

Vår tolkning av modern vietnamesisk mat i flera serveringar, där våra kockar släpper loss sin kreativitet i köket och tar dig på en resa genom Vietnam. Menyn byts ut efter säsong och tillgång på råvaror.

Avsmakningsmeny

SÀIGÒN

MỘT

- * Kålsallad, sesame glace och svampremoulad
- * Sega rödbetor, korianderkräm och pepparrot

HAI

- *kålrabbi med gurkmeja, galanga, lotusrot och fröknäckebröd

BA

- * Krispig tofu med vintertryffel och ingefära
- * Pumpa och svartrötter
- * Riskaka på rödbetor

BỐN

- * Morot och ingefärasorbet
- * Maniok och pepparkaka, kvittenmarmelad
- * Ris a la Quê

***395 kr per person**

Vinmeny: 395 kr per person

Ölmeny: 250 kr per person

HÀ NỘI

För optimal smakupplevelse

MỘT

- * Kålsallad, sesame glace och svampremoulad
- * Sega rödbetor, korianderkräm och pepparrot

HAI

- *Sill med gurkmeja, galanga, lotusrot och fröknäckebröd

BA

- *Bayscallop, betor, alger, pomelon och grape.
- *Bánh mì med anisbakad gris sida, senapsfrö och gurka

BỐN

- * Krispig anka med vintertryffel och ingefära
- * Pumpa och svartrötter
- * Riskaka på rödbetor
- * Picklade rotfrukter

NĂM

- * Morot och ingefärasorbet
- * Maniok och pepparkaka, kvittenmarmelad
- * Litchi sphere med hallon
- * Ris a la Quê

***645 kr per person**

Vinmeny: 475 kr per person

Ölmeny: 295 kr per person