

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]

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

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

vermicelli nudlar,
räkor, forellrom

[SASHIMI]

asiatiska örter, svart risvinägerdressing

[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]

broccoli, långbönor, shiitake

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

sivri paprika, fermenterad chili

[SOUTHERN STYLE CURRY]

oxkind, ingefära, limeblad

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

FARANG [VEGETARIAN]

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

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

bananblomma, asiatiska örter,
hoisin, sesam

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

blomkål, grön sparris,
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

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

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse



SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

broccoli, långbönor, shiitake

[NYBAKAD ROTI]

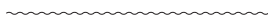
[RELISH]

sivri paprika, fermenterad chili

[SOUTHERN STYLE CURRY]

tofu, gulbeta, 'rice fritter'

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'HOLA HOLA 24'

apelsin, jackfrukt, vattenmelon, sockerärter,
vanilj & kokos, sorbet på blodapelsin & guava

SNACKS

OSTRON 55:-/st
'FARANG' tillbehör

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

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49:-
kokos, tamarind

'CHILI JAM' RÄKOR & RISCHIPS 145:-
böngroddar, citrongräs, koriander

BO LA LOT 'STREET STYLE' 165:-
grillat nöt- & griskött, cha plu, sweet chili

THAI PICKLES 50:-

SIDES

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 135:-
asiatiska örter, hoisin, sesam

ÅNGAD PAK CHOI 135:-
ingefära, rostad vitlök

'CRAB FRIED RICE' 135:-

NYBAKAD ROTI 150:-
röd curry

FARANG 'CHILI CRISP' 25:-

CHILI PLATTER 65:-
variationer av chili

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 385:-
asiatiska örter, svart risvinägerdressing

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

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD 375:-
gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter

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

BLOMKÅL & GRÖN SPARRIS 'SATAY' 315:-
jordnötsrelish, koriander, lime

BÖNGRODDSALLAD & GRILLADE HAVSRÄKOR 355:-
saltad fläskside, gurka, hoisin, sesam, koriander

GRILLAD FLÄSKKARRÉ 'LAAB MOO' 375:-
mynta, salladslök, lime, fisksås, rostat ris

RYGGBIFF PÅ BEN 'CRYING TIGER' DAGSPRIS
gemsallad, 'nahm jim jaew', thai pickles

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 375:-
risvinäger, rostad lök

WOKAD BROCCOLI & SHIITAKE 315:-
långbönor, 'yellow bean' dressing, torkad chili

ANKA I DJUNGELCURRY 395:-
ärtaubergine, fisksås, bird's eye chili

'DRY CURRY', WOKAD GRISSIDA 365:-
choy sum, chiliolja, flat leaf koriander

BEEF SHORT RIBS 'ROTI STYLE' 425:-
phenang curry, 'nahm prick', rostade jordnötter

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

SOUTHERN STYLE CURRY & 'RICE FRITTERS' 355:-
tofu, thai aubergine, gulbeta, limeblad

HELGRILLAD SEA BASS 'SPICY TAMARIND' 425:-
serveras med aromatisk kålsallad

SÖTT

‘BANH FLAN’ 135:-
vietnamesisk crème caramel

DR. BÜRKLIN-WOLF, WACHENHEIMER RIESLING AUSLESE
PFALZ, GERMANY 155:- 6cL

BANGKOK CHOCOLATE 139:-
chokladkaka, saltkaramell,
glass på färskost & ingefära

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

‘HOLA HOLA 24’ 135:-
apelsin, jackfrukt, vattenmelon, sockerärtor,
vanilj & kokos, sorbet på blodapelsin & guava

CERETTO, MOSCATO D’ASTI,
PIEMONTE, ITALY 125:- 6cL

BANANA ‘ROTI’ ^G 189:-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

DR. BÜRKLIN-WOLF, WACHENHEIMER RIESLING AUSLESE
PFALZ, GERMANY 155:- 6cL

^G denna dessert innehåller gelatin

NÅGOT LITET

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-

NÅGOT FRÅN BAREN

COLD SHOT 139:-

espresso socker, rom, grädde

LIMONCELLO 35:-/CL

asiatiska örter

ESPRESSO MARTINI 160:-

vodka, kaffelikör, espresso,
saltad kokoskaramell

BLACK RUSSIAN 160:-

vodka, kaffelikör

BRANDY ALEXANDER 160:-

brandy, mörk kakaolikör, grädde