

# 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.

Här har ni vår gruppmeny med dryckesförslag.  
Vi kan i regel anpassa individuellt  
vid specialkost och allergi, till exempel  
vegan eller nötallergiker.

Vänligen informera oss vid eventuella allergier.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar.

# COCKTAIL

[SOUTHEAST SIDE]  
limebladsinfuserad gin, aperol,  
thaibasilika, citron, socker

165:-

---

# MOUSSERANDE

CHAMPAGNE glas 195:- / flaska 1.045:-

MOUSSERANDE glas 155:- / flaska 795:-

---

# VIN TILL MATEN

## [ VINMENY ]

3 VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER  
495:- / person

INKLUSIVE DESSERTVIN  
620:- / person

## [ ALL IN ]

EN COCKTAIL OCH VINMENY INKLUSIVE DESSERTVIN  
740:- / person

## [ VINREKOMMENDATION ]

VITT VIN PER FLASKA  
Weingut Knipser, Kapellchen Riesling Trocken 795:-

RÖTT VIN PER FLASKA  
Weingut Knipser, Blauer Spätburgunder 895:-

## [ ALKOHOLFRITT ]

TRE ENHETER  
220:-/person

# FARANG [GOOM YAI]

795:-/PERSON + [SATAY] 65:-/ST

## [CHA PLU BLAD]

tempeh, kokos, tamarind

## [SASHIMI]

svart risvinäger, asiatiska örter

## [SOFT SHELL CRAB]

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

## + [SATAY]

grillad kyckling, rostade jordnötter,  
kokosgrädde, lime  
[+ 65:-/ST]

## [KRISPIG GRIS]

palmsockerkaramell,  
risvinäger, rostad lök

## [NYBAKAD ROTI]

southern style curry

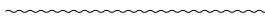
## [WOK]

spetskål, salladskål,  
'yellow bean' dressing, ingefära

## [RÖD CURRY]

oxkind, sockerärtor,  
körsbärstomat, thaibasilika

## [THAI JASMINRIS]



## 'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,  
kristalliserad choklad, vispad kokos

FARANG [GOOM YAI] VEGETARIAN  
765:-/PERSON + [SOM TAM] 55:-/ST

[CHA PLU BLAD]  
tempeh, kokos, tamarind

[SALLAD]  
kål, färsk bananblomma,  
hoisin, sesam

[SATAY]  
brysselkål, thai aubergine,  
jordnötter, lime

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

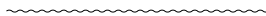
[MORNING GLORY]  
silken tofu, pak choi, vattenkrasse

[NYBAKAD ROTI]  
southern style curry

[WOK]  
spetskål, salladskål,  
'yellow bean' dressing, ingefära

[GUL CURRY]  
bomullstofu, butternutpumpa,  
thai aubergine, sockerärtor

[THAI JASMINRIS]



'KO RA WI'  
myntasorbet, litchi, grape, äpple,  
yoghurtkräm, tapiokapärlor