

# Cue Cue

VIETNAMESE KITCHEN

## CRISPY 'N' CRUNCHY

C1 Tôm Chiên Phồng <i>Sprøde rejer toppet med chilimayo &amp; urter</i>	70
C2 Vằn Thăn Chiên <i>Sprød Wonton med svinekød og rejer. Serveres med sød chilisauce &amp; mayo</i>	70
C3 Nem Hải Sản <i>Forårsruller med seafood &amp; mango. Serveres med sød chilisauce</i>	85

## BAO

B1 Bao Tôm Chiên Phồng <i>Dampet bolle med sprød reje</i>	90
B2 Bao Vịt <i>Dampet bolle med paneret and</i>	90
B3 Bao Gà Chiên <i>Dampet bolle med sprød kylling</i>	90

Alle vores Bao serveres med sweet potato fries & chilimayo

## SALAD

S1 Xà Lách Bò <i>Frisk salat med grillet oksekød</i>	110
S2 Gỏi ngó sen <i>Lotussalat med tigerrejer, gulerødder &amp; asiatiske krydderurter</i>	90
S3 Nộm Su Hào <i>Glaskålssalat med gulerødder &amp; asiatiske krydderurter</i>	75

## GỎI CUỐN

G1 Gỏi Cuốn Tôm Chiên Phồng <i>Friske forårsruller med sprøde rejer, grønt, avokado &amp; mango</i>	80
G2 Gỏi Cuốn Vịt <i>Friske forårsruller med paneret and, grønt &amp; mango</i>	80
G3 Gỏi Cuốn Bò Nướng Lá Lốt <i>Friske forårsruller med grillet oksekød rullet i betel blade, grønt &amp; mango</i>	80

Sauce til Gỏi Cuốn: [1] Nước mắm [2] Peanut dip

## WRAP 'N' ROLL

Sammensæt en Wrap 'n' Roll menu og rul dine egne gỏi cuốn - perfekt til deling [ min. 2 pers., hele bordet skal bestille samme menu ]  
Vælg mellem: Paneret And • Sprøde Rejer • Sprød Kylling • Grillet Kylling • Grillet Oksekød rullet i betel blade

Pr. pers.      2 retter 150      3 retter 170      4 retter 190

## MAINS

M1 Phở Bò Hà Nội <i>Risnuddelsuppe med to forskellige slags oksekød toppet med forårsløg &amp; koriander</i>	120	M6 Bún Chả Nem Hà Nội <i>Vietnamesiske forårsruller. Serveres med risnudler, salat, asiatiske krydderurter &amp; nước mắm</i>	150
M2 Phở Gà Hà Nội <i>Risnuddelsuppe med gourmet kylling toppet med forårsløg &amp; koriander</i>	120	M7 Bún Chả Vịt <i>Grillet and. Serveres med risnudler, salat, asiatiske krydderurter &amp; nước mắm</i>	175
M3 Vịt Chiên Giòn Với Sốt Lá Chanh <i>Paneret and med limesauce. Serveres med ris</i>	150	M8 Bò Nướng Lá Lốt Với Bánh Hỏi <i>Grillet oksekød rullet i betel blade. Serveres med dampet risnuddel, salat, asiatiske krydderurter &amp; nước mắm</i>	160
M4 Bò Sốt Vang <i>Ossobucco i rødvinssauce. Serveres med ris</i>	120	M9 Bánh Xèo <i>Vietnamesisk pandekage med bønnespirer, tigerrejer, svinekød &amp; nước mắm</i>	120
M5 Bún Chả Hà Nội <i>To variationer af Grillet svinekød på spyd. Serveres med risnudler, salat, asiatiske krydderurter &amp; nước mắm</i>	160		

## DESSERT

D1 Bánh Lava Chocolate <i>Chokoladekage med flydende midte serveres med dagens is</i>	70	D2 Bánh Chuối Chiên <i>Indbagt banan serveres med dagens is</i>	70
--	----	--	----