

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]

2019 DR. BÜRKLIN-WOLF
HOHEBURG RIESLING PREMIER CRU, PFALZ GER
[220:-/GLAS · 1095:-/FLASKA]

RÖTT VIN

2019 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

[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]

2019 DR. BÜRKLIN-WOLF
HOHEBURG RIESLING PREMIER CRU, PFALZ GER
[220:-/GLAS · 1095:-/FLASKA]

RÖTT VIN

2019 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

[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

BLÅMUSSLOR MED RÖD 'NAHM JIM' 85:-
koriander, algkaviar

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:-
kål, hoisin, sesam

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 SQUID MED FÄRSK BANANBLOMMA 355:-
saltad fläksida, 'coconut chili jam' dressing, thaibasilika

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

GRILLAD SECRETO IBERICO 'SATAY' 385:-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

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

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL 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, sockerärter, limeblad

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

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

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