

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] 65:-/ST

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]
strimlad anka, litchi,
thaibasilika

[SASHIMI]
gurka, '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
[+ 65:-/ST]

[KRISPIG GRIS]
palmsockerkaramell, risvinäger, rostad lök

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]
salladskål, skogsöra, majrova, sesam

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]
indonesisk sambal

[RENDANG CURRY]
lambbog, gurkmeja, sawtooth koriander

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

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

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

FARANG [VEGETARIAN]

765:-/PERSON + [SOM TAM] 55:-/ST

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

färsk bananblomma, gurka,
lime & tamarinddressing, rostat ris

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

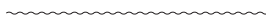
aubergine, broccoli,
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

grön papaya, långbönor,
tamarind, rostade jordnötter
[+ 55:-/ST]

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse



SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

salladskål, skogsöra, majrova, sesam

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

indonesisk sambal

[RENDANG CURRY]

bomullstofu, blomkål, sawtooth koriander

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

SWEET 'WAN CHAN'

karamelliserad ananas, mynta, långpeppar,
sorbet på ananas & mango

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

SNACKS

OSTRON 55:-/st

'FARANG' tillbehör

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT LAX 49:-/st

asiatisk örtsallad, forellrom

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49:-/st

kokos, tamarind

CHICKEN WINGS 145:-

'FARANG hot sauce' & thai pickles

'BAO BUN TOAST' 135:-/st

strimlad gris, röd curry, kålrabbi

THAI PICKLES 50:-

SIDES

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 135:-

gurka, 'tam thai', rostat ris

ÅNGAD PAK CHOI 135:-

ingefära, rostad vitlök

'CRAB FRIED RICE' 135:-

NYBAKAD ROTI 150:-

rendang 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 PULPO & ROSTAD GRISSIDA 355:-
färsk bananblomma, lime & tamarinddressing, rostat ris

GRILLADE LAMMRACKS 'SATAY' 385:-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

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

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

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

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 375:-
risvinäger, rostad lök

WOKAD SALLADSKÅL & SKOGSÖRA 315:-
majrova, 'yellow bean' dressing, sesam

ANKA I RÖD CURRY 395:-
litchi, körsbärstomat, thaibasilika

HELGRILLAD SEA BASS 'SEAFOOD CURRY' 425:-
vongole, kaffirlime, citrongräs

WOKAD 'CHICKEN CASHEW' 365:-
choy sum, indonesisk sambal, koriander

BEEF SHORT RIBS 'PAK BOONG' 425:-
vattenspenat, vitlök, ostronsås, thai chili

RENDANG CURRY, TOFU & BLOMKÅL 355:-
långbönor, gurkmeja, sawtooth koriander

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

SÖTT

'BANH FLAN' 135:-
vietnamesisk crème caramel

HO CHI MINH CHOCOLATE 139:-
mintchoklad, saltkaramell,
kristalliserad choklad, myntaglass

SWEET 'WAN CHAN' 135:-
karamelliserad ananas, långpeppar,
sorbet på ananas & mango

BANANA 'ROTI' 189:-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-

NÅGOT FRÅN BAREN

DESSERTVIN 155:- 6cl
dr. bürklin-wolf, wachenheimer riesling auslese

COLD SHOT 139:-
espressosocker, rom, grädde

LIMONCELLO 35:-/cl
asiatiska örter

ESPRESSO MARTINI 165:-
vodka, kaffelikör, espresso, saltad kokoskaramell

BLACK RUSSIAN 165:-
vodka, kaffelikör

BRANDY ALEXANDER 165:-
brandy, mörk kakaolikör, grädde