

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
499:- / person

INKLUSIVE DESSERTVIN
669:- / person

[ALL IN]

EN COCKTAIL OCH VINMENY INKLUSIVE DESSERTVIN
789:- / person

[VINREKOMMENDATION]

VITT VIN PER FLASKA
Weingut Knipser, Johannishof Riesling Trocken 750:-

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]

varmrökt lax,
asiatisk örtsallad, forellrom

[SASHIMI]

svart risvinäger, asiatiska örter

[SOFT SHELL CRAB]

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

+ [SATAY]

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

[KRISPIG GRIS]

palmsockerkaramell,
risvinäger, rostad lök

[NYBAKAD ROTI]

rendang curry

[WOK]

savoykål, shiitake,
'yellow bean' dressing, ingefära

[MASSAMAN CURRY]

lamm, rostade jordnötter,
kokosgrädde, thai gurkrelish

[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]
färsk bananblomma, rödkål,
carli pepper, koriander

[SATAY]
blomkål, aubergine,
jordnötter, lime

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

[MORNING GLORY]
silken tofu, pak choi, vattenkrasse

[NYBAKAD ROTI]
rendang curry

[WOK]
savoykål, shiitake,
'yellow bean' dressing, ingefära

[GRÖN CURRY]
bomullstofu, broccoli,
thai aubergine, limeblad

[THAI JASMINRIS]



'BANTAYAN ISLAND'
mango, cantaloupe, vit choklad,
tapiokapärllor, sorbet på persika & litchi