

## KHAI VI (Smårätter/Side dishes)

### 1. GỎI TÔM - 85:- ⚡

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 - 80:- ⚡

Färsk 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. CHÀ GIÒ RÉ CHAY - 80:- 🥗

Friterade vegetariska risnötsvårrullar med lök, taro, yambönor, mungbönor, skogsäronsvamp 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 NUỐNG SÀ - 95:-

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

### 4. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 80:- 🥗

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 - 215:-  
A. Nr. 1, 3a, 4      B. Nr. 2a, 3b, 4 - 219:-  
B. Nr. 2a, 3b, 4

C. Nr. 1, 2b, 3b - 229:-  
C. Nr. 1, 2b, 3b

## PHỞ ~

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

### 6. PHỞ - 145:-

Risbandnudlar i buljong av biff och kyckling som sjudit i 12 timmar. Toppad med salladslök, lök, böngroddar, 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 - 145:-

Stekta risnudlar med grönsaker, lök, böngroddar 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 färsk och väl utvalda råvaror. Prova våra rätter med risnudlar.

### 8. BÚN THỊT XÀO SÀ - 150:- ⚡

Risnudlar med citrongrässmarinerat kött, lök och böngroddar/*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 CHÀ GIÒ VÀ GÀ NUỐNG - 150:- ⚡

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

### 10. BÚN CHAY - 145:- ⚡ 🥗

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

## COM (Risrätter/Rice dishes)

### 12. THỊT NUỐNG - 150:- ⚡

Grillad kyckling, marinert i citrongräss 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 SÀ ỚT - 145:-

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

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

### 14. THỊT XÀO RAU - 145:-

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. CÀRI VIỆT - 150:-

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

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

### 16. TÔM KHO TIÊU - 165:-

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

### 17. COM CHIÊN - 150:- ⚡

Stekt ris med morötter, örter och salladslök. Toppat med öggtäcke, 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. RÀU XÀO CHAY - 144:-

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

### 19. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 140:- 🥗

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

## VIETNAMEISK SPECIALITET

### 20. BÚN BÒ HUẾ - 164:-

Risnudlar i starkt biff och kyckling buljong med citrongräss, 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*

## AN VIET

På An Viet lagar vi traditionell vietnamesisk mat med färsk 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](http://www.anviet.se)**

## THÊM (Extra)

Räkchips/Prawn crackers: 35:-

29:-

Kött/Meat: 25:-

25:-

Jasminris/Jasmine rice: 25:-

25:-

## Allergi

Gluten    Vegan    Ägg/Egg

Laktos/Lactose    Nötter/Nuts