KHAI VỊ (Smårätter/Side dishes)

1. GỎI TÔM – 75:-

Sallad med tigerräkor (ASC), lotusrot, grönsaker, mynta, koriander, rödlök, hemlagad fisksås och jordnötter/*Salad with shrimp, lotus root, vegetables, red onion, mints & homemade fish sauce*

2. GỎI CUỐN – 69:-

Färska sommarrullar med risnudlar, sallad, grönsaker, mynta. Serveras m hoisinsås (sås innehåller gluten) och jordnötter/*Summer rolls with rice noodles, salad & vegetables. Served with hoisin sauce (contains gluten) & peanuts*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Tigerräkor (ASC)** *B. Tiger Prawns (ASC)* **C. Veg (Tofu)** *C. Tofu*

3A. CHẢ GIÒ RẾ CHAY – 69:-

Friterade vegetariska risnätsvårrullar med lök, taro, yambönor, mungbönor, skogsöronsvamp och glasnudlar/*Deep fried vegetarian spring rolls in rice paper with onions, taro, yam beans, mung beans, forest ear fungus and glass noodles*

3B. TÔM NƯỚNG SẢ – 85:-

Grillade tigerräkor (ASC) i cintrongrässås/*Grilled tiger prawns (ASC) in lemon grass sauce*

4. GÀ CHIÊN BỘT XÙ – 69:-

Friterad kyckling i panko. Serveras med hemlagad tamarindsås/*Deep-fried chicken in panko. Served with homemade tamarind sauce*

5. KHAI VỊ LỚN (Finns som vegetariskt alternativ)

Mixtallrik, bestående av tre smårätter/*Mix plate, consisting of three small dishes*

A. Nr. 1, 3a, 4 - 198:- *A. Nr. 1, 3a, 4*
B. Nr. 2a, 3b, 4 - 198:- *B. Nr. 2a, 3b, 4*

PHỞ

En traditionell Vietnamesisk nudelsoppa med höga & intensiva smaker efter att ha sjudit i 12 timmar.

6. PHỞ – 125:-

Risbandnudlar i buljong av biff och kyckling som sjudit i 12 timmar. Toppat med salladslök, lök, böngroddar, thaibasilika, sågtandad koriander, chili och lime/*Rice noodles cooked for 12h in beef and chicken stock. Topped with spring onion, onion, bean sprouts, thai basil, sawtooth coriander, chili and lime.*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Långkokt högrev** *B. Long-cooked prime rib*

C. Tofu, shiitakesvamp & sockerärtor *C. Tofu, shiitake mush & sugar peas*

7. PHỞ XÀO – 125:-

Stekta risnudlar med grönsaker, lök, böngroddar och koriander/*Fried ricenoodles with vegetables, onion, bean sprouts and coriander.*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Entrecote** *B. Entrecote* **C. Tigerräkor (ASC) + 10 kr** *C. Tiger prawns (ASC)*

D. Tofu & sockerärtor *D. Tofu & sugar peas*

BÚN

Vi lagar traditionell vietnamesisk mat med färska och väl utvalda råvaror. Prova våra rätter med risnudlar.

Vermicelli-risnudlar med sallad, inlagda grönsaker, koriander, mynta, hemlagad fisksås och jordnötter. Serveras med olika alternativ enligt nedan och går att beställa utan jordnötter/*Vermicelli rice noodles with salad, pickled vegetables, coriander, mint, homemade fish sauce and peanuts. Served with different options as below and can be ordered without peanuts.*

8. BÚN THỊT XÀO SẢ – 128:-

Risnudlar med citrongräsmarinerat kött, lök och böngroddar/*Rice noodles with lemon grass marinated meat, onion and bean sprouts*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Entrecote** *B. Entrecote* **C. Tigerräkor (ASC) + 10 kr** *C. Tiger prawns (ASC)*

D. Tofu *D. Tofu*

9. BÚN CHẢ GIÒ VÀ GÀ NƯỚNG – 128:-

Risnudlar med vegetariska risnätsvårrullar och grillad kyckling/*Rice noodles with deep fried vegetarian spring rolls in rice paper and grilled chicken*

10. BÚN CHAY: – 125:-

Risnudlar med vegetariska risnätsvårrullar och friterad tofu/*Rice noodles with deep fried vegetarian spring rolls in rice paper and deep-fried tofu.*

CƠM (Risrätter/Rice dishes)

12. THỊT NƯỚNG – 128:-

Grillat kött mårinerat i citrongräs och vitlök. Serveras med stekt ägg, inlagda grönsaker och hemlagad fisksås/*Grilled meat marinated in lemon grass and garlic. Served with fried egg, pickled vegetables and homemade fish sauce*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Fläskkarré** *B. Pork tenderloin*

13. GÀ XÀO SẢ ỚT – 125:-

Wokad kyckling eller räkor med citrongräs, chili, paprika och lök (Stark)/*Woked chicken or shrimp with lemon grass, chili, pepper and onion (Spicey)*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Tigerräkor (ASC) +10kr** *B. Tiger prawns (ASC)*

14. THỊT XÀO RAU – 125:-

Wokat kött med grönsaker, sockerärtor och broccoli/*Woked meat with vegetables, sugar peas and broccoli*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Entrecote** *B. Entrecote* **C. Tigerräkor (ASC) +10kr** *C. Tiger prawns (ASC)*

15. CÀRI VIÊT – 128:-

Vietcurry med potatis, sötpotatis och lök/*Viet Curry with potatoes, sweet potatoes and onion*

A. Kyckling *A. Chicken* **B. Tofu & shiitakesvamp** *B. Tofu & shiitake mushroom*

16A. CÁ HỒI KHO TIÊU – 139:-

Karamelliserad lax i fisksås och svartpeppar/*Caramelized salmon in fish sauce and black pepper*

16B. TÔM KHO TIÊU – 139:-

Karamelliserade tigerräkor (ASC) i fisksås och svartpeppar/*Caramelized tiger prawns in fish sauce and black pepper*

17 CƠM CHIÊN – 129:-

Stekt ris med morötter, ärtor och salladslök. Toppat med äggtäcke, koriander och chili/*Fried rice with carrots, peas and spring onion. Topped with egg, coriander and chili*

A. Entrecote & Kyckling *A. Entrecote & Chicken* **B. Tigerräkor (ASC) +10kr** *B. Tiger prawns (ASC)*

C. Tofu *C. Tofu*

18. RAU XÀO CHAY – 120:-

Wokade grönsaker, sockerärtor, shiitakesvamp, tofu/*Woked vegetables, sugar peas, shiitake mushrooms, tofu*

19. GÀ CHIÊN BỘT XÙ – 120:-

Friterad kyckling i panko, serveras med hemlagad tamarindsås och ris/*Deep-fried chicken in panko, served with homemade tamarind sauce and rice*

VIETNAMESISK SPECIALITET

20. BÚN BÒ HUẾ – 140:-

Risnudlar i starkt biff och kyckling buljong med citrongräs, toppad med långkokt högrev och vietnamesisk cha lua [kycklingkorv], lök, salladslök, böngroddar, thaibasilika, chili och lime/*Rice noodles in hot beef and chicken stock with lemongrass, topped with long-cooked prime rib and Vietnamese cha lua [chicken sausage], onion, spring onion, bean sprouts, thai basil, chili and lime*

MISSA INTE VÅR BRUNCH!

Starta dagen med vår unika brunch!
Vi serverar vietnamesiska favoriter varje lördag och söndag mellan kl 11.30-16.00. Gäller även helgdagar.

An Viet är en kontantfri restaurang!
0470 - 788 388 / www.anviet.se

THÊM (Extra)

Räkchips/Prawn crackers:	35:-
Kött/Meat:	29:-
Jasminris/Jasmine rice:	25:-
Risnudlar/Rice noodles:	25:-

Allergi

Gluten, Vegan, Ägg/Egg, Laktos/ Lactose, Nötter/Nuts