

Här finns förrätter som man kan smaka eller dela med sig med sitt sällskap.

Khai vị **FÖRRÄTTER**

10 Gỏi cuốn 95: -

FÄRSKA, VIETNAMESISKA VÅRRULLAR med kokta räkor, ekologiska böngroddar, risnudlar, mynta och kinesisk gräslök. Två stycken vårrullar. Serveras med hemlagad, inlagd morot och rättika, chili- och hemlagad hoisinsås med cashewnötter.

11 Chả giò 95: -

FRITERADE, VIETNAMESISKA VÅRRULLAR fyllda med räkor, krabbkött, morot, svamp, mungbönor och gullök. Fyra stycken vårrullar. Serveras med inlagd morot och rättika i hemlagad fisksås.

12 Gỏi xoài 125: -

MANGOSALLAD Vietnamesisk sallad gjord på strimlad mango, kokta räkor, skivat äpple, mynta, sötbasilika, vietnamesisk koriander, tamarind, cashewnötter, och chili. Serveras med räkchips och fisksås.

13 Sò điệp nướng 110: -

GRILLADE PILGRIMSMUSSLOR med tamarindsås, vitlök, peppar, soja, hackade citronblad och toppad med rom. Tre stycken musslor.

14 Cháo tôm 95: -

FRITERAD, VIETNAMESISK RÄKPASTA PÅ SPETT av sockerrörspinnar eller citrongrässljälkar med vitlök, peppar, fisksås, honung, äggvita. Serveras med fisksås. Två stycken spett.

Khai vị chay **VEGANSKA FÖRRÄTTER**

20 Gỏi cuốn chay 95: -

FÄRSKA, VIETNAMESISKA VÅRRULLAR med ekologisk tofu, ekologiska böngroddar, risnudlar, mynta och kinesisk gräslök. Två stycken vårrullar. Serveras med hemlagad, inlagd morot och rättika, chili- och hemlagad hoisinsås med cashewnötter.

21 Chả giò chay 95: -

FRITERADE, VIETNAMESISKA VÅRRULLAR med ekologisk tofu, morot, jamsbönrot, glasnudlar, svamp, mungbönor och gullök. Fyra stycken vårrullar. Serveras med hemlagad, inlagd morot och rättika i hemlagad, vegetarisk fisksås.

22 Gỏi xoài chay 125: -

VIETNAMESISK MANGOSALLAD med ekologisk tofu, strimlad mango, skivat äpple, mynta, sötbasilika, vietnamesisk koriander, tamarind, cashewnöt och chili. Serveras med hemlagad, vegetarisk fisksås.

På restaurang THÚY använder vi enbart kött från frigående djur från skånska gårdar. Vi använder också i stor utsträckning ekologiska grönsaker och andra råvaror i alla våra maträtter för att ge den bästa smakupplevelsen till våra kunder.

Món chính HUVUDRÄTTER

30 Bánh xèo 169: -

VIETNAMESISK PANNKAKA med stekta, räkor, fläskfärs, ekologiska böngroddar, kokosmjölk, gurkmejepulver, mungbönor och salladslök. Serveras med hemlagad inlagd strimlad morot och rättika i fisksås.

31 Phở bò tái 179: -

VIETNAMESISK RISNUDELSOPPA med medium-tillagad oxfilé, biffbullar i hemlagad buljong med fem vietnamesiska kryddor (har kokat i låg temperatur i en dag). Serveras med färska, ekologiska böngroddar, strimlad lök, hackad koriander, sötbasilika, ostronsås och sriracha chilisås.

32 Bò lúc lắc 239: -

VIETNAMESISK, TÄRNAD OXFILE (200g) i hemlagad sås med gullök och svartpeppar. Serveras med ris och sojasås.

33 Bò lá lỏp 189: -

GRILLAT NÖTFÄRS LINDAT MED CHAPLUBLAD, ekologisk nötfärs marinerat med ekologisk citrongräs, lök, vitlök, fem vietnamesiska kryddor, honung, fisksås och ostronsås. Serveras med risnudlar, friterade vårrullar fyllda med räkor, krabbkött och morötter, ekologiska böngroddar, hackad gurka, cashewnötter och fisksås.

34 Cá kho 179: -

KARAMELLISERAD HAJMAL med rättika, vitlök, salladslök, honung, ostronsås och peppar. Serveras med ris, strimlad mango och sojasås.

35 Cá lạt sốt me 179: -

SAUTERAD LAXFILE med tamarindsås, fem vietnamesiska kryddor, salladslök, svart peppar. Serveras med ris, strimlad mango och sojasås.

36 Tôm rim mặn 185: -

KARAMELLISERADE RÄKOR med rättika, vitlök, salladslök, honung, ostronsås och peppar. Serveras med ris, strimlad mango och sojasås.

Món chay HUVUDRÄTTER VEGAN

37 Đậu hũ xào chay 175: -

WOKAD, EKOLOGISK TOFU med shiitake svamp, paprika, ekologiska böngroddar, gullök och morot. Serveras med ris och sojasås.

38 Rau muống xào 175: -

SAUTERAD, VIETNAMESISK SPENAT med vitlök och peppar. Serveras med ris och sojasås.

Tráng miệng **EFTERRÄTT**

40 *Bánh flan* 49: -

CRÈME BRÛLÉE, grädde, mjölk, vaniljstänger. Toppad med exotisk frukt.

41 *Chè ba màu* 85: -

TREFÄRGAD EFTERRÄTT, skalade mungbönor, röda bönor, svarta bönor och kokosmjölk. Toppad med exotisk frukt.

42 *Kem trà xanh* 75: -

GRÖNT TE GLASS, toppad med exotisk frukt.

Nước uống & cà phê **DRYCK och KAFFE**

Starköl (Vietnamesisk öl Saigon 4.9%) 75: -

Starköl (Oppigårds IPA 4.6%, Melleruds 4.5%) 65: -

Lättöl 35: -

Läsk 35: -

Bryggcafé 29: -

Vietnamesiskt jasmin te 39: -

Grönt te 39: -

Färskpressad apelsinjuice 49: -

Lemonad med mineralvatten 49: -

Passionsfruktsjuice 49: -

Vietnamesiskt kaffe med kondenserad mjölk 49: -

Vietnamesiskt iskaffe med kondenserad mjölk 49: -

EXOTISKA DRINKAR

Thúys gin och passion. 6cl gin, färsk passionsfrukt, sockerlag. Toppad med is 110: -

Mojito Saigon. 6cl rom, lime, mynta, sockerlag, Soda vatten. Toppad med is 95: -

Thúys tropiska drink. 4cl rom, 2,5cl Malibu, kokosvatten, lime, passionsfrukt, mynta. Toppad med is 125: -

CHAMPAGNE

UPR Champagne Le Mesnil Grand Cru,

Flaska 1090: -

Blanc de Blancs Champagne, Frankrike

Doft av rostat bröd, citrus och mjölkchoklad. Lätt till medelfyllig mycket frisk smak av citrus, smör, rostat bröd, mjölkchoklad och lite svamp. Lång fräsch avslutning.

Doyff Brut Cuvée Julien, 375ml

Flaska 225: -

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, kex och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

COGNAC

Remy Martin VSOP 12 år, 4cl 140: -

WHISKY

The Deveron 12 år 4cl 84: -

The Balvenie 12 år, 4cl 100: -

RÖTT VIN

Husets röda

Glas 79:- Flaska 280: -

Chateau Pesquie, Le Paradou Grenache 2013

Glas 95:- Flaska 330: -

Cotes du Ventoux Frankrike

Ett smakrikt men ändå mjukt vin som levererar massor av ren, fin frukt av framförallt körsbär, plommon och svarta vinbär. Här finns en fin tanninstruktur som balanseras av en pigg syra. Lång varm och bärig eftersmak i en fint kryddig stil.

Backhouse Wine, Pinot Noir 2015

Flaska 408: -

Kalifornien USA

Fräsch kryddig pinot noir-doft med inslag av röda bär och lite ek. Smaken är lätt och saftig med toner av röda bär, lite kola örter. Mjuk och generös i en publik stil.

Avalon, Cabernet Sauvignon 2013

Flaska 480: -

Kalifornien USA

Smaken går mot det fylliga hållet och bjuder på solmogen frukt i form av mörka bär som svarta vinbär men även jordgubbar och hallon allt i en lite kryddig stil. Vinet har fin balans mellan syra, fat och frukt.

Majella, The Musician 2013

Flaska 550: -

Coonawarra Australien

Vinet är välbalanserat i en fyllig stil med doft av mogna mörka bär, plommon, choklad, söta kryddor, örter och vaniljtoner från faten. Fyllig, tät smak med en lång och fruktdrivan eftersmak. Passar bra till lite kraftigare köttätter.

Tenuta Michele Reverdito, Barolo La Morra 2013

Flaska 750: -

Piemonte Italien

Doften är stor och fruktig med inslag av röda bär, rosor, körsbär, plommon, hallon och torkad frukt. Smaken är fyllig och bärig med tydliga tanniner, frisk fruktsyra och med en imponerande längd.

VITT VIN

Husets vitt

Glas 79:- Flaska 280: -

Bouchard Pere et Fils, Monopole 2015

Glas 149:- Flaska 450: -

Bourgogne Frankrike

Fräsch och fruktig doft med inslag av gula äpplen, persika, citrus och mineral. Smaken är torr, frisk och medelfyllig med toner äpplen, persika, päron och en fräsch citrussyra. Lång och fräsch avslutning.

Eschbach-Dornstetter, Riesling Reserve 2015

Flaska 462: -

Alsace Frankrike

Ung och fruktig doft med toner av päron, honungsmelon, persika och citron. Mycket frisk och läcker smak med ungdomlig fruktighet och lite blommig eftersmak.

Sauvignon Blanc EQ Coastal 2015

Flaska 507: -

Chile, Casablanca Valley

Stor och harmonisk doft med toner av citrus, lime, färska örter, nässlor, mineral och exotisk frukt. Odlas ekologiskt.

Dr. Burkling Wolf, Riesling 2015

Flaska 530: -

Pfalz Tyskland

Nyanserad och druvtypisk doft av citrus, persika, mineral, päron, äpplen och vita blommor. Smaken är torr med en uppfriskande syra och ett långt och läskande avslut.

Chablis La Pierrelee 2014

Flaska 600: -

Chablis, Frankrike

Fräsch och fruktig doft med toner av gröna äpplen, stenfrukt, citron och mineral. Smaken är torr och frisk med eleganta nyanser och läskande avslutning.