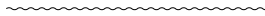


VÄLKOMMEN TILL FARANG



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

SNACKS

[CHA PLU BLAD]
varmrökt lax, forellrom

[THAI PICKLES]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[SASHIMI]
asiatiska örter, svart risvinägerdressing

[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 HAI

ANDRA SERVERINGEN

[WOK]
blomkål, långbönor, shiitake

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]
indonesisk sambal

[MALAYSIAN CURRY]
oxkind, sockerärtor, ingefära

[THAI JASMINRIS]

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'
ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

FARANG [VEGETARIAN]

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

SNACKS

[CHA PLU BLAD]
tempeh, tamarind

[THAI PICKLES]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[SALLAD]

bananblomma, vitkål, 'tam thai', sesam

+ [SOM TAM]

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

[SATAY]

brysselkål, aubergine,
jordnötter, lime

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse

SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[WOK]

blomkål, långbönor, shiitake

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

indonesisk sambal

[RÖD CURRY]

butternutpumpa, tofu, thai aubergine

[THAI JASMINRIS]

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

'KHAO YAI'

citrusallad, blodapelsinskräm,
sorbet på sydostasiatiska örter

SNACKS

'MA HOR', STICKY PORK 49:-
syrlig ananas, jordnötter, koriander

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

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49:-
kokos, tamarind

RISCHIPS & KYCKLING 'RELISH' 139:-
cha plu, kokos, citrongräs

THAI PICKLES 50:-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 365:-
asiatiska örter, svart risvinägerdressing

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

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

BÖNGRODDSALLAD MED RÖDA HAVSRÄKOR 335:-
saltad fläksida, citrongräsdressing, koriander

BRYSSELKÅL & AUBERGINE 'SATAY' 315:-
jordnötsrelish, koriander, lime

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

'THAI EGGNET', ANKA & RÄKOR 375:-
cashew, karamelliserad kokos, thai pickles, chiliolja

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 365:-
risvinäger, rostad lök

'MALAYSIAN FISH HEAD CURRY' 375:-
sea bass, okra, 'sambal' räkor, picklad ingefära

WOKAD BLOMKÅL & SHIITAKE 315:-
salladskål, långbönor, torkad chili

GRILLAD FLÄSKSIDA, RÖD CURRY 395:-
ananas, kokosgrädde, thaibasilika

LAMM 'CUMIN STIR FRY' 365:-
pak choi, chiliolja, koriander

ROSTAD BUTTERNUTPUMPA I RÖD CURRY 355:-
tofu, kokosgrädde, thai aubergine, sambal

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

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

SIDES

ÅNGAD PAK CHOI 135:-
ingefära, rostad vitlök

VIETNAMESISK KÅLSALLAD 135:-
sesam, 'tam thai', koriander

CHILI PLATTER 65:-

NYBAKAD ROTI 150:-
gul curry

SÖTT

‘BANH FLAN COFFEE’ 135:-
vietnamesisk crème caramel

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

‘STICKY TOFFEE PUDDING’ 139:-
saltkaramell, kakaoflarn, långpepparglass

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

‘KHAO YAI’ 135:-
citrussallad, blodapelsinskräm,
sorbet på sydostasiatiska örter

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

BANANA ‘ROTI’[Ⓒ] 189:-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

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

[Ⓒ] 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