



Vecka 42, 2017

Måndag

- 1) COM THIT NUONG - Vietnamesisk husmanskost. Grillad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris), stekt ägg (frigående höns), pickles på mungböngroddar 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. Risnudlar, dill, vårlök, rostade jordnötter, nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 3) MIEN XAO HAT DIEU (vegan) - Stekta glasnudlar med jackfruit, ekotofu, cashewnötter, friterad lotusrot, bambuskott, sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 105

Tisdag

- 1) COM THIT BA CHI RIM - Karamelliserad sidfläsk och fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) med fem kryddor, ris, tomat, hjärtsallad, rödlök, stekt vårlök, koriander, thaibasilika, mynta med dressing av fisksås och pressad lime. Glutenfritt. 115
- 2) PHO GA - Risnudelsoppa med kycklinglårfile (Bjäre), mungböngroddar (eko), färska örter, hemkokt buljong med limeblad, citrongräs, ingefära (eko) och stjärnanis. Glutenfritt. 115
- 3) DAU PHU XAO THOM CA (vegan) - Sauterad ekotofu med ostronskivling (eko), tomater, ananas, mungböngroddar (eko) och lök. Serveras med ris och sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 105

Onsdag

- 1) CHA GIO MIEN TRON - Friterade vårrullar med glasnudlar, omogen mango, mungböngroddar (eko), rödlök, vietnamesisk korianderpilört, koriander, thaibasilika, fisksås med ingefära (eko), rostad asiatisk schalottenlök och nuoc cham. Glutenfritt. 115
- 2) MI GA QUANG NAM - Risnudelsoppa kycklinglårfile (Bjäre), mungböngroddar (eko), färska örter, vårlök i hemkokt buljong på kycklingben med citrongräs, ingefära (eko), chili och gurkmeja. Glutenfritt. 115
- 3) HOANH THANH CHAY (vegan) - Soppa med vetenudlar och dumplings (svarta bönor, skogsöronschamp, vattenkastanj och vårlök), tofubollar med fem kryddor, soja, chili, shiitake, shimejivamp, pak choy. Hemkokt veganbuljong med citrongräs. 105

Torsdag

- 1) BANH XEO - Vietnamesisk galette (crêpes) på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med fyllning av fläsk (svensk frigående gårdsgris), kålrabbi, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika och nuoc cham. 115
- 2) GA XAO BAP HAT - Wokad kycklinglårfile (Bjäre) med ingefära, majs, haricots verts, cashewnötter, gul lök och ris. Glutenfritt. 115
- 3) BANH XEO CHAY (vegan) - Vietnamesisk galette (crêpes) på tapioka, vetemjöl och rismjöl, kokosnötsmjölk och gurkmeja med ekotofu, kålrabbi, morötter, mungböngroddar (eko) och vårlök. Serveras med hjärtsallad, mynta, koriander, thaibasilika samt sojasås. 105

Fredag

- 1) HOANH THANH THIT HEO - Nudelsoppa med ägnudlar, bräserad fläskkarré (svensk frigående gårdsgris) med vietnamesisk miso, dumplings (svarta bönor, skogsöronschamp, vattenkastanj och vårlök), shiitake, shimejivamp, pak-choy. Hemkokt kycklingbuljong med citrongräs. 115
- 2) BUN THIT NUONG - Klassisk streetfood från Saigon. Grillad 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. Glutenfritt. 115
- 3) CHA GIO MIEN CHAY (vegan) - Friterade vårrullar i rispapper, glasnudlar, omogen mango, morötter, mungböngroddar (eko), rödlök, mynta, koriander, thaibasilika och rostad asiatisk schalottenlök samt sojasås (eller vegan nuoc cham för glutenfritt). 105

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

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