

---

# MENU

---

## THE VIETNAMESE - HEARTMADE KITCHEN

**Pris:** 545 DKK pr. person

### **Amuse**

Kammuslinger grillet over kul og toppet med cremet æggeblommesaucé og et strejf af chili.

### **3 klassiske snacks**

Sprøde forårsruller (kylling, grøntsager og svampe)

Grillede reje-rispirruller (urter, fiskesauce infuseret med ananas)

Grillet citrongræs-oksekød i betelblade (med risnudler og kimchi)

---

## **Pho "pot au feu"**

Okse-pho-bouillon med trøfler, svampe, nudler, løg, koriander og trøffelpaté.

## **Kokkens signaturretter**

*Smørstegt vagtel med vietnamesisk coleslaw og calamansi-chili*

*Kokosdampet jasminris med forårsløg og sorte sesamfrø*

## **Smagen af paradys**

*Kokos- og jackfruit-dessert: Mekong Delta panna cotta med kokosskum.*

---

# PAIR WINE - GIN & TONIC

Vin, eller gin cocktail til køkkenchefens  
tasting menu

## **Vinmenu**

*4 Glas - 375 DKK*

*5 Glas - 425 DKK*

## **Vietnamese Gin Cocktailmenu**

*3 Glas - 295 DKK*

*4 Glas - 395 DKK*

---

# T H E V I E T N A M E S E T A P A S

**Pris:** 295 DKK pr. person (min. 2 per.)

*Vegetarisk mulighed kan tilpasses ved forespørgsel*

## **Forretter**

Sài Gòn dampede boller med BBQ char siu svinekød, krydret kimchi og sesamdressing

## **3 Klassiske Snacks**

Sprøde forårsruller

Reje-rispirruller

Grillede citrongræs-svinekødssticks

---

## **Hovedret**

Fransk poussin marineret med havsalt, chili, hvidløg, citrongræs og fiskesauce.  
Serveret med grøn chilisalt og vietnamesisk coleslaw.

Jasminris med kokosmælk, forårsløg og sorte sesamfrø.

## V I N - C O C K T A I L - M O C T A I L M E N U

Vin, cocktail eller mocktailmenu til The Vietnamese Tapas menu.

### **Vinmenu**

*3 Glas - 375 DKK*

### **Gin – Cocktailmenu**

*3 Glas - 295 DKK*

---

# A L A C A R T E

## Små retter

### **Grillede kammuslinger (1 stk.)**

Grillede kammuslinger med saltet æggesauce og krydret chilisalsa.

*75 DKK*

### **Sprøde forårsruller (4 stk.)**

Gyldne, sprøde forårsruller med kylling, blandede grøntsager og svampe, serveret med friske krydderurter.

*75 DKK*

### **Bao – Sàì Gòn dampede boller (2 stk.)**

Bløde dampede boller fyldt med BBQ char siu svinekød, krydret kimchi og sesamdressing. (Vegansk mulighed tilgængelig)

*75 DKK*

---

## **Friske rispapirsroller (2 stk.)**

Grillede rejer, friske krydderurter og risnudler rullet i rispapir, serveret med fiskesauce. (Vegansk mulighed tilgængelig)

*75 DKK*

## **Grillede halvtørrede blæksprutter**

Grillede halvtørrede blæksprutter serveret med friske krydderurter, syltede grøntsager og dip.

*85 DKK*

## **Soft-shell krabbe & mangosalat**

Sprød soft-shell krabbe serveret med grøn mangosalat, friske krydderurter og syrlig dressing.

*85 DKK*

---

## **Dampede vietnamesiske risruller**

Fine dampede risruller fyldt med hakket svinekød og svampe, serveret med friske krydderurter og fiskesauce.

*95 DKK*

## **Dampede riskager**

Fine dampede riskager toppet med hakkede rejer, sprøde svineflæskesvær og forårsløgsolie, serveret med fiskesauce.

*95 DKK*

## **Sprød vietnamesisk pandekage**

Saltet sprød pandekage med rejer, svinekød og bønnespirer, serveret med friske krydderurter og syrlig fiskesauce.

*95 DKK*



---

# PHỞ – NUDELSUPPE

## **Saigon-style okse-pho**

Langtidskogt oksebouillon med stjerneanis, kanel og ingefær, serveret med tyndtskåret oksekød og friske krydderurter.

*175 DKK*

## **Hanoi-style kyllinge-pho**

Let og aromatisk kyllingebouillon med ingefær, løg, strimlet kylling og friske krydderurter.

*175 DKK*

## **Kylling i kokos-karry**

Mør kylling simret i cremet kokos-karrysauce, serveret med friske risnudler.  
(Vegansk mulighed tilgængelig)

*175 DKK*

---

## **Okse "Osso Buco" med citrongræs**

Langtidsbraiseret oksekød med vietnamesiske krydderier, stjerneanis og citrongræs, serveret med risnudler.

*185 DKK*

## H O V E D R E T T E R

### **Bagt fisk i bananblad**

Fresh Frisk fisk pakket ind i bananblad, bagt med hjemmelavet karrysauce og serveret med dampet ris.

*185 DKK*

### **Hvidløgsmarineret svinekotelet**

Grillet svinekotelet marineret i hvidløg, serveret med duftende dampet ris og fiskesauce.

*175 DKK*

---

## **Grillet poussin kylling med Chili Salt**

Grillet poussin kylling med chilisalt, serveret med friske krydderurter, dampet ris og kumquat-chilisaltsauce. - *175 DKK*

## **T-bonesteak med tamarindsauce**

Grillet T-bonesteak marineret med citrongræs, serveret med dampet ris og syrlig tamarindsauce. - *195 DKK*

## **Saigon – Grillet citrongræs-svinekød nudelsalat**

Grillet svinekød med citrongræs, serveret med risnudler, friske krydderurter og syrlig fiskesauce. - *175 DKK*

## **Hanoi – Grillet honningsvinekød nudelsalat**

Chargrilled Grillede svinekødsfrikadeller og grillet svinebryst, serveret med risnudler, friske krydderurter og syrlig fiskesauce. - *175 DKK*

---

# A G O O D S T A R T

## **Champagne**

Michel Gonet, Les 3 Terroirs mv Nicolas  
Feuillatte, Reserve Exclusive, Frankrig

*Glas 110 DKK Flaske 410 DKK*

## **Rosé Cava**

Dibon Cava, Bodegas Pinord, Spanien

*Glas 85 DKK Flaske 375 DKK*

## **Gin & Tonic**

Gin – Indian Tonic – Lime

*110 DKK*

## **Em Oi Sparkle**

Prosecco – Vodka – Hyldeblomst – Lime

*110 DKK*

---

# C O C K T A I L S

## **THE VIETNAMESE**

Hvid rom - Kokosnød - Limejuice - Chili -  
Kaffirlime - Citrongræs - Danskvand  
*125 DKK*

## **PASSIONATE**

Risvodka - Passionsfrugt-puré -  
Ingefærsirup - Frisk lime  
*125 DKK*

## **HÀ NỘI – MOJITO**

Mørk rom - Vietnamesisk kryddersirup -  
Mynte - Frisk lime - Danskvand  
*125 DKK*

## **XIN MỜI SOUR**

Stateless bourbon - Mandariner-puré -  
Kardemommесirup - Angostura -  
Æggehvide  
*125 DKK*

---

## **CÀ PHÊ MEKONG DELTA**

Mørk rom - Kokoslikør - Kondenseret  
mælk - Espresso  
*125 DKK*

## **SÀI GÒN – NEGRONI**

Sông Cái Spiced Roselle - Campari - Rød  
vermouth - Havsalt  
*125 DKK*

## **M O C K T A I L S**

### **THE VIETNAMESE MOCKTAIL**

Kokossirup - Frisk lime - Citrongræs - Chili  
- Kaffir lime - Danskvand  
*85 DKK*

### **PASSIONATE DELIGHT**

Passionsfrugt-puré - Ingefærsirup - Frisk  
lime - Mynte - Tonic  
*85 DKK*

# GIN & TONIC UDVALG

## **SÔNG CÁI DRY GIN & TONIC**

Kraftfuld og aromatisk – infuseret med litchi og lime for en ægte vietnamesisk oplevelse.

*125 DKK*

## **SÔNG CÁI FLORAL GIN & TONIC**

Elegant og duftende – en delikat blanding af blomster-gin, mynte, grapefrugt og tonicvand.

*125 DKK*

## **TIGER GIMLET**

Kraftfuld og frisk – Sông Cái Dry Gin med kumquatpuré, chili og sukkersirup.

*125 DKK*