuskott, mungböngröddar (eko) och gul lök. Serveras med sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 105

Tisdag

- 1) COM THIT BA CHI RIM - Karamelliserad fläskside (svensk frigående gårdsgris) med fem kryddor, ostronsås, chili och citrongräs. Serveras med ris och vietnamesisk sallad på tomat, hjärtsallad, rödlök, stekt vårlök, koriander, thaibasilika, mynta med dressing av fisksås och pressad lime. Glutenfritt. 115
- 2) PHO XAO GA - Risnudlar slungade i vietnamesisk pesto med kycklinglårfile (Ventlinge, Gotland), spetskål, stekt ägg (frigående höns), mungböngröddar, chili, rostad lök, stekt vårlök och cashewnötter. Glutenfritt. 115
- 3) BUN CHAY MIEN TAY (vegan) - Risnudlar med stekt ekotofu med citrongräs, vårlök, mungböngröddar (eko), friterad vårrulle, gurka, ananas, thaibasilika, koriander och vegan nuoc cham med kålrabbi. Glutenfritt. 105

Onsdag

- 1) CHA GIO MIEN TRON - Friterade vårrullar fyllda med fläsk (svensk frigående gårdsgris), vanningar, ostronskivling (eko), skogsöronsvamp, taro, vattenkastanj och vårlök. Serveras med glasnudlar, omogen mango, mungböngröddar (eko), rödlök, vietnamesisk korianderpilört, koriander, thaibasilika, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 2) COM GA QUANG NAM - Riven kycklinglårfile (Ventlinge, Gotland) med vietnamesisk korianderpilört, spetskål, stekt schalottenlök, rödlök, rostade jordnötter och rostad asiatisk schalottenlök. Ris kokt i kycklingbuljong och gurkmeja. Glutenfritt. 115
- 3) GOI CUON CHAY (vegan) - Sommarrullar med ekotofu, stekt jackfruit, hjärtsallad, mungböngröddar koriander, thaibasilika, mynta, mango och risnudlar. Serveras med fermenterad sojabönsås. Glutenfritt. 105

Torsdag

- 1) BANH XEO - Vietnamesiska crêpes på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), kålrabbi, morötter, mungböngröddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika och nuoc cham. 115
- 2) GOI CUON TOM - Sommarrullar med räkor, stekt ägg (frigående höns), hjärtsallad, mungböngröddar, färska örter, mango, gurka och risnudlar. Serveras med nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) BANH XEO CHAY (vegan) - Vietnamesiska crêpes på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med ekotofu, kålrabbi, morötter, mungböngröddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika samt sojasås med schalottenlök, chili och citrongräs. 105

Fredag

- 1) PHO GA - Nudelsoppa med risnudlar, kycklinglårfile (Ventlinge, Gotland), mungböngröddar (eko), färska örter, limeblad i buljong på kycklingben med smak av citrongräs, ingefära (eko) och stjärnanis. Glutenfritt. 115
- 2) BUN THIT NUONG - Grillad fläskkarré (Svensk frigående gårdsgris), marinerad i röd sojaböns pasta, citrongräs, fem kryddor och ostronsås. Friterad vårrulle, risnudlar, stekt vårlök, pickles av morot och daikon, koriander, thaibasilika, mynta, vietnamesisk perilla, isbergssallad, rostade jordnötter, rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) CHA GIO MIEN CHAY (vegan) - Friterade vårrullar i rispapper fyllda med ekotofu, taro, ostronskivling (eko), skogsöronsvamp och vattenkastanj. Serveras med glasnudlar, omogen mango, morötter, mungböngröddar (eko), rödlök, mynta, koriander, thaibasilika och rostad asiatisk schalottenlök samt sojasås spetsad med citrongräs, ingefära (eko) (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 105

Varje dag serverar vi en veganrätt. Till våra köttträtter använder vi bara kött från svenska gårdar.

PRIS fr: 105:-

Inkl. kaffe

Mat för avhämtning fr. **105:-**

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