

# 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]

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

## SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

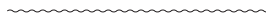
[CHA PLU BLAD]

'sticky pork', jordnötter, kokos

[SASHIMI]

vattenmelon, 'tam thai', asiatiska örter

[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

[WOK]

salladskål, broccoli, gulböna

[NYBAKAD ROTI]

[MASSAMAN CURRY]

oxkind, rostade jordnötter, thai gurkrelish

[THAI JASMINRIS]



## SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,  
kristalliserad choklad, vispad kokos

# FARANG [VEGETARIAN]

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

## SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

bananblomma, gurka, 'coconut chili jam'

[THAI PICKLES]

---

## SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

brysselkål, spetskål,  
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

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

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse

---

## SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

salladskål, broccoli, gulböna

[NYBAKAD ROTI]

[GUL CURRY]

'rice fritters', tofu, färsk gurkmeja

[THAI JASMINRIS]

---

## SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'BANTAYAN ISLAND'

mango, cantaloupe, tapiokapärlor,  
lime, sorbet på persika & litchi

# FARANG SNACKS

BLÅMUSSLA MED ROSTAD KOKOSDRESSING 45:-  
jordnötter, algkaviar, thaibasilika

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT LAX 49:-  
asiatisk örtsallad, forellrom

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49:-  
kokos, tamarind

RISCHIPS MED 'STICKY PORK' 139:-  
jordnötter, ananas, birds eye chili

THAI PICKLES 50:-

## FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 365:-  
asiatiska örter, svartrisvinägerdressing

SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD 275:-  
rostade jordnötter, tamarind, långbönor  
+ GRILLAD SQUID 329:-

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD 365:-  
gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 295:-  
grillad squid, 'coconut chili jam', saltad grissida

BRYSELKÅL & SPETSKÅL 'SATAY' 315:-  
jordnötsrelish, koriander, lime

GRILLAD KYCKLING 'SATAY' 385:-  
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

GRILLAD RIBEYE 'CRYING TIGER' 415:-  
'nahm jim jaew', thai pickles

RÖDSPÄTTA & SQUID 'TEMPURA' 375:-  
broccolini, salladslök, nuoc cham dressing

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

## WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 365:-  
risvinäger, rostad lök

'TOM YAM' BLÅMUSSLOR & FISKBOLLAR 375:-  
havsräkor, körsbärstomat, citrongräs

WOKAD SALLADSKÅL & BROCCOLI 315:-  
fermenterad chili, gulböna, ingefära

LAMM I MASSAMAN CURRY 395:-  
rostade jordnötter, färskpotatis, thai gurkrelish

WOKAD GRIS 'PAD CHA' 365:-  
carli pepper, ostronsås, vitlök, koriander

TOFU & 'RICE FRITTERS', GUL CURRY 355:-  
sockerärtor, färsk gurkmeja, thai gurkrelish

BEEF SHORT RIBS 'ROTI STYLE' 425:-  
svartrisvinäger, gemsallad, 'nahm jim jaew'

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU 329:-  
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu  
+ SALTAD FLÄSKSIDA 345:-

## SIDES 'SHARE FOOD'

ÅNGAD PAK CHOI 135:-  
ingefära, rostad vitlök

CHILI PLATTER 65:-

NYBAKAD ROTI 150:-  
röd curry

# SÖTT

‘BANH FLAN COFFEE’ 135:-  
vietnamesisk crème caramel

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

CHEESECAKE ‘JPN’<sup>G</sup> 139:-  
karamelliserad ananas, passionsfrukt

2015 DOMAINE WACHAU, BEERENAUSLESE,  
WACHAU, AUSTRIA 125:- 6cL

‘BANTAYAN ISLAND’ 135:-  
mango, cantaloupe, tapiokapärlor,  
lime, sorbet på persika & litchi

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

BANANA ‘ROTI’<sup>G</sup> 189:-  
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,  
ungkokosglass

ANGOSTURA 1787, 15 Y.O. RUM,  
TRINIDAD 45:-/cL

<sup>G</sup> denna dessert innehåller gelatin

## NÅGOT LITET

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-

## 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