

VÄLKOMMEN TILL FARANG

Vår meny bygger på sydostasiatisk matkultur.
Rätterna är ämnade att delas vid bordet för att
tillsammans skapa en helhet.

Maten äts traditionellt med sked och gaffel
och serveras i ett flytande tempo.

Vänligen informera oss vid eventuella allergier.

Njut!
Kim Öhman, Matti Wikberg

FARANG [SIGNATURE]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[SHRIMP & CRAB LOHN]

cha plu blad, chili, lime

[SASHIMI]

tapioka, svartrisvinäger, shiso

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SOFT SHELL CRAB]

grön mangosallad, gurka, mynta,
grön 'nahm jim', jordnötter

+ [SATAY]

grillad kyckling, rostade jordnötter,
kokosgrädde, citrongräs

[+ 55;-/st]

[KRISPIG GRIS]

palmsockerkaramell, risvinäger, rostad lök



SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[NYBAKAD ROTI]

[WOK]

pak choi, broccoli, gulböna

[NORTHERN THAI RELISH]

[RÖD CURRY]

grillad grissida, ananas, thaibasilika

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

745:-/PERSON [+ SATAY 55:-/ST]

FARANG [VEGETARIAN]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

färsk bananblomma, 'coconut chili jam'

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

blomkål, brysselkål,
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

grön papaya, långbönor,
tamarind, rostade jordnötter
[+ 45;-/st]

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse



SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[NYBAKAD ROTI]

[WOK]

pak choi, broccoli, gulböna

[NORTHERN THAI RELISH]

[TURMERIC & COCONUT CURRY]

'rice fritters', tofu, garlic chives

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

SUNSET BOWL

grapefrukt, pitaya, tapioka,
vit choklad, guava & blodapelsinsorbet

715:-/PERSON [+ SOM TAM 45:-/ST]

FARANG SNACKS

BLÅMUSSLA MED ROSTAD KOKOSDRESSING 45;-
jordnötter, algkaviar

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGSLAX 49;-
asiatiska örter, regnbågsrom

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49;-
kokos, tamarind

'NORTHERN THAI RELISH' 139;-
friterade havsräkor, färska grönsaker

THAI PICKLES 50;-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 325;-
asiatiska örter, svartrivvinägerdressing

SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD 265;-
rostade jordnötter, tamarind, långbönor
+ GRILLAD KYCKLING 325;-

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD 345;-
gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 385;-
grillad bläckfisk, 'coconut chili jam' dressing, saltad grissida

BRYSELKÅL & BLOMKÅL 'SATAY' 299;-
jordnötsrelish, koriander, lime

GRILLAD FLAPPSTEK 'SATAY' 365;-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

KRISPIG RÖDSPÄTTA 'TEMPURA' 385;-
vitkål & grön papaya, 'spicy seafood' dressing, cha plu

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 335;-
risvinäger, rostad lök

STEKT KAMMUSSLA 'DTOM KHA' 365;-
rengbågsrom, grön mango, citrongräs

WOKAD PAK CHOI & ROSTAD BROCCOLI 295;-
fermenterad chili, gulböna, ingefära

HÖGREV I RÖD CURRY 375;-
färsk grönpeppar, kokosgrädde, sawtooth koriander

WOKADE BLÅMUSSLOR 'PAD CHA' 345;-
garlic chives, fisksås, birds eye chili

'TURMERIC & COCONUT' CURRY 335;-
'rice fritters', tofu, thai aubergine

WOKAD KYCKLING 'NORTHERN THAI RELISH' 345;-
cashewnötter, ostronsås, salladslök

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU 295;-
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu
+ SALTAD FLÄSKSIDA 315;-

SIDES 'SHARE FOOD'

ÅNGAD PAK CHOI 150;-
ingefära, rostad vitlök

CHILI PLATTER 65;-

NYBAKAD ROTI 150;-
röd curry

SÖTT

‘PHANANGAN BOUNTY’^g 139;-
ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

NV ENOKI SHUZO, HANA HATO OAK,
HIROSHIMA, JAPAN 135;- 6cL

‘GIN CHO’ 139;-
mörk choklad, saltkaramell,
ingefärsglass

MIGUEL TORRES, TORRES 20 HORS D’AGE,
BRANDY, SPAIN 32;-/cL

SUNSET BOWL 129;-
grapefrukt, pitaya, tapioka,
vit choklad, guava & blodapelsinsorbet

2021 CARL LOEWEN, RITSCH RIESLING AUSLESE,
MOSEL, GERMANY 125;- 6cL

BANANA ‘ROTI’^g 189;-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

2019 WEINGUT SEILER BEERENAUSLESE,
BURGENLAND, AUSTRIA 105;- 6cL

^g denna dessert innehåller gelatin

NÅGOT LITET

GLASS ELLER SORBET 35;-

RISCHOKLAD 25;-

NÅGOT FRÅN BAREN

COLD SHOT 135;-
espressosocker, rom, grädde

LIMONCELLO 32;-/cL
asiatiska örter

ESPRESSO MARTINI 160;-
vodka, kaffelikör, espresso,
saltad kokoskaramell

BLACK RUSSIAN 160;-
vodka, kaffelikör

BRANDY ALEXANDER 160;-
brandy, mörk kakaolikör, grädde