



LOTUS
VIETNAMESE KITCHEN

MENUKORT

FORRETTER



F1	Goi Cuon Tom – 3 stk. Friske sommerruller med rejer	65 Kr.
F2	Goi Cuon Dau Hu – 3 stk. Friske sommerruller med tofu	60 Kr.
F3	Goi Cuon Ga Xa Xiu – 3 stk. Friske sommerruller med kylling	60 Kr.
F4	Goi Cuon Heo Quay – 3 stk. Friske sommerruller med vietnamesisk flæskesteg	65 Kr.
F5	Goi Cuon Xa Xiu Heo – 3 stk. Friske sommerruller med charsiu-marineret svinesteg	65 Kr.
F6	Goi Cuon Xa Xiu Bo – 3 stk. Friske sommerruller med charsiu- marineret oksesteg	65 Kr.
F7	Cha Gio – 3 stk. Forårsruller med svinekød og rejer	65 Kr.
F8	Cha Gio Chay (v) – 3 stk. Forårsruller, (vegetar)	60 Kr.
F9	Cha Gio Ga & Tom – 3 stk. Forårsruller med kylling og rejer	65 Kr.
F10	Cha Gio Bo – 3 stk. Forårsruller med oksekød	65 Kr.
F11	Hoanh Thanh Chien – 6 stk. Friteret wantan med svinekød og rejer	60 Kr.
F12	Hoanh Thanh Chien – 6 stk. Friteret wantan med kylling og rejer	60 Kr.

FORRETTER



F13	Xiu Mai – 4 stk. Kinesiske dumplings med svine- og rejefars	60 Kr.
F14	Ha Cao – 4 stk. Kinesiske dumplings med rejer	65 Kr.
F15	Banh Bao Xa Xiu – 4 stk. Kinesiske boller med charsiu-marineret fyld (dampede bao)	65 Kr.
F16	Banh Xeo Traditionel vietnamesisk pandekage med rejer og svinekød	75 Kr.
F17	Tom Chien Lan Bot – 3 stk. Sprøde indbagte rejer	65 Kr.
F18	Thit Bo Nuong Xien – 2 stk. Oksekød på spyd	60 Kr.
F19	Thit Heo Nuong Xien – 2 stk. Svinekød på spyd	60 Kr.

BØRNEMENU

K1	Forårsruller med Pommes Frites	55 Kr.
K2	Pølse med Pommes Frites	49 Kr.

VIETNAMEISISKE NUDELSUPPER



H1	Pho Tai Traditionel oksekødssuppe med risnudler og lynkogt oksekød	90 kr.
H2	Pho Tai Bo Vien Traditionel oksekødssuppe med risnudler, kogt oksekød og kødboller	125 kr.
H3	Bun Bo Hue Risnudelsuppe med okse- og svinekød	95 Kr.
H4	Mi Thit Heo Quay Nudelsuppe med vietnamesisk flæskesteg	95 Kr.
H5	Mi Thit Heo Xa Xiu Nuddelsuppe med charsiu-marineret svinesteg	95 Kr.
H6	Sup Hoanh Thanh Wantan nudelsuppe	90 Kr.
H7	Mi Hoanh Thanh Nudelsuppe med wantan og chasiu-marienret svinesteg	125 Kr.
H8	Banh Canh Thit Heo Quay Udon-nudelsuppe med vietnamesisk flæskesteg	95 Kr.

VIETNAMESISKE NUDELRETTER



H9	Bun Thit Nuong Risnudler med BBQ svinesteg	95 Kr.
H10	Bun Cha Gio Risnudler med forårsruller	95 Kr.
H11	Bun Thit Nuong Cha Gio Risnudler med BBQ svinesteg og forårsruller	129 Kr.
H12	Bun Cha Hanoi Risnudler med BBQ svinesteg og frikadeller Hanoi-style	129 Kr.
H13	Bun Thit Bo Xao Risnudler med stegt, marineret oksekød	95 Kr.
H14	Bun Thit Ga Xao Risnudler med stegt, marineret høsekød	95 Kr.
H15	Bun Xao Chay (v) Risnudler med stegt tofu (vegetar)	95 Kr.
H16	Pho Ap Chao Stegte risnudler med rejer, oksekød og grøntsager	129 Kr.
H17	Hu Tieu Xao Thit Bo Stegte risnudler med oksekød og grøntsager	125 Kr.
H18	Hu Tieu Xao Tom To Stegte risnudler med tigerrejer og grøntsager	129 Kr.
H19	Mi Xao Thit Bo Stegte æggenudler med oksekød og grøntsager	125 Kr.
H20	Mi Xao Thap Cam Stegte æggenudler med tigerrejer, oksekød og grøntsager	129 Kr.

VIETNAMESISKE STEGTE RETTER



H21	Rau Muong Xao Toi Stegt vandspinat med hvidløg	90 Kr.
H22	Rau Muong Xao Top Mo Stegt vandspinat med spæk	110 Kr.
H23	Cai Lan Xao Toi Stegt kailan med hvidløg	95 Kr.
H24	Ngong Toi Xao Thit Bo Stegt kinesisk purløg med oksekød	125 Kr.
H25	Tom To Xao Nam Dong Co Stegte tigerrejer med shitake svampe og grøntsager	139 Kr.

VIETNAMESISKE RISRETTER

H26	Com Vit Risret med marineret and og stegte grøntsager	149 Kr.
H27	Com Thit Heo Xa Xiu Risret med Charsiu-marineret svinefilet	129 Kr.
H28	Com Vit & Thit Heo Xa Xiu Risret med marineret and og charsiu-marineret svinefilet	149 Kr.
H29	Com Chien Stegt ris med rejer, kylling og grønt	119 Kr.
H30	Com Thit Heo Nuong Va Omelet Risret med marineret svinesteak og vietnamesisk omelet	149 Kr.

BANH MI - VIETNAMESISKE SANDWICH



B1	Thit Heo Xa Xiu Charsiu-marineret svinekød	60 Kr.
B2	Thit Bo Xa Xiu Charsiu-marineret oksekød	60 Kr.
B3	Thit Ga Xa Xiu Charsiu-marineret kylling	60 Kr.
B4	Dau Hu (v) Tofu (vegetar)	60 Kr.

DRIKKEVARER



Coca Cola Classic	39 Kr.
Coca Cola Zero	39 Kr.
Fanta Orange	39 Kr.
Schweppes Lemon	39 Kr.
Sprite	39 Kr.
Ramlösa Original (med brus)	35 Kr.
Ramlösa Citrus (med brus)	35 Kr.
Kildevæld (uden brus)	30 Kr.
Honest Lemonade – Citron	39 Kr.
Honest Pink Lemonade – Citron & Hindbær	39 Kr.
Fuze Tea Peach	39 Kr.
Soda Chanh Duong Vietnamesisk mousserende lemonade	49 Kr.

KAFFE & TE

Kaffe	25 Kr.	Espresso	20 Kr.
Kaffe Latte	30 Kr.	Cappuccino	30 Kr.
Irish Coffee	49 Kr.	Te	50 Kr.

ØL



Carlsberg Pilsner 4.6%

En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød

38 | 45 | 55 Kr.

Tuborg Classic 4.6%

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

40 | 47 | 57 Kr.

Kronenbourg 1664 Blanc 5%

Hvedeøl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mundfylde med både elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed.

45 | 50 | 60 Kr.

Jacobsen Yakima IPA 6.5%

Frisk fylde med et godt snerpende bid af humle og en god lang efterbitterhed. Øllen dufter af eksotiske, friske tropiske frugter.

45 | 50 | 60 Kr.

Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfri 0,5%

1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som almindelig Blanc. Alkoholfri specialøl perfekt til hverdagen.

45 Kr.

VINKORT

Bobler

Codorníu, Cava Semi Seco, Catalonien, Spanien

Semi Seco Cava med mange små fine bobler og en behagelig og frisk smag med let sødme.

245 Kr.

Amatista, Moscato – Rosado, Valencia, Spanien

Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.

45 | 218 Kr.

Rosévin

Remy-Pannier, Rosé d'Anjou, Loire, Frankrig

Bouqueten er frisk med noter af mynte, hvid peber og masser af røde bær. De røde bær, som jordbær og ribs, går igen i smagen, der fremstår blød og livlig og med en afstemt balance mellem det sødmefulde og forfriskende.

58 | 255 Kr.

VINKORT



Hvidvin

Weingut Nik Weis, Urban Riesling, Mosel, Tyskland 269 Kr.

I både duft og smag byder vinen på komplekse, florale noter med en fin underliggende mineralitet. Harmonisk og indsmigrende.

Sensas, Chardonnay, Languedoc, Frankrig 49 | 225 Kr.

Fyldig, let fadlagret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas.

Famille Hugel, Gentil, Alsace, Frankrig 65 | 275 Kr.

Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og harmonisk frisk smag. En sofistikeret og elegant pleaser-vin.

The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, 299 Kr.

New Zealand

Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og harmonisk frisk smag. En sofistikeret og elegant pleaser-vin.

Rødvin

Elegance 43,74 Nord, Pinot Noir, Vin de Pays d'Oc, 269 Kr.

Frankrig

Elegant vin med en medium fyldig smag med toner af sorte kirsebær og et strejf af læder, ristede kaffebønner og solbær.

Capitello, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien 275 Kr.

Moden, koncentreret og fantastisk blød.

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc, 49 | 225 Kr.

Frankrig

Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.

Stone Peak, Zinfandel, Central Valley, USA 55 | 245 Kr.

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

Finca Sopenia, Estate Wine – Malbec, Tupungato, 298 Kr.

Argentina

Kompleks, elegant og fyldig vin med kirsebær, blomme og vanille og fine undertoner af mynte og violer.