



NEM VIỆT

CUISINE VIETNAMIENNE

NEMNEM.SE



We are passionate about Vietnamese food.

It is over ten years ago since we opened our restaurant here in Södermalm. Our aim from the start was to create an exciting meeting of different influences, and with time this has developed into a unique symphony of flavours with a balance between spiciness and sourness, accompanied by many fresh herbs. We emphasize freshness and variety incorporating regional differences, filled with aromas, tastes, visual impressions and feeling.

Typically, spices consist of finely grated ginger, garlic, and black pepper, as well as several fresh herbs. Sometimes there may be a sweet and sour sauce, but this is very different from Swedish fruit sauces – more acidic and with an element of chilli.

Over time Nem Nem has become a landmark for Vietnamese food here in Södermalm, and today we also offer takeaway and catering options.

Vi är eldsjälar i vietnamesisk mat

För mer än tio år sedan öppnade vi vår cuisine på Södermalm. Vårt budskap var från början att skapa ett spännande möte mellan olika influenser som allt eftersom utvecklats till en egen unik smaksymfoni med balans av syrligt, starkt och mängder av färska örter. Gärna friskt, fräscht och varierat och med regionala skillnader. Fullt av dofter, smaker, synintryck och känslor.

Basen i kryddningen är nästan alltid fint riven ingefära, vitlök, svartpeppar och flera olika färska örter. Ibland kan det vara en sötsur sås, med då långt ifrån de saftsåser vi ofta får i Sverige utan mer syrlig och med ett drag av chilli.

Under årens lopp har Nem Nem blivit ett landmärke för vietnamesiska mat här på Södermalm och idag erbjuder vi också take away och catering.



Start with a cocktail
and read our story.

HANOI HAVEN

Ljus och mörkt rom, lime och fruktjuice.
Light and dark rum, lime and fruit juice.

130:-

SAIGON SUNRISE

Rom, gin, lime, guavajuice.

130:-

HUE FIZZ

Congac, cherry Herring bananlikör, mango juice och lime.
Cognac, cherry, banana liqueur, mango juice and lime.

130:-

MOJITO

Rom, soda mynta, lime och sockerlag.
Rum, soda mint, lime and sugar syrup.

130:-

GIN TONIC

Beefeater, tonic water och citron.
Gin, tonic water and lemon.

130:-

Denna drinklista är vad huset rekommenderar.
This cocktail list is what the house recommend.

Förrätter / Starters

SALLAD / SALAD

2 Gỏi Đu Đủ 95:-
(Kyckling eller räkor)
Sallad med riven grön papaya, lime, mynta, färsk koriander, fisksås och jordnötter.
(Chicken or Shrimps)
Shredded green papaya, lime, mint fresh coriander, fish sauce and peanuts chicken or shrimp.

4 Bánh Phồng Tôm 35:-
Friterade räkchips – ett traditionellt tillbehör till goi.
Prawn crackers - a traditional complement to goi.

Några rätter innehåller gluten och nötter och där kan rätterna anpassas. Fråga personalen. Vår rostade lök innehåller gluten som kan väljas bort.

Some dishes contain gluten and nuts and there the dishes can be adapted. Ask the staff. Our roasted onions contain gluten that can be removed.

SOPPA / SOUP

6 Súp Gà 90:-
Kycklingsoppa med koriander och salladslök.
Soup with chicken, fresh coriander and scallion.

7 Canh Chua Tôm 90:-
Soppa med räkor, lime, tomat, ananas, koriander och salladslök.
Shrimp soup with lime, tomatoes, pineapple, fresh coriander and scallion.

Flesta rätterna toppas med färska örter och koriander.
Most dishes are sprinkled with fresh herbs and coriander.

Allergier eller frågor om maten? Fråga gärna personalen.
Allergies or questions about the dishes? Please ask the staff.

CRÊPES / DUMPLINGS

8 Bánh Xèo 95:-
Vietnamesiska crêpes av rismjöl och vetemjöl med böngroddar, lök, koriander, riven kyckling eller räkor. Serveras med fisksås.

Vietnamese crêpes made of rice powder with mung bean sprouts, onion, coriander, chicken or shrimp. Served with fish sauce.

10 Bánh Cuốn Tôm 95:-
Tre ångkokta vietnamesiska dumplings av rismjöl och rostad räkfärs. Toppad med rostad lök och serveras med fisksås.
Three steam boiled vietnamese dumplings made of rice powder and

roasted minced shrimp. Sprinkled with roasted onion and served with a fish sauce.

11 Bánh Cuốn Thịt 95:-
Tre ångkokta vietnamesiska dumplings av rismjöl med fläsk och skogsöron (svamp). Toppad med rostad lök och serveras med fisksås.

Three steam boiled vietnamese dumplings made of rice powder with pork and wood ear (mushroom). Sprinkled with roasted onion and served with fish sauce. Prawn crackers - a traditional complement to goi.

VÅRULLAR MM / SPRING ROLLS ETC

20 Bò Nướng Xả 95:-

Två grillade marinerade nötfärs som rullas i färsk citrongräs. Toppad med sesamfrön och serveras med salladsblad och fisksås.

Two grilled marinated minced beef which is rolled onto fresh lemon grass. Sprinkled with sesame seeds and served with lettuce and fish sauce.

21 Nem (Chả Giò) 95:-

Två vietnamesiska krispiga friterade vårrullar med räkor, krabbsticks, fläsk, glasnudlar, böngroddar, skogsöron (svamp), morötter och lök. Serveras med salladsblad och fisksås.

Two vietnamese crispy fried spring rolls with shrimp, crab sticks, pork, glass noodles, mung bean sprouts, wood ear (mushroom), carrot and onion. Served with lettuce and fish sauce.

22 Gỏi Cuốn 95:-

Två rullar av rispapper med sallad, färska örter med räkor eller kyckling. Serveras med fisksås och hoisinsås med jordnötter och rostad lök.

Salad, fresh herbs with shrimps or chicken rolled in rice paper. Served with a fish sauce and hoisin sauce with peanuts and roasted onion.

23 Nem Chạo Tôm 95:-

Två krossade räkor rullade i rispapper som sedan friteras. Serveras med salladsblad och fisksås.

Two fried rice paper rolls with minced shrimps. Served with lettuce and fish sauce.

24 Bò Lá Lốt 95:-

Grillade cha plu blad med nötkött, kryddad med citrongräs och sesamolja. Serveras med salladsblad och fisksås.

Grilled pepper leaf rolls with beef, seasoned with lemon grass and sesame oil. Served with lettuce and fish sauce.

VEGETARISKT / VEGETARIAN

70 Bánh Cuốn 95:-

Tre ångkokta vietnamesiska dumplings av rismjöl med skogsöron, toppad med rostad lök och serveras med fisksås.

Three steam boiled vietnamese dumplings made of rice powder and wood ear. Sprinkled with roasted onion and served with a fish sauce.

72 Gỏi Đu Đủ 95:-

Sallad med riven grön papaya, lime, mynta, koriander och jordnötter.

Shredded green papaya, lime, mint fresh coriander and peanuts.

74 Gỏi Cuốn Chay 90:-

Två rullar av rispapper med tofu, sallad, färska örter. Serveras med hoisinsås med jordnötter och rostad lök.

Two salad, fresh herbs and tufo rolled in rice paper. Served with hoisin sauce with peanuts and roasted onion.

75 Nem Chay 95:-

Två friterade vårrullar med glasnudlar, taro, skogsöron (svamp), morötter, lök och böngroddar. Serveras med salladsblad, hoisinsås med jordnötter och rostad lök eller fisksås.

Two deep fried spring rolls with glass noodles, taro, wood ears, carrots, onions and bean sprouts. Served with salad leaves hoisin sauce, peanuts and roasted onions or fish sauce.

76 Bánh Xèo 95:-

Vietnamesiska crêpes av rismjöl och vetemjöl med böngroddar, salladslök, koriander och hackade grönsaker. Serveras med salladsblad och hoisinsås med jordnötter och rostad lök eller fisksås.

Vietnamese crêpes made of rice powder with chopped vegetables, coriander. Served with salad leaves hoisin sauce, peanuts and roasted onions or fish sauce.

Huvudrätter / Main courses

25 Phở 178:-

Klassisk vietnamesisk nudelsoppa. Välj mellan oxkött eller kyckling. Serveras med gräslök, färsk koriander och böngroddar.

Traditional Vietnamese noodle soup. Choose between beef or chicken. With chive, fresh coriander and bean sprouts.

26 Bún Bò Huế 178:-

Traditionell nudelsoppa från Huế med oxkött, citrongräs, gräslök, färsk koriander och böngroddar.

Traditional noodle soup from Huế with beef, lemon grass, scallion, fresh coriander and bean sprouts.

27 Bún Chả Nem 178:-

Friterade vårrullar, rullade i rispapper med räkor, krabbsticks, fläsk, glasnudlar, böngroddar, skogsöron (svamp), morötter och lök. Serveras med risnudlar, sallad, fisksås och rostad lök.

Fried springs rolls, rolled in rice paper with shrimp, crab stick, pork, glass noodles, mung bean sprouts, wood ear (muchroom), carrot and onion. Served with rice noodles, lettuce and fish sauce. Sprinkled with roasted onion.

28 Bún Thịt Nướng 180:-

Grillad citrongräsmarinerat fläskkött. Serveras med kokta risnudlar, sallad och fisksås. Toppad med rostad lök och sesamfrön.

Grilled lemon grass marinated pork. Served with boiled rice noodles, lettuce and fish sauce. Sprinkled with roasted onion and sesame seeds.

29 Bún Chả Giò Thịt Nướng 185:-

En kombination av friterade vårrullar och grillad fläskkött. Serveras med kokta risnudlar, sallad och fisksås. Toppad med rostad lök och sesamfrön.

A combination between fried springs, rolls and grilled pork. served with boiled rice, noodles, lettuce and dip sauce. Sprinkled with roasted onion and sesame seeds.

30 Bún Nam Bộ 180:-

Nudelsallad med wokad skivad biff eller kyckling och citrongräs.

Serveras på kokta risnudlar och fisksås. Toppad med rostad lök och jordnötter.

Noodlesalad with wokad sliced beef or chicken and lemon grass. Served on top of boiled rice noodles, salad and fish sauce. Sprinkled with roasted onion and peanuts.

31 Mi Xào 189:-

Wokade nudlar med kyckling eller räkor och färska grönsaker. Toppad med rostad lök, gräslök och koriander.

Woked noodles with shrimp or chicken, egg and fresh vegetables. Sprinkled with roasted onion, scallion and coriander.

32 Bún Xào 189:-

Wokade risnudlar med räkor eller kyckling, ägg och färska grönsaker. Toppad med rostad lök, gräslök och koriander.

Woked rice noodles with shrimp or chicken, egg and fresh vegetables. Sprinkled with roasted onion, scallion and coriander.

33 Cơm Chiên Vịt Quay 210:-

Stekt ris med grillad anka och färska grönsaker. Toppad med rostad lök.

Fried rice with fresh vegetables and grilled duck. Sprinkled with roasted onion.

34 Phở Xào 189:-

Wokade platt nudlar med cashewnötter och färska grönsaker. Toppad med rostad lök, gräslök och koriander. Välj biff eller kyckling.

Woked flat noodles with cashew nuts and fresh vegetables. Sprinkled with roasted onion, scallion and coriander. Choose beef or chicken.

37 Bún Chả Há Nội 180:-

Grillade fläskfärsplättar som innehåller gul lök och svartpeppar. Serveras med kokta risnudlar, sallad, koriander och fisksås. Toppad med rostad lök.

Grilled minced pork patties with a lot of onion and black papper, served with boiled rice noodles, lettuce fresh coriander and fish sauce. Sprinkled with roasted onion.

38 Nem Nem Mix 185:- (27 & 39)

En kombination av färska och friterade vårrullar. Serveras med risnudlar, sallad, fisksås och hoisinsås med rostad lök och jordnötter.

A combination of fresh and deep-fried spring rolls. Served with rice noodles, salad, fish sauce and hoisin sauce with roasted onions and peanuts.

39 Gỏi Cuốn 178:-

Kalla färska vårrullar, rullade i rispapper med val av kyckling eller räkor, risnudlar och sallad. Serveras med fisksås och hoisinsås med rostad lök och jordnötter.

Salad, fresh herbs and shrimps or chicken rolled in rice paper. Served with a fish sauce and hoisin sauce with peanuts and roasted onion.

KYCKLING / CHICKEN

41 Gà Xào Lá chanh 178:-

Wokad kycklingfilé med limeblad, citrongräs och färska grönsaker. Serveras med jasminris

Woked chicken with lime leaves, lemon grass and fresh vegetables. Served with rice.

42 Gà Xào Xả Ót 178:-

Wokad kycklingfilé med citrongräs, lök, chili, basilika, fisksås och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked chicken with lemon grass, onions, chili, basil, fish sauce and fresh vegetables. Served with rice.

44 Gà Xào Hạt Điều 185:-

Wokad kycklingfilé med en marinad av honung, vitlök, sesamolja, cashewnötter och färska grönsaker.

Serveras med jasminris.

Woked chicken with honey, garlic, sesame oil, cashew nuts and fresh vegetables. Served with rice.

45 Gà Nướng 185:-

Grillad kycklingfilé marinerad i ingefära, honung, vitlök och citrongräs.

Serveras med stekta grönsaker, vietnamesisk BBQ-sås, rostad lök och jasminris.

Grilled chicken fillet marinated in ginger, honey, garlic and lemon grass. Served with fried vegetables, Vietnamese BBQ sauce, roasted onions and jasmine rice.

BIFF/ BEEF

51 Bò Xào Lá Chanh 198:-

Wokad biff med citrongräs, limeblad och grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked beef with lime leaves, lemon grass and fresh vegetables. Served with rice.

52 Bò Xào Xả Ót 198:-

Wokad biff med citrongräs, lök, chili, basilika, fisksås och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked beef with lemon grass, onions, chili, basil, fish sauce and fresh vegetables. Served with rice.

54 Bò Xào Rau Muống 208:-

Wokad biff med mycket vitlök, vattenspenat och fisksås. Toppad med rostad lök och serveras med jasminris.

Woked beef with lot of garlic, water spinach and fish sauce sprinkled with roasted onion.

55 Bò Nướng 260:-

Grillad entrecôte i en marinad av ingefära, vitlök, citrongräs och vietnamesisk BBQ-sås. Serveras med stekta grönsaker och jasminris. Toppad med jordnötter.

Grilled entrecote in a marinade of ginger, garlic, lemon grass. Served with fried vegetables, Vietnamese BBQ sauce rice. Topped with peanuts.

ANKA / DUCK

56 Vịt Nướng 230:-

Grillad ankfilé med stekta grönsaker. Serveras med en mild söt plommonsås och jasminris.

Grilled duck fillet with fried vegetables. Served with a mild sweet plum sauce and jasmine rice.

57 Vịt Xào Rau 210:-

Wokad ankfilé med chilipeppar, lök, vitlök, rödvin, grönsaker och kryddor. Serveras med jasminris.

Woked duck fillet with chili peppers, onions, garlic, red wine, vegetables and spices. Served with rice.

58 Vịt Xào Cà ry Đà Lạt 210:-

Wokad ankfilé i en sås av galangal, citrongräs, asiatisk basilika, kokosmjölk och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked duck fillet in a galangal sauce, lemon grass, asian basil, coconut milk and fresh vegetables. Served with jasmine rice.

SKALDJUR / SEAFOOD

61 Tôm Xào Sốt Me 210:-

Wokade tigerräkor med tamarindsås, ingefära, citrongräs, chilipeppar och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked scampi with tamarind sauce, ginger, lemon grass, chili pepper and fresh vegetables. Served with rice.

63 Tôm Nướng 210:-

Tigerräkor på grillspett med stekta grönsaker. Serveras med vietnamesisk BBQ- sås och jasminris. Toppad med rostad lök.

Scampi on skewers with fried vegetables. Served with Vietnamese BBQ sauce and rice. Sprinkled with roasted onion.

65 Mực Xào Sốt Me 195:-

Wokad bläckfisk i en mild sås av tamarind, ingefära, citrongräs, chilipeppar och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Woked squid in a mild tamarind sauce, ginger, lemon grass, chili pepper and fresh vegetables. Served with rice.

VEGETARISKT / VEGETARIAN

77 Đậu Phụ Xào Rau 175:-

Wokad tofu med grönsaker. Serveras med jasminris.

Stir-fried tufo with freash vegetables. Served with rice.

79 Rau Muống Xào Tỏi 180:-

Wokad vattenspenat med mycket vitlök. Toppad med rostad lök och serveras med jasminris.

Woked water spinach with lot of garlic. Sprinkled with roasted onion.

80 Gà Chay Xào Lá Chanh 195:-

Kycklingimiterad tofu med lime, citrongräs, lök och färska grönsaker. Serveras med jasminris.

Chicken imited tofu with lime, lemon grass, onions and fresh vegetables. Served with rice.

81 Mì Xào Đậu Phụ 180:-

Wokade nudlar med tofu ägg och färska grönsaker. Toppad med rostad lök.

Stir-fried noodles with tofu egg and fresh vegetables. Sprinkled with roasted onion.

82 Bún Xào Gà Chay 195:-

Wokade risnudlar med kycklingimiterad tofu, ägg och färska grönsaker. Toppad med rostad lök.

Stir fried rice noodles with chicken imited tofu, egg and fresh vegetables. Sprinkled with roasted onions.

83 Bò Chay Xào Xả Ớt 195:-

Biffimiterad tofu med citrongräs, lök, chili basilika och grönsaker. Serveras med jasminris

Beef imited tofu with lemon grass, onions, chili basil and vegetables. Served with rice.

85 Đậu Phụ Sallad 175:-

Nudelsallad med wokade tofu och citrongräs. Serveras på kokta risnudlar, sallad och hoisinsås. Toppad med jordnötter och rostad lök.

Noodlesalad with wokad tofu and lemon grass. Served on top of boiled rice noodles, salad and hoisin sauce. Sprinkled with roasted onion and peanuts.

86 Nem Mix chay 180:- (87 & 88)

En kombination av vegetariska färska och friterade vårrullar. Serveras med risnudlar, sallad, och hoisinsås med rostad lök och jordnötter eller fisksås.

A combination of vegetarian fresh and deep fried spring rolls. Served with rice noodles, salad and hoisin sauce with roasted onions and peanuts or fish sauce.

87 Bún Chả Nem chay 178:-

Friterade vegetariska vårrullar med risnudlar, rostad lök och sallad. Serveras med hoisinsås med rostad lök och jordnötter eller fisksås.

Deep fried spring rolls with glass noodles, taro, wood ears, carrots, onions and bean sprouts. Served with salad leaves hoisin sauce with peanuts and roasted onions or fish sauce.

88 Gỏi Cuốn chay 175:-

Kalla färska vegetariska vårrullar, rullade i rispapper med tofu, risnudlar och sallad. Serveras med hoisinsås, rostad lök, jordnötter och fisksås.

Salad, fresh herbs and tofu rolled in rice paper. Served with hoisin sauce with peanuts, roasted onion and fish sauce.

89 Gà / Bò Chay Sallad 195:-

Nudelsallad med wokad kyckligimiterad tofu eller biffimiterad tofu och citrongräs. Serveras på kokta risnudlar, sallad och hoisinsås. Toppad med jordnötter och rostad lök.

Noodlesalad with limited chicken or limited beef, and lemon grass. Served on top of boiled rice noodles, salad and hoisin sauce. Sprinkled with roasted onion and peanuts.

Dessert

91 Vietnamesiskt crème 75:- caramel

Karamell, kondenserad mjölk och ägg.
Caramel, condensed milk and eggs.

92 Glass med pannkaka 75:-

Sirap med smak av ingefära.
Ice cream with pancake and syrup with taste of ginger.

93 Kem Sốt Xoài hoặc 60:- sô cô la

Glass med mangosås eller chokladsås.
Ice cream with mango sauce or chocolate sauce.

Vitt vin / White wine

Gustav Riesling Trocken (Germany) Mycket frisk, ungdomlig och fruktig smak med toner av gröna äpplen, päron, honungsmelon och citrus.	300:-
Rocca di Montemassi Calasole Vermentino (Italy) Fruktigt, nyanserat vin med frisk smak, toner av gråpäron, honungsmelon, krusbär, lime, mineral och örter.	390:-
Kenwood Chardonnay (USA) Smakrikt, fruktigt vin med ton av ek och inslag av päron, äpple, lime, ingefära, mineral och vanilj.	400:-
Chablis (France) Fruktig, frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, färska örter och citron. Passar skaldjur.	450:-

Husets vin / House wine

Rött / Vitt / Rosé - Red / White / Rosé	GL 82:-	290:-
---	---------	-------

Mousserande vin / Sparkling wine

Campo Viejo Cava Brut Reserva (Spain) Torrt, mycket friskt och fruktigt vin med inslag av gula äpplen, päron och citron. Passar som sällskapsvin.	GL 98:-	380:-
Zonin Prosecco (Italy) Torrt, ungdomlig, fruktig och aromatisk smak med liten sötma och inslag av päron, citrus, melon och lime. Serveras som sällskapsdryck, fisk och veg rätter.	GL 110:-	400:-
Mumm Cordon Rouge (France) (Pinot noir, 45% Chardonnay, 30% Pinot Meunier 25%)		700:-

Öl / Beer

Fatöl / Draught Beer 40 cl		Öl på flaska / Bottled beer 50 cl	
Carlsberg Hof 40cl (Eko)	59:-	Eriksberg	75:-
Falcon Export	69:-		
Brooklyn Lager	78:-	Cider 33 cl	
		Sommersby päron / Pear Cider	68:-
Öl på flaska / Bottled beer 33 cl			
Saigon Beer Lager (Vietnam)	68:-	Alcoholfri öl / Non alcohol beer 33 cl	
		Carlsberg	45:-
Singha Beer (Thailand)	68:-		
Brooklyn Defender IPA (USA)	75:-		
Celia Eko Glutenfri (Czech)	68:-		

Rödvin / Red wine

Campo Viejo Reserva (Spain)	390:-
Kryddigt och mustigt vin med utvecklad smak, fatkaraktär och inslag av körsbär, dill, choklad och vanilj.	
Château du Trignon (France)	390:-
Kryddig smak med inslag av björnbär, körsbär, lakrits och mynta. Passar till fläsk och nötkött.	
Zonin Valpolicella Ripasso Superiore (Italy)	485:-
Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, viol, lakrits och örter. Passar till kötträtter.	
Zonin Amarone Della Valpolicella (Italy)	800:-
Kryddigt och mustigt vin med utvecklad, komplex smak och toner av fat, torkade körsbär, plommon, russin, muskot och choklad. Serveras till smakrika rätter.	

Dryck / Beverage

Vatten / Water 33cl Flaska / Bottle		Kaffe, Te / Coffee, Tea	
Ramlösa original/citrus	30:-	Vietnamesiskt kaffe med kondenserad mjölk	45:-
Läsk / Softdrinks 33cl Flaska / Bottle		Vietnamesisk iskaffe	55:-
Zingo, 7up, Pepsi Max, Pepsi	30:-	Vietnamesisk grönt te	50:-
Exotiska juicer / Exotic juice		Vietnamesisk grönt te	
Mango, Lime, Guava, Lychee	50:-		

Kaffedrink / Coffee drinks

Irish Coffee (4cl/6cl)	95:- 125:-	Coffee D.O.M. (4cl/6cl)	95:- 125:-
------------------------	------------	-------------------------	------------

Whisky / Cognac / Calvados

Jameson	19:-/cl	Calvados Boulard	20:-/cl
Jack Daniels	19:-/cl	Grönstedt Monopole	22:-/cl
Grant's	19:-/cl	Hennessy VS	24:-/cl
Talisker singel	22:-/cl		

Likörer / Snaps

Lua Moi (Vietnam)	20:-/cl	Kahlua	17:-/cl
Amaretto	17:-/cl	Vodka	17:-/cl
Baileys	17:-/cl	Jäger	17:-/cl
Cointreau	20:-/cl	Fernet	17:-/cl
Xante	17:-/cl	Gammel Dansk	17:-/cl



NEM VIEW

Åsögatan 90, 118 29 Stockholm
Tel: +46 (0)8 641 94 47 | info@nemnem.se
nemnem.se