



**AUTENTISK VIETNAMESESK BUFFET MED MANGE
LÆKRE VARIANTER**

FROKOST BUFFET

MAN – TOR	FRE - SØN
159,-	179,-

Børn under 12 år halv pris

AFTEN BUFFET

MAN – TOR	FRE – SØN
189,-	209,-

Børn under 12 år halv pris

AFTENMENU

Hà Nội Menu

- Canh Wan-Than

Wonton suppe med kylling og rejer i svøb

Wonton soup with chicken and shrimps into wrappers

- Chả Giò (4 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager - serveres med let krydret fiskesauce

Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables – served with slightly spicy fish sauce

- Gà Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingebryst – serveres med hjemmelavet peanutsauce

Crispy honey marinated chicken breast – served with homemade peanut sauce

- Thịt Bò Xào Xả Ớt

Stegt oksekød med grøntsager, citrongræs og chili i østersauce

Stir-fried beef with vegetables, lemongrass and chili in oyster sauce

- Bánh Trong Ngày

Dagens dessert

Today's dessert

Pris pr. person (min. 2 pers.) 275,-

Price pr. person (min. 2 pers.)

Sài Gòn Menu

- Canh Gà Chua Cay

Sur og stærk kylling suppe med tamarind, ananas, tomat og svampe

Sour and spicy chicken soup with tamarind, pineapple, tomato and mushrooms

- Chả Giò (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager – serveres med let krydret fiskesauce

Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables – served with slightly spicy fish sauce

- Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander – serveres med hjemmelavet peanutsauce

Homemade Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce

- Tôm Xào Sa Tế

Stegte kongerejer med grøntsager i stærk satesauce

Stir-fried king prawns with vegetables in spicy sate sauce

- Bánh Trong Ngày Và Trà

Dagens dessert og te

Today's dessert and tea

Pris pr. person (min. 2 pers.) 310,-

Price pr. person (min. 2 pers.)

Việt Menu

- Canh Tôm Chua Cay

Sur og stærk reje suppe med ananas, tomat og svampe

Sour and spicy shrimp soup with pineapple, tomato and mushrooms

- Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander – serveres med hjemmelavet peanutsauce

Homemade Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce

- Wan-Than Chiên (4 stk. / pcs.)

Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg – serveres med sursød chilisauc

Crispy wonton with chicken, shrimps and spring onion – served with sweet and sour chili sauce

- Vịt Xào Rau Và Hạt Điều

Stegt andesteg med grøntsager og cashewnødder i østersauce

Fried duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce

- Bánh Trong Ngày Và Trà

Dagens dessert og te

Today's dessert and tea

Pris pr. person (min. 2 pers.) 310,-

Price pr. person (min. 2 pers.)

4 små retter / 4 small dishes

- Chả Giò (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, glasnudler og grøntsager – serveres med let krydret fiskesauce

Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, glass noodles and vegetables – served with slightly spicy fish sauce

- Gỏi Cuốn (2 stk. / pcs.)

Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander – serveres med hjemmelavet peanutsauce

Homemade Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce

- Gà Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprød honningmarineret kyllingebryst – serveres med hjemmelavet peanutsauce

Crispy honey marinated chicken breast – served with homemade peanut sauce

- Wan-Than Chiên (2 stk. / pcs.)

Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg – serveres med sursød chilisauce

Crispy wonton with minced chicken, shrimps and spring onion – served with sweet and sour chili sauce

Pris170,-

Supper / Soups

1. Canh Wan-Than 70,-

Wonton suppe med kylling og rejer i svøb

Wonton soup with chicken and shrimps into wrappers

2. Canh Gà / Tôm Chua Cay 70,- / 75,-

Sur og stærk kylling / reje suppe med tamarind, ananas, tomat og svampe

Sour and spicy chicken / shrimp soup with tamarind, pineapple, tomato and mushrooms

Forretter / Appetizer

3. Chả Giò 70,-
Hjemmelavede vietnamesiske forårsruller med hakket svinekød, kylling, glasnudler og grøntsager – serveres med salat, krydderurter og let krydret fiskesauce (3 stk.)
Homemade Vietnamese spring rolls with minced pork, chicken, glass noodles and vegetables – served with salad, herbs and slightly spicy fish sauce (3 pcs.)
4. Gỏi Cuốn 70,-
Hjemmelavede vietnamesiske sommerruller med rejer, kylling, æg, salat, mynte og koriander – serveres med hjemmelavet peanutsauce (2 stk.)
Homemade Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken, egg, salad, mint and coriander – served with homemade peanut sauce (2 pcs.)
5. Tôm Chiên Xù 70,-
Ebi tempura - serveres med sursød chilisauce (3 stk.)
Ebi tempura - served with sweet and sour chili sauce (3 pcs.)
6. Wan-Than Chiên 70,-
Sprøde wonton med hakket kylling, rejer og forårsløg – serveres med sursød chilisauce (5 stk.)
Crispy wonton with minced chicken, shrimps and spring onion – served with sweet and sour chili sauce (5 pcs.)
7. Gà Chiên Xù 70,-
Sprød honningmarineret kyllingebryst paneret i tempura-rasp – serveres med hjemmelavet peanutsauce (3 stk.)
Crispy honey marinated chicken breast breaded in tempura-rasp – served with homemade peanut sauce (3 pcs.)

Vietnamesiske specialiteter / Vietnamese specialities

Alle specialiteter serveres med syltede grøntsager, salat, krydderurter, let krydret fiskesauce og toppes med ristede peanuts og ristede løg (undtagen banh mi)

All specialties are served with pickled vegetables, salad, herbs, a slightly spicy fish sauce and topped with roasted peanuts and roasted onion (except banh mi)

8. Bánh Xèo 120,-
Sprød risemspandekage med kylling, rejer, bønnespirer og løg – serveres med salat, krydderurter og let krydret fiskesauce
Crispy rice pancake with chicken, shrimps, bean sprouts and onion – served with salad, herbs and a slightly spicy fish sauce
9. Phở Trộn Heo Và Gà 165,-

Mixet risnudler med hakket svinekød og kylling i hjemmelavet sauce og chili
Mixed wide rice noodles with minced pork and chicken in a homemade sauce and chili

10. Bún Gà Áp Chảo 165,-

Risnudler med sauteret kylling og løg
Rice noodle with sautéed chicken and onion

11. Bún Bò Nam Bộ 165,-

Risnudler med sauteret oksekød og løg i citrongræs
Rice noodles with sautéed beef and onion in lemongrass

12. Bún Chả Giò Thịt Nướng 175,-

Risnudler med hjemmelavede vietnamesiske forårsruller og grillet svinekød
Rice noodles with homemade Vietnamese spring rolls and grilled pork

13. Bún Chả Hà Nội 175,-

Traditionel Hà Nội risnudler med grillet svinekød og hjemmelavede frikadeller
Traditional Hà Nội rice noodles with grilled pork and homemade meatballs

14. Bánh Mì Xá Xíu / Thịt Nướng / Tofu / Gà 75,-

Vietnamesisk baguette med marineret svinekød / grillet svinekød / sprød marineret kylling / tofu, syltede grøntsager, agurk, koriander, frisk chili og hjemmelavet sauce
Vietnamese baguette with marinated pork / grilled pork / crispy marinated chicken / tofu, pickled vegetables, cucumber, coriander, fresh chili and homemade sauce

PHỞ

Traditionel risnudelsuppe / Traditional rice noodle soup

Alle supper serveres med bønnespirer, koriander, mynte, lime og chili
All soups are served with bean sprouts, coriander, mint, lime and chili

16. Phở Gà 165,-

Risnudelsuppe med frilandskylling
Rice noodle soup with free range chicken

17. Phở Bò 170,-

Risnudelsuppe med oksefilet
Rice noodle soup with beef fillet

18. Phở Thập Cẩm 180,-

Risnudelsuppe med oksefilet og kylling
Rice noodle soup with beef fillet and chicken

Salat / Salad

Toppes med ristede peanuts og ristede løg
Topped with roasted peanuts and roasted onion

19. Gỏi Xoài Tôm 180,-
Mango salat med kogte kongerejer, gulerødder, løg, chili og krydderurter i hjemmelavet sauce
Mango stem salad with boiled king prawns, carrots, onion, chili and herbs in a homemade sauce

Hovedretter / Main courses

Alle retter serveres med ris
All dishes are served with rice

21. Gà Xào Xả Ớt 160,-
Stegt kylling / oksekød med grøntsager, frisk chili og citrongræs
Stir-fried chicken with vegetables, fresh chili and lemongrass

22. Bò Xào Xả Ớt 170,-
Stegt oksekød med grøntsager, frisk chili og citrongræs
Stir-fried beef with vegetables, fresh chili and lemongrass

23. Cà Ri Gà 165,-
Kylling med grøntsager i rød karry
Chicken with vegetables in red curry

24. Bò Sốt Tiêu 170,-
Stegt oksekød med grøntsager i pebersauce
Stir-fried beef with vegetables in pepper sauce

25. Vịt Xào Rau Và Hạt Điều 185,-
Stegt andesteg med grøntsager og cashewnødder i østersauce
Roasted duck with vegetables and cashew nuts in oyster sauce

26. Cà Ri Vịt 185,-
Stegt andesteg med grøntsager i rød karry
Roasted duck with vegetables in red curry

27. Tôm Xào Sa Tế 180,-

Stegte kongerejer med grøntsager i stærk satesauce
Stir-fried king prawns with vegetables in spicy sate sauce

Vegetarretter / Vegetarian dishes

28. Chả Giò Chay 65,-
Hjemmelavede vegetariske forårsruller med grøntsager - serveres med sursød chilisauc (3 stk.)
Homemade vegetarian spring rolls with vegetables – served with sweet chili sauce (3 pcs.)

29. Gỏi Cuốn Chay 65,-
Vegetariske sommerruller med tofu, æg, salat, krydderurter og risnudler – serveres med hjemmelavet peanutsauce (2 stk.)
Homemade vegetarian summer rolls with tofu, egg, salad, herbs and rice noodles – served with homemade peanut sauce (2 pcs.)

30. Phở / Mì / Cơm Xào Chay 155,-
Stegte risnudler / ægnudler/ ris med tofu og grøntsager
Fried rice noodles / egg noodles / rice with tofu and vegetables

31. Rau Xào Đậu Phủ Hạt Điều 165,-
Stegte grøntsager med tofu og cashewnødder i østersauce
Stir-fried vegetables with tofu and cashew nuts in oyster sauce

32. Bún Chay 160,-
Risnudler med tofu, vegansk soja kød, salat, krydderurter og hjemmelavet sojasauce
Rice noodles with tofu, vegan soya meat, salad, herbs and homemade soya sauce

Dessert

33. Dagens dessert 70,-
Today's dessert

Drikkevarer / Drinks

34. Isvand pr. person 25,-
Tap water pr. person

35. Nước Lọc	30,-
Kildevand / <i>Mineral water</i>	
36. Nước Có Ga	35,-
Danskvand / <i>Sparkling water</i>	
37. Nước Soda	39,-
Sodavand – Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Hyldeblomst + 6,-	
<i>Soft drinks – Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite/ Elderflower + 6,-</i>	

Lemonade

38. Nước So Da Chanh	55,-
Hjemmelavet lemonade med lime og mynte	
<i>Homemade lemonade with lime and mint</i>	
39. Nước Chanh Leo Và Dâu Tây	59,-
Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og jordbær	
<i>Homemade lemonade with passionfruit and strawberry</i>	
40. Nước Chanh Leo Và Bưởi Hồng	59,-
Hjemmelavet lemonade med passionsfrugt og rød pomelo	
<i>Homemade lemonade with passionfruit and red pomelo</i>	
41. Nước Vải	59,-
Lychee drink med danskvand	
<i>Lychee drink with sparkling water</i>	

Cocktails

42. Mojito	80,-
43. Dark & Stormy Storm	80,-

Øl / Beer

44. Herslev / IPA fadøl	55,- / 65,-
<i>Draft beer</i>	
45. Bia Sai Gon	55,-
Vietnamesisk øl	
<i>Vietnamese beer</i>	

Kaffe & te / Coffee & tea

46. Trà hoa nhài / Trà đen 40,-
Jasmin / Sort te
Jasmine / Black tea

47. Kaffe / Coffee 35,-
Sort barista kaffe
Black barista coffee

48. Espresso 35,-

49. Caffè Latte 45,-

50. Café Sữa Việt Nam 50,-
Vietnamesisk kaffe med kondenseret mælk
Vietnamese coffee with condensed milk

51. Café Sữa Đá Việt Nam 55,-
Vietnamesisk iskaffe med kondenseret mælk
Vietnamese ice coffee with condensed milk

Vin / Wine

Mousserende

Cordoniu, 1551 Cava Brut, Catalonien, Spanien

295kr

Klassisk Cava på Cava's traditionelle druer Macabeo, Parellada og Xarello.

Classic Cava made from traditional grapes Macabeo, Parellada and Xarello.

Hvidvin

La Playa, Sauvignon Blanc, Curico Valley, Chile 2022

249kr/55kr

Lækker, saftig og enormt frisk Sauvignon Blanc. Ren og blank vin med smag af hyldeblomst, citron og ananas.

Delicious, juicy, and incredibly fresh Sauvignon Blanc. Clean and bright wine with notes of elderflower, lemon, and pineapple.

Weingut Nik Weis, Urban Riesling, Moselm, Tyskland 2021

349kr

Indsmigrende nydelse i skøn harmoni mellem frugtsyre og sødme. Vinen byder på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet.

Flattering pleasure in beautiful harmony between fruity acid and sweetness. This wine offers complex floral notes with a crispy underlying minerality.

Hugel, Pinot Blanc – Cuvée les Amours, Alsace, Frankrig 2020

395kr

Pinot Blanc med tilnavnet Cuvée les Amours er en hyldest til kærligheden. Velkomponeret vin frembragt af Pinot Blanc og den mindre kendte Auxerrois. Delikat og raffineret.

Pinot Blanc with the nickname Cuvée les Amours is a celebration of love. Well-composed wine made from Pinot Blanc and the lesser known Auxerrois. Delicate and refined.

Rødvin

La Playa, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley, Chile 2020

249kr/55kr

Fyldig, elegant og frugtrig vin med en flot mørkerød farve og en behagelig bouquet med spor af solbær, blomme og jordbær understøttet af pikante vanille-noter

Full-bodied elegant and fruity wine with a beautiful dark red colour and a pleasant bouquet with hints of blackcurrant, plums, and strawberries with underlying notes of vanilla.

Pete's Pure, Pinot Noir, Murray Darling, Australien 2021

275kr

Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.

Vibrant, lively, and juicy Pinot Noir with notes of forest floor, butterscotch, cranberry, raspberry, fresh forest strawberries fine herbal notes. Light and elegant.

Maison Louis Jadot, Gamay, Beaujolais, Frankrig 2021

395kr

Beaujolais-Village "Combe aux Jacques" er en usædvanlig flot Beaujolais med delikate noter af hindbær og en behagelig og afstemt eftersmag.

Beaujolais-Village "Combe au Jacques" is an extraordinarily nice Beaujolais with delicate notes of raspberries and a pleasant and well-balanced aftertaste.

Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien 2018

395kr

Moden, koncentreret og fantastisk blød Ripasso. Elegant vin med aromaer af mørk chokolade og ristede nødder.

Mature, concentrated and amazingly soft Ripasso. Elegant wine with aromas of dark chocolate and roasted nuts.

