

## Veckans lunchmeny (udda vecka)

Mån - Fre 11.30 – 15.00

Lör 12.00 – 17.00

Priser från 115 kr, vatten ingår

Varje dag i vår lunchmeny har vi en vegan- maträtt.

---

1. Bò xào lá lóp 125: -  
STEKT ENTRÉCÔTE MED HACKADE CHAPLUBLAD. Ekologisk entrécôte marinerat med ekologisk citrongräs, lök, vitlök, fem vietnamesiska kryddor, honung, fisksås och ostronsås. Serveras med risnudlar, friterade vårrullar fyllda med räkor och morötter, ekologiska böngroddar, hackad gurka, cashewnötter och fisksås.
  2. Xà lách xoài và chả giò 115: -  
MANGOSALLAD MED VIETNAMESSKA VÅRRULLAR. Strimlad, omogen mango blandat med sallad, morot, mynta, vietnamesisk koriander, sesamfrön och ekologiska räkor. I maträtten finns även två stycken friterade vietnamesiska vårrullar som är fyllda med räkor, vitkål och morot. Serveras med hemlagad dressing och fisksås.
  3. Hủ tiếu tôm mực 115: -  
SKALDJURSOPPA MED RISNUDLAR, ekologiska räkor, bläckfisk, kycklingfärs, rättika och morötter lagade tillsammans i hemlagad kycklingbuljong, salladslök, koriander, kinesiska gräslök och böngrodda. Serveras med fisksås.
  4. Cá lax chiên 125:-  
STEKT LAXFILÉ med hemgjord kryddsås, ekologisk salladslök, svartpeppar. Serveras med ris, strimlad mango, sesamfrön och sojasås.
  5. Đậu hũ sốt cà (Vegan) 115:-  
SAUTERADE GRÖNSAKER med squash ekologisk tofu, shiitake, tomat, ekologisk salladslök, koriander. Serveras med ris och sojasås.
  6. Gỏi cuốn và chả giò 115: -  
FÄRSKA OCH FRITERADE VIETNAMESSKA VÅRRULLAR. Två färska vårrullar med ekologiska räkor, ekologiska böngroddar, risnudlar, mynta, kinesisk gräslök. Tre friterade vietnamesiska vårrullar fyllda med räkor, morot och krabbkött. Serveras med hemlagad, inlagd morot och rättika, chili- och hemlagad sojasås med cashewnötter.
- 

### Nước uống & cà phê

#### DRYCK och KAFFE

- Lättöl ..35 kr
- Läsk .. 26 kr, Kaffe ..19 kr
- Färskpressad apelsinjuice,  
Lemonad (lemonad med mineralvatten),  
Passionsfruktsdryck,  
Vietnamesiskt kaffe med sötmjolk,  
Vietnamesiskt iskaffe med sötmjolk ... 49kr