



VELKOMMEN TIL THE VIETNAMESE' AFTENMENU



8 RETTERS SERVERING

465,- PR. GÆST

Menuen skal vælges af min 2. personer

VINMENU

4 GLAS PR. GÆST 310,-

5 GLAS PR. GÆST 365,-

COCKTAILMENU

4 GLAS PR. GÆST 335,-

Vi ønsker at tilbyde jer en samlet madoplevelse og har derfor udvalgt en vinmenu eller en cocktailmenu, som giver vores gæster den fulde oplevelse af vores hjertevarme køkken.

Vores menuer er tilrettet retterne og skal komplimentere de forskellige smage i hver ret.

Vi vil med glæde fortælle mere om vores menuer.

HYLDETS TIL MIT VIETNAM

Sommeren byder på social samvær igen med fællesmåltidet som centrum. Vi hylder fællesskabet, familien og relationer med vores nye tasting-menu, der skal skabe rammerne for en uforglemmelig aften.

I solens varme og festlige sammenkomster fyldes vi let med kærlighed til hinanden og hvad er bedre end at nyde et skønt måltidet fra det vietnamesiske køkken. her tilbereder vi maden med nøjsommelighed og præcision, da det ikke kun skal forkæle ganen, men også alle andre sanser.

På THE VIETNAMESE byder vi jer velkommen til vores nye tasting-menu.

Vores filosofiske køkken under ledelse af, Duc Huy Do har endnu engang sammensat en hjertevarm menu med smage fra det traditionelle vietnamesiske køkken. Med tallet 8, som repræsenterer potentiale efter disse år med social afstand. vi fører jer igennem 8 forskellige retter, der emmer af traditionelle vietnamesiske retter og smage fra både det nordlige, centrale og sydlige Vietnam.

I fantastiske omgivelser og med en autentisk stemning får du i THE VIETNAMESE ikke bare en lille bid af Vietnam – men en følelse af vores gæstfrihed, humor og hjertevarme.

“XIN MOI”

NYD EN UFORGLEMMELEG AFTEN



EN GO' START PRE - DINNER HAPPY HOUR

Nyd en gin-tonic eller to ...
og andre lækre cocktails før middagen!

17.00 - 18.00

2 ENS FOR 110,-

Eller start middagen med en aperitif fra baren

Champagne
Michel Gonet les 3 terroirs mv, France
GL. 100,- / FL. 400,-

KÆRLIG - ÆRLIGHED - LIGHED

Vores 8-retters tasting-menu er inspireret af
traditionelle vietnamesiske retter med et moderne twist.
Vi forkæler dig stadig med alle smage fra det vietnamesiske køkken -
herunder de 5 traditionelle:
sødt, bittert, surt, saltet og stærkt

Det er vores kok, Duc Huy Do,
der styrer køkkenets gang og slaget på tallerkenene - både indenfor og
udenfor køkkenet. Udover at være en talentfuld kok, har Duc Huy Do
studeret filosofi på universitetet Padua og har endvidere levet som
Franciskaner munk i flere år i Italien.

Sammen med vores servicemindede team på The Vietnamese, ønsker vi at
sprede glæde og at skabe en helhedsoplevelse, der ikke kun forkæler
smagsløgene, men også skaber glæde og lykke.

Vores filosofiske perspektiv
bygger på ærlighed, lighed og kærlighed mellem mennesker og et ønske
om, at vi skal huske at passe på
hinanden i svære tider og at støtte op om hinanden.



TASTING-MENU

Vi anbefaler til maden ...
Vores udsøgte vinmenu eller cocktailmenu, der
komplimenterer retterne på bedste vis med flere
smagsnuancer!

4 GLAS VIN 310,-

5 GLAS VIN 365,-



EN LILLE LÆKKER STARTER

Sò Điệp Nướng Mỡ Hành
Grillet kammusling med forårsløg, peanuts, hvidløgssmør og grøn chilisalsa
Grilled scallops with spring onions, garlic butter, peanuts & green chili salsa



3 SNACK-KLASSIKERE - 'FAMILY STYLE'

Chả Giò
Dybsteget hjemmelavede forårsruller med grøntsager og svinefars
- Crispy spring rolls with vegetables and pork

Gỏi cuốn tôm
Friske rispapirruller med salat, risnudler og rejer
- Rice paper rolls with salad, rice noodles & shrimps

Bò Lá Lốt
Hjemmelavede grillede citrongræs-oksekødsruller i Piper lalot blade
- Grilled lemongrass beef in Piper Lalot Leaves

SØD VARME TIL GANEN

Canh Chua Tôm
Sød/sur suppe med tigerrejer, ananas, tamarin, tomater og bænespirer
Vietnamese sweet/sour soup with tiger shrimps, pineapple, tamarin, tomatoes
& bean sprouts



2 SIGNATUR RETTER

Gà Nướng Muối Ớt
Saftig grillet kyllingebryst marineret med chili, lime og kefirlimeblade
Grilled suprême chicken Breast with chili, lime curd & kafirlime blad

Cơm Hấp Nước Dừa
Dampet ris med kokosmælk, forårsløg og sorte sesam
Steamed coconut rice with coconut cream, spring onions & black sesame



SMAGEN AF PARADIS

Chè Xoài Nước Dừa Panna Cotta
Kokos panna cotta med mango-coulis, mango og mynte
Coconut panna cotta with mango coulis, mango & mint



VEGETAR-MENU

Vi har sammensat en alternativ vegetarmenu med tofu og andre lækre alternativer, som du også kan vælge. Vores personale hjælper dig gerne, hvis der skal tages hensyn til allergener eller andet



EN LILLE LÆKKER STARTER

Sò Điệp Nướng Mỡ Hành

Fyldt risbolle med forårsløg, peanuts, hvidløgssmør og grøn chilisalsa
- Filled rice ball with spring onions, garlic butter, peanuts & green chili salsa



3 SNACKS - 'FAMILY STYLE'

Chả Giò

Dybstegete hjemmelavede forårsruller med grøntsager
- Crispy spring rolls with vegetables

-Gỏi cuốn

Friske rispapirruller med tofu, salat, risnudler, agurk og mynte
- Rice paper rolls with tofu, salad, rice noodles, cucumber & mint

Tofu Lá Lốt

Hjemmelavede grillede tofuruller i Piper lalot blade
- Grilled tofu rolls in Piper Lalot leafs

SØD VARME TIL GANEN

Canh Chua

Sød/sur suppe med ananas, tamarin, tomater og bænespirer
- Vietnamese sweet/sour soup with pineapple, tamarin, tomatoes & bean sprouts



2 SIGNATUR RETTER

Dậu phụ và cà ri

Bagt silkeblød Tofu i bananblade med karrysauce
- Baked silky Tofu in banana leafs with curry sauce

Cơm Hấp Nước Dừa

Dampet ris med kokosmælk, forårsløg og sorte sesam
- Steamed coconut rice with coconut cream, spring onions & black sesame



SMAGEN AF PARADIS

Chè Xoài Nước Dừa Panna Cotta

Kokos panna cotta med mango-coulis, mango og mynte
- Coconut panna cotta with mango coulis, mango & mint

DRINKS & COCKTAILS



KOLDE DRIKKE

Purezza mineralvand med brus 1 flaske ad libitum	55,-
Purezza mineralvand pr. flaske	25,-
The Vietnamese lemonade med brus Yuzu lemonade	55,- 55,-
Fat dane økologisk sodavand Hyldeblomst	55,-
Coca-Cola, Coca-Cola zero Ginger Beer 0% alkohol	40,- 45,-

FADØL 0,4 cl

Brooklyn Stonewall Inn IPA	65,-
Jacobsen Viva Classic	65,-
Blanck 1664 hvedøl	65,-
Sæsonens fadøl - spørg gerne	65,-
Flaskeøl	
Saigon	55,-
Sæsonens specialøl (spørg tjeneren)	55,-
Alkoholfri øl 0,5%	50,-

VARME DRIKKE

Vietnamese grøn te	45,-
Lotus te	45,-
Jasmin Te	45,-
Espresso enkelt/dobbelt	35,-/50,-
Macchiato	40,-
Ristretto	30,-
Sort kaffe	40,-
Latte	50,-
Cappuccino	50,-
Vietnamese dryp-kaffe	55,-
Vietnamese is-kaffe	55,-

PRE-DINNER COCKTAIL

TILBUD

KL. 17.00 - 18.00

2 ENS FOR 110,-



COCKTAILS

THE VIETNAMESE Rom, kokos, limejuice, chili, kaffir, citrongræs & danskvand	100,-
17 AGAIN Gin, Velvet Falerum, vandmelon, lime & Prosecco	110,-
VIETJITO Rom, sukker, mynte, lime & passionfrugt	100,-
EM DI SPARKLE Prosecco, vodka, hyldeblomst & lime	100,-
NEGRONI Gin, Martini rosato & Golde Falerum	95,-
ASIAN HORSES NECK Whiskey, ginger ale, litchi & citronskal	100,-
SAIGON DISTRICT 1 Vodka, kaffelikør, risretto & mælkeskum	95,-
PASSION ATTRACTION (NJORD PÅ FAD) Rom, passionsfrugt & citron	80,-
THE VIETNAMESE ALKO-LEMONADE 4 cl. vodka, limejuice, sukkersirup, chili, citron- græs, kaffir limeblade & danskvand	95,-
GIN & TONIC 4 CL./6 CL.	100,- / 120,-
- Porters old tom Tropical gin / Fat dane nordic tonic, citrongræs, kaffir limeblade & chili	
- Porters Orchard gin / Fat dane indian tonic med æble	
- Theodore botanical gin / Fat dane pink grapefruit med appelsin	
CHANH MUOI SOUR (alkoholfri) Saltet lime, limejuice, sukkersirup & vand	65,-
PASSIONATE GRAPE DELIGHT (alkoholfri) Lime juice, sirup, passionsfrugtsirup, mynte & grapetonic	65,-

Hør gerne vores tjener om andre cocktails eller
mocktails. Vi elsker at trylle ...

VIN-MENU

Dette er et udvalg af vores vine.
Spørg gerne tjeneren for andre spændende vine, som ikke er på
kortet! Vi tager forbehold for, at vine kan være udsolgte.

VIN PÅ GLAS

BOBLER

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT, AIMERY	95,-
NV CAVA DIBON ROSÉ, BODEGAS PINORD	85,-
PROSECCO BRUT	85,-
CHAMPAGNE BRUT MICHEL GONET, BLANC DE BLANCS	119,-
CHAMPAGNE, NICOLAS FEUILATTE	135,-

ROSÈVIN

2017, CH ROUBINE "R" COTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ	89,-
2020, CAP DE COSTE, FRANKRIG	85,-

HVIDVIN

2018, GRÜNER VELTLINER, ØSTRIG	85,-
2019, BERTOLDI, PINOT GRIGIO, GARDA, ITALIEN	85,-
2020, RIESLING, ALSACE, FRANKRIG	85,-
2019, LOUIS JADOT, PETIT CHABLIS, FRANKRIG	95,-
2017, CH. FONTAINE AUDON, SANCERRE, FRANKRIG	109,-
2020, DAMILANO LANGHE, ARNEIS ITALIEN	80,-
2021, MENADE, VADEJO, SPANIEN	85,-
2020, CHARDONNAY, FRANKRIG	85,-

RØDVIN

2021, PINOT NOIR, FRANKRIG	85,-
2019, ZINFANDEL, CARLIFORNIA USA	89,-
2016, M.CHAPOUTIER, LUBÉRON, FRANKRIG	79,-
2018, PUGLIA, ITALIEN	89,-
2020, VALPOLICELLA RIPASSO, ITALIEN	89,-
2019, COTES DU RHONES, FRANKRIG	89,-

DESSERTVIN

CHATEAU DE MONTIFAUD, FRANKRIG	89,-
--------------------------------	------

VIN PÅ FLASKE

BOBLER

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT, AIMERY	379,-
NV CAVA DIBON ROSÉ, BODEGAS PINORD	325,-
PROSECCO BRUT	295,-
CHAMPAGNE BRUT MICHEL GONET, BLANC DE BLANCS	595,-
CHAMPAGNE, NICOLAS FEUILATTE	699,-

ROSÈVIN

2017, CH. ROUBINE "R" COTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ	379,-
2020, CAP DE COSTE, FRANKRIG	299,-

HVIDVIN

2018, GRÜNER VELTLINER HERMANN MOSER, ØSTRIG	345,-
2019, BERTOLDI, PINOT GRIGIO, GARDA, ITALIEN	285,-
2017, RIESLING, ALSACE, FRANKRIG	329,-
2019, LOUIS JADOT, PETIT CHABLIS, FRANKRIG	385,-
2017, CH. FONTAINE AUDON, SANCERRE, FRANKRI	449,-
2019, POUILLY FUMÉ, JEAN PABLOT, FRANKRIG	365,-
2015, POUILLY-FUISE, FRANKRIG	449,-
2020, DAMILANO LANGHE, ARNEIS ITALIEN	295,-
2020, CHARDONNAY, FRANKRIG	425,-
2021, MENADE, VADEJO, SPANIEN	329,-

RØDVIN

2021, PINOT NOIR, FRANKRIG	325,-
2019, ZINFANDEL, CARLIFORNIA USA	385,-
2016, M.CHAPOUTIER, LUBÉRON, FRANKRIG	285,-
2020, VALPOLICELLA RIPASSO, ITALIEN	335,-
2015, BARBERA D ASTI, PIEMONTE, ITALIEN	325,-
2017, BRAZIN OLD VINE ZINFANDEL, USA	405,-
2018, BOGLE, CARBERNET SAUV., USA	545,-
2019, COTES DU RHONES, FRANKRIG	465,-

SPØRG GERNE TJENEREN FOR ANDRE VINE, SOM VI
GEMMER TIL DE SÆRLIGE GÆSTER ...