

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]

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

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

riven anka, tamarind, litchi

[SASHIMI]

gurka, 'tam thai', citrongräs

[THAI PICKLES]

SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SOFT SHELL CRAB]

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

+ [SATAY]

grillad kyckling, rostade jordnötter,
kokosgrädd, citrongräs
[+ 55;-/st]

[KRISPIG GRIS]

palmsockerkaramell, risvinäger, rostad lök

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[NYBAKAD ROTI]

[WOK]

pak choi, blomkål, gulböna

[RELISH]

grillad bananchili, 'chili jam'

[SEREMBAN]

oxkind, aromatisk chilibuljong,
böngroddar, mynta

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

FARANG [VEGETARIAN]

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

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

kål, bananblomma, sesam, mynta

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

aubergine, broccoli,
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, blomkål, gulböna

[RELISH]

grillad bananchili, 'chili jam'

[RÖD CURRY]

'rice fritters', tofu, sockerärter

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'KHAO YAI'

citrussallad, blodapelsinkräm,
sorbet på sydostasiatiska örter

FARANG SNACKS

BLÅMUSSLA MED GRÖN 'NAHM JIM' 45;-
gurka, algkaviar, citrongräs

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT LAX 49;-
asiatiska örter, forellrom

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49;-
kokos, tamarind

GRILLAD 'XAO LA LOT' 139;-
finmalt lamm, cha plu blad, sweet chili

THAI PICKLES 50;-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 325;-
asiatiska örter, svartrivinsäckerdressing

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

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

'THAI EGGNET', KYCKLING & RÄKOR 365;-
böngroddsallad, ingefärsrelish

AUBERGINE & BROCCOLI 'SATAY' 299;-
jordnötsrelish, koriander, lime

GRILLAD RIBEYE 'SATAY' 385;-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

KRISPIG SEA BASS & VIETNAMESISK SALLAD 385;-
kål, bananblomma, sesam, hoisin, mynta

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 345;-
risvinäger, rostad lök

GRILLAD SKREI I BANANBLAD 355;-
'chili sambal', asiatisk örtsallad

WOKAD SALLADSKÅL & BLOMKÅL 295;-
fermenterad chili, gulböna, ingefära

ANKA I RÖD CURRY 375;-
litchi, sockerärtor, thaibasilika

WOKAD SIVRIPAPRIKA & HAVSRÄKOR 355;-
saltad fläskside, fermenterad krabba, garlic chives

TOFU I RÖD CURRY 335;-
'rice fritters', thai aubergine, sockerärtor

GRIS I DJUNGELCURRY 345;-
ärtaubergine, fisksås, bird's eye chili

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU 315;-
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu
+ SALTAD FLÄSKSIDA 325;-

SIDES 'SHARE FOOD'

ÅNGAD PAK CHOI 135;-
ingefära, rostad vitlök

CHILI PLATTER 65;-

NYBAKAD ROTI 150;-
röd curry

SÖTT

‘BANH FLAN’ 129;-
vietnamesisk crème caramel

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

‘JAFFA COKELAT’ 139;-
mandarin, mörk choklad,
saltkaramell, mjölkchokladsorbet

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

‘KHAO YAI’ 129;-
citrusallad, blodapelsinkräm,
sorbet på sydostasiatiska örter

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 35;-

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