

## KHAI VI (Smårätter/Side dishes)

### 1. GÒI TÔM - 100:-

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 - 90:-

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 - 90:-

Friterade vegetariska risnättsvårullar 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 - 105:-

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

### 4. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 90:-

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 - 250:-** **B. Nr. 2a, 3b, 4 - 255:-**  
A. Nr. 1, 3a, 4 B. Nr. 2a, 3b, 4

**C. Nr. 1, 2b, 3b - 265:-**  
C. Nr. 1, 2b, 3b

## PHỞ

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

### 6. PHỞ - 159:-

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 - 159:-

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.

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 - 165:-

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 - 159:-

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

### 10. BÚN CHAY: - 159:-

Risnudlar med vegetariska risnättsvårullar 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 - 165:-

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 ỚT - 159:-

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 - 159:-

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 - 165:-

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 - 179:-

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

### 17. COM CHIÊN - 165:-

Stekt ris med morötter, örter och salladslök. Toppat med äggstücker, 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 - 160:-

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

### 19. GÀ CHIÊN BỘT XÙ - 155:-

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 - 180:-

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](http://www.anviet.se)

## THÊM (Extra)

Räkchips/Prawn crackers: 39:-  
Kött/Meat: 35:-  
Jasminris/Jasmine rice: 29:-  
Risnudlar/Rice noodles: 29:-

## ALLERGI

 Gluten  Vegan  Ägg/Egg  
 Laktos/Lactose  Nötter/Nuts