

VIETNAMESISK RESTAURANT

Minh Đi

FORRETTER

1. Gỏi Cuốn

Vietnamesiske ruller med rejer, svinekød, risnudler og friske krydderurter svøbt i rispapir. Serveres med bønsauce og ristede jordnødder. (3 stk) Kr. 55,-

2. Khoai Mì Cuộn Củ Chi

Vietnamesiske ruller med grillet oksekød, casawa (søde kartofler) og friske krydderurter svøbt i rispapir. Serveres med fiskesauce. (3 stk) Kr. 55,-

3. Chả Giò Nam Kỳ

Vietnamesiske forårsruller med svinekød, glasnudler, svampe, Gulerødder og taro. Serveres med salat, krydderurter og fiskesauce. (4 stk) Kr. 55,-

4. Trúng Da Bao

Dueæg indbagt i fars af svinekød, dybstegt. Serveres med krydderurter, bønsauce og chilisauce. (4 stk) Kr. 55,-

5. Cà Tím Minh Ôi

Dybstegte aubergineskiver. Serveres med salat og sød sauce (5 stk) Kr. 50,-

SUPPER (Små retter)

6. Súp Bó Củi

Suppe med rulle af fars af svinekød svøbt i kinakål Kr. 55,-

7. Đại Dương

Muslingesuppe med ingefær og choisam Kr. 50,-

8. Tóc Tiên

Tigerrejesuppe med syrlige bambusskud og tamazind (syrlig smag). Kr. 55,-

HOVEDRETTER

STORE SUPPER

9. Bánh Canh Cua

Suppe med store risnudler, krabbekødboller og tigerrejer. Serveres med krydderurter, bønspirer og yotioo (croutons) Kr. 102,-

10. Bún Măng Thịt Nướng

Suppe med store risnudler, grillet svinekød og bambusskud. Serveres med friske krydderurter Kr. 102,-

11. Phở

Oksekød suppe med store risnudler, oksekødboller og tynde skiver skåret af rosa oksefilet. Serveres med friske krydderurter Kr. 102,-

SPECIALITETER MED RISPANDEKAGE

12. Bánh Xèo

Vietnamesiske sprøde rismelspandekager med tigerrejer, svinekød og løg. Serveres med salat, krydderurter og fiskesauce. (2stk) Kr. 108,-

13. Bánh Khọt Vũng Tàu

Små sprøde rismelspandekager med grillede tigerrejer. Serveres med salat, krydderurter og fiskesauce. (15 stk) Kr. 118,-

RISNUDLER

14. Bún Chả Giò

Risnudler med vietnamesiske sprøde forårsruller, salat, fintristede løg, knuste ristede jordnødder og fiskesauce Kr. 102.-

15 Bún Heo Nướng

Risnudler med grillet svinekød, salat, fintristede løg, knuste ristede jordnødder og fisk sauce Kr. 102.-

16. Bún Bò Nướng

Risnudler med grillet oksekød, salat, fintristede løg, knuste ristede jordnødder og fiskesauce Kr. 102.-

SALATER

17. Gỏi Phong Trần

Salat af marinerede knudekål, agurker, gulerødder, friske krydderurter med grillede skiver af oksefilet og hachis af svinekød Serveres med rejechips Kr. 125.-

18. Gỏi Ngó Sen

Salat af lotusrødder med tigerrejer, svinekød, gulerødder, porre -pickles og krydderurter. Serveres med rejechips Kr. 125.-

SVINEKØD

19. Thịt Kho Tay Cầm

Marineret let krydret svinekød. Serveres med syltede gulerødder Kr. 115.-

20. Tôm Tinh Dân Gian

Grillet svinekød med risnudler og friske krydderurter. Serveres med salat, rispapir og fiskesauce. (Man ruller selv ingredienserne sammen i rispapiret) Kr. 138.-

OKSEKØD

21. Bò Bách Hoa

Stegt oksekød med lotusrødder, champignons og sukkerærter Kr. 118.-

22. Song Hỷ Môn

Marineret oksekød med appelsin og forårsløg Kr. 115.-

23. Hương Giang

Grillet oksekød, grillet ocre, friske krydderurter og risnudler. Serveres med rispapir og bønesauce (Man ruller selv ingredienserne sammen i rispapiret) Kr. 138.-

KYLLING

24. Mẩu Đòn

Marineret kylling med karry og let krydret citrongræs. Serveres med syltede gulerødder og løg Kr. 115.-

25. Gà Ngũ Sắc

Stegt kylling med grønsager i 5 farver Kr. 115.-

AND

26. Tam Giang Lâm

Stegt and med grønne bønner, gulerødder, vietnamesisk roe, knudekål og cashewnødder Kr. 138.-

27. Vịt Kim Linh

Dybstegt and med ocre, rød peber, forårsløg, babymajsogtamazind-sauce Kr. 138.-

REJER

28. Cày Long Điền
Marinerede tigerrejer i kokosmælk med karry, grønne bønner, kinakål og rød peber
Kr. 138.-

29. Tôm Dạ Hội
Stegte tigerrejer med tamazind, rødløg, forårsløg, sukkerærter og blomkål
Kr. 138.-

30. Ve Sầu Mùa Hè
Grillede tigerrejer med krydderurter, risnudler, forskellige vietnamesiske grønne salater, rispapir og fiskesauce. (Man ruller selv ingredienserne sammen i rispapiret)
Kr. 148.-

BLÆKSPRUTTER

31. Bạch Tuyết Khê
Stegte blæksprutter med skyøresvampe (vietnamesiske svampe), glasnudler, choisam og krydderurter
Kr. 125.-

32. Mực Tứ Xuyên
Stegte blæksprutter med chili, rødløg, ingefær, jordnødder, tomatsauce og friske krydderurter
Kr. 125.-

FISK

33. Hải Vị Trưng Dương
Marineret tunfisk med gulerødder og forårsløg indbagt i kinakål. Serveres med citronsaucé
Kr. 138.-

34. Nhất Bửu Trân Châu
Dybstegt tunfisk med sukkerærter og blomkål med appelsinsauce
Kr. 138.-

RETTER MED STEGTE RIS

35. Com Tứ Hải
Stegt ris med blæksprutter, kinakål, broccoli, tun, grillede blåmuslinger og grillede kongerejer
Kr. 142.-

36. Com Óng Tre
Stegt ris med oksekød, grillet svinekød, vietnamesisk pølse, hachis af svinekød, kylling, ærter, lotusfrø og lotusrød
Kr. 138.-

RETTER MED STEGTE RISNUDLER

37. Mì Hạc Sơn
Stegte risnudler med svinekød, kylling, vietnamesisk pølse, gulerødder, krydderurter og choisam.
Kr. 128.-

38. Bún Xào Kiểu Việt
Stegte glasnudler med blæksprutter, tigerrejer, grillet svinekød, løg, gulerødder og choisam
Kr. 128.-

VEGETARRETTER

39. Huynh Đê
Stegte risnudler med tofu, løg, gulerødder, krydderurter og choisam
Kr. 105.-

40. Tam Tạng Về Làng
Stegt tofu med grønsager og østerssauce
Kr. 105.-

41. Kiềm Quê Ta
Marineret tofu i kokosmælk med kassava, (søde kartofler), græskar og vietnamesiske grønsager
Kr. 105.-

SPECIALANRETNING: Vietnamesisk Fondue

42. Lẩu Hoa Anh Đào
Vietnamesisk fondue bestående af rygende varm suppe, hvori man selv tilbereder oksekød, tigerrejer, blæksprutter, krabbekødboller og forskellige grønsager.
Min. 2 personer.
Pris pr. person: Kr. 158.-