

# 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

# REKOMMENDERADE VINER

## CHAMPAGNE

NV HENRI DOSNON  
BRUT SELECTION, CHAMPAGNE FRA  
[195:-/GLAS · 1045:-/FLASKA]

## VITT VIN

2023 WEISER-KUNSTLER  
TRARBACHER SCHLOSSBERG RIESLING KABINETT, MOSEL GER  
[165:-/GLAS · 795:-/FLASKA]

2021 WITTMANN  
GUNDERSHEIMER RIESLING ERSTE LAGE, RHEINHESSEN GER  
[199:-/GLAS · 995:-/FLASKA]

## RÖTT VIN

2018 KNIPSER  
BLAUER SPÄTBURGUNDER, PFALZ GER  
[179:-/GLAS · 895:-/FLASKA]

2018 J CHRISTOPHER  
BASALTE PINOT NOIR, OREGON USA  
[229:-/GLAS · 1145:-/FLASKA]

## SÖTT VIN

NV ENOKU SHUZO  
HANA HATO OAK, HIROSHIMA JPN  
[165:-/GLAS · 1295:-/FLASKA]

# FARANG [SIGNATURE]

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

## SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]  
varmrökt lax, forellrom

[SASHIMI]  
svart risvinäger, 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]  
spetskål, salladskål,  
'yellow bean' dressing, ingefära

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]  
'chili jam' & fermenterad chili jam

[RÖD CURRY]  
oxkind, körsbärstomat, thaibasilika

[THAI JASMINRIS]

---

## SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

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

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

# REKOMMENDERADE VINER

## CHAMPAGNE

NV HENRI DOSNON  
BRUT SELECTION, CHAMPAGNE FRA  
[195:-/GLAS · 1045:-/FLASKA]

## VITT VIN

2023 WEISER-KUNSTLER  
TRARBACHER SCHLOSSBERG RIESLING KABINETT, MOSEL GER  
[165:-/GLAS · 795:-/FLASKA]

2021 WITTMANN  
GUNDERSHEIMER RIESLING ERSTE LAGE, RHEINHESSEN GER  
[199:-/GLAS · 995:-/FLASKA]

## RÖTT VIN

2018 KNIPSER  
BLAUER SPÄTBURGUNDER, PFALZ GER  
[179:-/GLAS · 895:-/FLASKA]

2018 J CHRISTOPHER  
BASALTE PINOT NOIR, OREGON USA  
[229:-/GLAS · 1145:-/FLASKA]

## SÖTT VIN

2020 DR. BÜRKLIN-WOLF  
WACHENHEIMER RIESLING AUSLESE, PFALZ GER  
[165:-/GLAS · 990:-/FLASKA]

# FARANG [VEGETARIAN]

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

## SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

kål, färsk bananblomma, hoisin, sesam

[THAI PICKLES]

---

## SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

brysselkål, thai aubergine,  
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

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

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse

---

## SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

spetskål, salladskål,  
'yellow bean' dressing, ingefära

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

'chili jam' & fermenterad chili jam

[GUL CURRY]

bomullstofu, butternutpumpa, sockerärtor

[THAI JASMINRIS]

---

## SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'KO RA WI'

myntasorbet, litchi, grape, äpple,  
yoghurtkräm, tapiokapärlor

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:-

southern style 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

BRYSSSELKÅL & THAI AUBERGINE 'SATAY' 315:-  
jordnötsrelish, koriander, lime

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

KRISPIG SEA BASS 'TUMZAAB' 425:-  
grön mangosallad, lime & palmsöckerdressing, cashew

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



# WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 215:-  
risvinäger, rostad lök

WOKAD SPETSKÅL & BROCCOLI 315:-  
salladskål, 'yellow bean' dressing, ingefära

ANKA I DJUNGELCURRY 395:-  
thai aubergine, fisksås, thai chili

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

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

GUL CURRY, TOFU & BUTTERNUTPUMPA 355:-  
thai aubergine, sockerärtor, limeblad

'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

‘KO RA WI’ 135:-

myntasorbet, litchi, grape, äpple,  
yoghurtkräm, tapiokapärlor

BANANA ‘ROTI’ 189:-

kondenserad mjölk, karamelliserad banan,  
ungkokosglass

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-

## NÅGOT FRÅN BAREN

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