

DRYCK - ĐỒ UỐNG

RÖTT VIN - VANG ĐỎ

Canti *Negromaro Zinfandel* (Italienskt medelfylligt kryddigt vin med lång eftersmak).

Glas

70:-

Flaska

245:-

Railroad *Red Shiraz Cabernet Sauvignon* (Sydafrikanskt fylligt mustigt vin med fatkaraktär. Smakrikt).

75:-

265:-

Husets vin

65:-

VITT VIN - VANG TRẮNG

Canti *Catarratto Chardonnay* (Italienskt torrt friskt och aromatiskt vin med inslag av exotiska frukter).

Glas

70:-

Flaska

245:-

Graham *Beck Waterside Chardonnay* (Sydafrikanskt torrt medelfylligt vin med inslag av tropiska frukter).

75:-

265:-

Husets vin

65:-

ROSÉVIN

Canti *Rose Zinfandel* (Italienskt torrt friskt och fruktigt vin med mineraltoner).

Glas

75:-

Flaska

265:-

Husets vin

65:-

CIDER 33 cl

Wild berries / Pear 39:-

SPRIT/DRINK - RU'OU

	4 cl	6 cl
Baileys	78:-	108:-
Jameson Irish whiskey	78:-	108:-
Bacardi original	78:-	108:-
Gin & Tonic	98:-	128:-
Jack Daniels	98:-	128:-

FATÖL - BIA TU'OI

Åbro 39:-

FLASKÖL 33 cl - BIA CHAI

Newcastle Brown ale 54:-
Saigon öl - Bia Sài gòn 54:-
Tiger Beer 54:-

FLASKÖL 50 cl - BIA CHAI

Åbro Export 49:-
Bryggmästarens 49:-
Newcastle Brown ale 69:-






EXOTISK DRYCK

Färsk limejuice - Nước chanh 35:-
Färsk apelsinjuice - Nước cam 45:-
Litchijuice / kokosjuice - Nước vải / dừa 45:-




ALKOHOLFRI DRYCK

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Hwila, citron, naturell 25:-
Sữa tươi – Mjölök 25:-


FÖRRÄTT - MÓN KHAI VỊ

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | Gỏi: a) gà, b) tôm
Sallad med: a) kyckling, b) scampi.
Sallad, morötter, schalottenlök, limejuice, chili. | 69:-
 |
| 2 | Gỏi bò hương vùng
Biffsallad. Sallad, mango, sesamfrö, salladslök, galangarot, citrongräs, chili. | 78:-
 |
| 3 | Bánh cuốn
Vietnamesisk dumpling (ångkokt vårrulle). | 69:- |
| 4 | Canh chua vói: a) tôm, b) bò, c) gà
Syrlig soppa med: a) räkor, b) biff, c) kyckling.
Sur bambuskott i kyckling- och räksoppa.
Surkål & tomat i biffsoppa. | 78:-
 |
| 5 | Nộm su hào. Vegetariskt.
Sallad med kålrabbi, morötter, koriander, chili mm. | 78:-
 |
| 6 | Cánh gà chiên bột
Friterade kycklingvingar marinerade med citrongräs, lök. | 58:- |
| 7 | Chả lá lốt
Grillad nötfärs med vilt betelblad och sesamfrö. | 89:- |
| 8 | Chả tôm
Räkfärs på sockerrör. | 89:- |
| 9 | Nem tươi vói a) gà, b) tôm, c) đậu phụ
Färsk vårrulle med: a) kyckling, b) räkor, c) tofu (vegetariskt). Risapper, sallad, risnudlar, mynta, gurka mm. Äts med hemmagjord fisksås & hoisinsås. | 69:-
 |
| 10 | Nem rán: a) truyền thống, b) nem chay
a) Traditionell friterad vårrulle. Risapper, räkor, fläskfärs, svamp, glasnudlar, ägg mm.
b) Vegetarisk friterad vårrulle. Risapper, rotfrukter, svamp, glasnudlar, ägg mm. | 69:- |





VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Nötkött - Thịt bò

- | | | |
|----|---|--|
| 11 | Phở bò
Nudelsoppa med entrecote, salladslök, böngroddar, söt basilika mm. | 139:- |
| 12 | Phở xào thịt bò
Stekta nudlar med biff, böngroddar, morötter, lök, vårlök. | 139:- |
| 13 | Mì chưng xào bò
Stekta ägnudlar med biff, böngroddar, morötter, säsongens grönsaker. | 139:- |
| 14 | Bún xào bò
Stekta risnudlar med biff, böngroddar, morötter, grönsaker mm. | 139:- |
| 15 | Cơm chiên bò
Stekt ris med biff, morötter, vårlök, vitlök. | 139:- |
| 16 | Bò xào với:
a) rau theo mùa b) hành ớt tỏi c) măng
Wokad biff med: a) säsongens grönsaker, b) gul lök, vitlök, paprika, c) bambuskott. Äts med ris. | 149:- |
| 17 | Chả lá lốt
Grillad nötfärs med vilt betelblad. Äts med risnudlar. | 189:-
 |
| 18 | Bún bò Nam bộ
Biffsallad (varm mat), nudlar i fisksås med sötsur smak. | 149:-
 |
| 19 | Bún thịt bò nướng - Husets special
Grillad entrecoté med citrongräs, lök, vitlök, jordnötter. Äts med risnudlar, fisksås. | 198:-
 |
| 20 | Thịt bò nướng ăn với khoai lang dón
Grillad entrecoté med friterad sötpotatis. | 198:- |

VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Fläskkött - Thịt heo








- | | | |
|----|---|--|
| 21 | Thịt thăn xào măng
Wokad fläskfilé med bambuskott. Äts med ris. | 129:- |
| 22 | Thăn heo xào hành ớt tỏi
Wokad fläskfilé med lök, paprika, vitlök.
Äts med ris. | 129:- |
| 23 | Thịt xào xúp lơ xanh
Wokad fläskfilé med broccoli, vitlök. Äts med ris. | 129:- |
| 24 | Thịt heo xào cải thìa
Wokad fläskfilé med pak choy, vitlök. Äts med ris. | 139:- |
| 25 | Đậu phụ xào thịt heo
Wokad fläskfilé med tofu, vitlök, stekt lök. Äts med ris. | 139:- |
| 26 | Xườn xào chua ngọt
Revbensspjäll med sötsur sås. Äts med ris. | 169:- |
| 27 | Bún chả thịt heo - Husets special
Grillad fläskkarré och fläskfärs. Äts med nudlar, sallad, hemmagjord fisksås. | 169:-
 |
| 28 | Thịt băm viên sốt cà chua
Köttbullar av fläskfärs i färsk tomatsås.
Äts med ris. | 169:- |

VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Fågelrätt - Món gà vịt

31	Phở gà Nudelsoppa med kycklingfilé kryddad med salladslök, böngroddar, söt basilika.	129:-
32	Canh chua gà Syrlig soppa med kycklingfilé, sur bambuskott, söt basilika, koriander. Äts med risnudlar.	129:- 
33	Phở xào gà Stekta nudlar med kycklingfilé, böngroddar, morötter, kinesisk vårlök, schalottenlök.	129:-
34	Mì chưng xào gà Stekta äggnudlar med kycklingfilé, böngroddar, morötter, säsongens grönsaker.	129:-
35	Gà xào vói: a) rau theo mùa, b) măng, c) xúp lơ xanh Wokad kycklingfilé med: a) säsongens grönsaker, b) bambuskott, c) broccoli. Äts med ris.	139:-
36	Gà xào đặc biệt Wokad kycklingfilé med paprika, gul lök, svamp, cashewnötter. Äts med ris.	149:- 
37	Ức gà nướng Grillad kycklingfilé kryddad med citrongräs och schalottenlök. Äts med risnudlar, sallad, jordnötter.	169:- 
38	Vịt xào vói: a) ớt tỏi, b) rau theo mùa Wokad ankfilé med: a) paprika, gul lök mm. b) Säsongens grönsaker. Äts med ris.	169:- 
39	Vịt chiên sốt chua ngọt Grillad ankfilé i sötsur sås. Äts med ris.	189:-
40	Vịt chiên đặc biệt - Husets special Grillad ankfilé med tamarindsås. Äts med ris.	249:-

VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH

Fisk & Skaldjur - Hải sản

- | | | |
|----|--|--|
| 41 | Canh chua hải sản
Syrlig soppa med scampi, bläckfisk, musslor, sur bambuskott, färsk chili mm. Äts med risnudlar. | 139:-
 |
| 42 | a) Cơm rang hải sản. b) phở xào tôm
a) Stekt ris med skaldjur
b) Stekta nudlar med scampi. | 149:-
 |
| 43 | a) Tôm xào rau b) hải sản xào rau
a) Wokad scampi med säsongens grönsaker.
b) Wokad skaldjur med säsongens grönsaker.
Äts med ris | 169:-
 |
| 44 | Tôm rang muối
Friterade jättescampi. Sås av paprika, lök, vitlök, tamarind. Äts med ris. | 169:- |
| 45 | Cá hồi nướng sốt chua ngọt
Grillad lax med sötsur sås, lök, paprika, salladslök.
Äts med ris. | 159:- |
| 46 | Cá tráp chiên sốt chua ngọt
Stekta hela seabream i sötsur sås, paprika, gul lök, vitlök. Äts med ris. | 169:- |
| 47 | Cá tráp hấp gừng hành đậu phộng cuốn bún
Ångkokt hel fisk i ingefära. Äts med nudlar, sallad, jordnötter mm inrullad i rispapper (25 minuter). | 249:-
 |
| 48 | Cơm cá đồng quê - Husets special
Stekta hela seabream med hemmagjord fisksås. En extra grönsaksrätt ingår. Äts med ris. | 229:-
 |
| 49 | Sò xanh nướng đậu phộng - Husets special
Grillade musslor med jordnötsdressing, vårlök, sojasås. Äts med nudlar. | 169:-
 |
| 50 | Chả cá Hà nội - Husets special
Grillad fisk. Äts med stekta nudlar, jordnötter mm. | 198:-
 |

VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Vegetariskt - Món ăn chay




- | | | |
|----|--|-------|
| 51 | Canh đậu phụ và rau củ
Grönsakssoppa med tofu. Äts med risnudlar. | 129:- |
| 52 | Phở xào đậu phụ
Stekta nudlar med tofu, böngroddar, morötter mm. | 129:- |
| 53 | Mì chưng xào rau
Stekta äggnudlar med grönsaker mm. | 129:- |
| 54 | Rau xào tổng hợp
Wok med säsongens grönsaker. Äts med ris. | 129:- |
| 55 | Cà tím xào giá hẹ
Wokad aubergin med böngroddar, kinesisk gräslök.
Äts med ris. | 139:- |
| 56 | Su su xào tỏi
Wokad su frukt med vitlök. Äts med ris. | 139:- |
| 57 | Rau muống xào tỏi
Wokad vattenspenat med vitlök. Äts med ris. | 149:- |
| 58 | Đậu phụ xào rau
Wokad tofu med säsongens grönsaker. Äts med ris. | 149:- |
| 59 | Đậu phụ xào giá hẹ
Wokad färsk tofu med böngroddar och kinesisk
gräslök. Äts med ris. | 169:- |
| 60 | Bún chả đậu phụ
Friterad tofu. Äts med risnudlar, sallad, sojasås. | 169:- |




VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Specialrätter - Các món đặc biệt

- 61 **Bánh cuốn – vietnamesisk dumpling** 149:-
Stekt fläskfärs, räkor, skogssvamp, lök mm
inlindad i färskt ångkokt rispapper.
- 62 **Bún nem** 169:-
Traditionell vårrulle. Äts med nudlar, sallad,
hemmagjord fisksås. 
- 63 **Bún chả nem - Taste of Vietnam:s grillmix** 198:-
Grillad fläskkarré, färsrulle på citrongräs &
vårrulle. Äts med nudlar, sallad, hemmagjord
fisksås. 
- 64 **Bánh xèo** 189:-
Vietnamesisk pannkaka. Frasig och kryddig
pannkaka fylld med kött, räkor, sallad,
böngroddar mm (25 minuter)
- 65 **Lẩu thịt cùng rau tươi - 2 suất** 550:-
Köttfondue med nudlar och grönsaker
- för 2 personer. (30 minuter)
- 66 **Lẩu hải sản cùng rau tươi - 2 suất** 650:-
Skaldjursfondue med nudlar och grönsaker.
Syrlig smak. – för 2 personer. (30 minuter) 

VARMRÄTT - MÓN ĂN CHÍNH
Barnmeny - Dành cho trẻ em

- | | | |
|----|--|---|
| 71 | Phở: a) gà, b) bò, c) tôm
Nudelsoppa med: a) kyckling, b) biff, c) scampi. | 89:- |
| 72 | Phở xào với: a) gà, b) bò, c) tôm
Stekta nudlar med: a) kyckling, b) biff, c) scampi. | 89:- |
| 73 | Mì chùng xào với: a) gà, b) bò, c) tôm
Stekta äggnudlar med:
a) kyckling, b) biff, c) scampi. | 89:- |
| 74 | Cơm chiên: a) gà, b) bò, c) tôm
Stekt ris med: a) kyckling, b) biff, c) scampi. | 89:- |
| 75 | Cơm trứng trắng
Ris och omelett. | 78:- |
| 76 | Bún thịt heo nướng
Grillad fläskkarré och fläskfärs. Äts med nudlar, sallad, hemmagjord fisksås. | 98:-
 |
| 77 | Bún gà nướng
Grillad kycklingfilé. Äts med nudlar, sallad, hemmagjord fisksås. | 98:-
 |
| 78 | Bún nem
Vårrulle. Äts med nudlar, sallad, fisksås. | 89:-
 |
| 79 | Gà xào xúp lơ xanh
Wokad kycklingfilé med broccoli. | 89:- |
| 80 | Gà nướng và khoai tây dán
Grillad kycklingfilé med pommes frites. | 89:- |

EFTERRÄTT - MÓN TRÁNG MIỆNG

81	Bánh flan Hemmagjord caramel pudding.	49:-
82	Bánh kem Hemmagjord pannacotta.	49:-
83	Chuối chiên Stekt banan med ingefära, jordnötter & vaniljglass.	69:- 
84	Kem dừa Kokosglass.	59:-
85	Kem và hoa quả Vaniljglass med fruktsallad.	49:-
86	Kem xoài Mangoglass.	69:-
87	Cà phê / chè gói Kaffe / te.	25:-
88	Cà phê hoặc chè ấm Việt nam Vietnamesiskt kaffe / grönt te (hel kanna).	35:-
89	Cà phê Irisk Irish coffee (4 cl).	98:-