

KHAI VI (Smårätter/Side dishes)

1. GÒI TÔM - 80:- 🍤

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. GÒI CUỐN - 75:- 🍤

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

3A. CHẢ GIÒ RẾ CHAY - 75:- 🌱

Friterade vegetariska risnötsvårullar med läk, taro, yambäna, mungbäna, skogsörsvamp 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 - 90:-

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

4. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 75:- 🌱

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

5. KHAI VI LỚN (Finns som vegetariskt alternativ) 🌱
Mixtallrik, bestående av tre smårätter/Mix plate, consisting of three small dishes

A. Nr. 1, 3a, 4 - 205:- **B. Nr. 2a, 3b, 4 - 209:-**
A. Nr. 1, 3a, 4 B. Nr. 2a, 3b, 4

C. Nr. 1, 2b, 3b - 219:-
C. Nr. 1, 2b, 3b

PHỞ

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

6. PHỞ - 140:-

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

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

C. Tofu, shiitakesvamp & sockerärter 🌱
C. Tofu, shiitake mush & sugar peas

7. PHỞ XÀO - 140:-

Stekta risnudlar med grönsaker, läk, bängroddar och koriander/Fried ricenoodles with vegetables, onion, bean sprouts and coriander.

A. Kyckling **B. Entrecote** **C. Tigerräkor (ASC) + 19 kr**
A. Chicken B. Entrecote C. Tiger prawns (ASC)

D. Tofu & sockerärter 🌱
D. Tofu & sugar peas

BÚN

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

8. BÚN THỊT XÀO SẢ - 145:- 🍤

Risnudlar med citrongräs-marinerat kött, läk och bängroddar/Rice noodles with lemon grass marinated meat, onion and bean sprouts

A. Kyckling **B. Entrecote** **C. Tigerräkor (ASC) + 19 kr**
A. Chicken B. Entrecote C. Tiger prawns (ASC)

D. Tofu 🌱
D. Tofu

9. BÚN CHẢ GIÒ VÀ GÀ NƯỚNG - 145:- 🍤

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

10. BÚN CHAY: - 140:- 🍤 🌱 🌱

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

COM (Risrätter/Rice dishes)

12. THỊT NƯỚNG - 145:- 🍤

Grillad kyckling, marinerat i citrongräs och vitlök. Serveras med stekt ägg, inlagda grönsaker och hemlagad fisksås/Grilled chicken, marinated in lemon grass and garlic. Served with fried egg, pickled vegetables and homemade fish sauce

13. GÀ XÀO SẢ ÓT - 140:-

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

A. Kyckling **B. Tigerräkor (ASC) +19kr**
A. Chicken B. Tiger prawns (ASC)

14. THỊT XÀO RAU - 140:-

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

A. Kyckling **B. Entrecote** **C. Tigerräkor (ASC) +19 kr**
A. Chicken B. Entrecote C. Tiger prawns (ASC)

15. CÀ RI VIỆT - 145:-

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

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

16. TÔM KHO TIỀN - 160:-

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

17. COM CHIÊN - 145:- 🍤

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

A. Entrecote & Kyckling **B. Tigerräkor (ASC) +19 kr**
A. Entrecote & Chicken B. Tiger prawns (ASC)

C. Tofu
C. Tofu

18. RAU XÀO CHAY - 139:- 🌱

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

19. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 135:- 🌱

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

VIETNESISK SPECIALITET

20. BÚN BÒ HUẾ - 159:-

Risnudlar i starkt biff och kyckling buljong med citrongräs, tappad med långkokt högrev och vietnamesisk cha lua [kycklingkarv], läk, salladslök, bängroddar, 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

AN VIET

På An Viet lagar vi traditionell vietnamesisk mat med färska och väl utvalda råvaror. Matkulturen i Vietnam är en upplevelse och det vietnamesiska köket är känt över hela världen med sina gastronomiska smaker. Vi lagar mat med intensiva smaker och nyanser av få, enkla ingredienser som kompletterar varandra för en unik upplevelse.

Vi 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