

~~~~~  
TASTING MENU  
SERVED FOR SHARING  
~~~~~


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

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]
gurka, picklad ingefära & mustard green

[MASSAMAN CURRY]
lamm, potatis, rostade jordnötter

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

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

FARANG [VEGETARIAN]

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

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

färsk bananblomma, rödkål,
carli pepper, koriander

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

blomkål, 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]

savoykål, shiitake,
'yellow bean' dressing, ingefära

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

'chili jam' & fermenterad chili

[GRÖN CURRY]

thai aubergine, broccoli, limeblad

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'BANTAYAN ISLAND'

mango, cantaloupe, vit choklad,
tapiokapärlor, sorbet på persika & litchi


~~~~~  
À LA CARTE  
MEANT FOR SHARING  
~~~~~

SNACKS

OSTRON, FINE DE CLAIRE 55:-/ST
'FARANG' tillbehör

CASHEW AND PEANUTS 65:-
limeblad, chili, citrongräs

CRISPY PORK RINDS 65:-
sambal dipp

OLIVES 'PRIK' 75:-
chilimarinerade gröna oliver

BLÅMUSSLA, ROSTAD KOKOSDRESSING 25:-/ST
thaibasilika, jordnötter, algkaviar

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT LAX 49:-/ST
asiatisk örtsallad, forellrom

CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49:-/ST
kokos, tamarind

'MA HOR', STICKY PORK 25:-/ST
syrlig ananas, jordnötter, koriander

'CHIANG MAI SAUSAGE' 145:-
grillat nöt- & griskött, citrongräs, chili

THAI PICKLES 50:-

NYBAKAD ROTI 75:-/2ST
rendang curry

SASHIMI 'VIETNAMESE STYLE'

asiatiska örter, svart risvinägerdressing

LAX	80:-/2ST
TONFISK	110:-/2ST
HAMACHI	120:-/2ST

MIXED PLATTER 385:-

SALAD

'SOM TAM' GRÖN PAPAYASALLAD 195:-

rostade jordnötter, tamarind, långbönor

+ GRILLAD KYCKLING +50:-

+ GRILLADE HAVSRÄKOR +90:-

SOFT SHELL CRAB 195:-/375:-

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

GRILLAD SECRETO IBERICO 'LAAB MOO' 235:-

mynta, salladslök, lime, fisksås, rostat ris

'SATAY'

rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

GRILLAD KYCKLING 215:-

BLOMKÅL & AUBERGINE 195:-

GRILLAD ENTRECÔTE 395:-

STIR FRY & DEEP FRY

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL 215:-
risvinäger, rostad lök

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU 245:-
vattenkrasse, pak choi, krispig silken tofu
+ SALTAD FLÄSKSIDA +35:-

WOKAD SAVOYKÅL & SHIITAKE 195:-
pak choi, 'yellow bean' dressing, ingefära

WOKAD FLANKSTEK 'PRIK TAI DAM' 365:-
broccoli, ostronsås, svartpeppar

CURRY

BEEF SHORT RIBS I RENDANG CURRY 385:-
kokosgrädde, sawtooth koriander, sambal

MASSAMAN CURRY, LAMM 195:-/365:-
rostade jordnötter, potatis, thai gurkrelish

GRÖN CURRY 170:-/325:-
thai aubergine, broccoli, limeblad

BIG PLATE MINIMUM 40 MINUTES

WAGYU 'WESTHOLME' QUEENSLAND, AUSTRALIEN
EN KORSNING MELLAN FULLBLODSWAGYU OCH DEN LOKALA
RASEN MITCHELL SOM GER KÖTTET EN FIN MARMORERING,
GOD KONSISTENS OCH EN EXTRAORDINÄR SMAK.

GRILLAD TOMAHAWK 'CRYING TIGER'
gemsallad, thai pickles, 'nahm jim jaew'

1 495:- CA 1KG

KRISPIG SEA BASS & GRILLADE HAVSRÄKOR
sallad på färsk bananblomma,
citrongräsdressing, limeblad, thaibasilika

645:-

SIDES

'CRAB FRIED RICE' 175:-
+ GRILLAD KYCKLING +60:-
+ SALTAD FLÄKSIDA +60:-
+ GRILLADE HAVSRÄKOR +90:-

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 135:-

ÅNGAD PAK CHOI 135:-

FARANG 'CHILI CRISP' 25:-

CHILI PLATTER 65:-

SWEET

‘PHANANGAN BOUNTY’ 139:-
ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

‘BANH FLAN’ 135:-
vietnamesisk crème caramel

‘SANG TOO SOON XOCO’ 145:-
karamelliserad smördeg, mörk choklad,
saltkaramell, thaibasilikaglass

‘BANTAYAN ISLAND’ 135:-
mango, cantaloupe, vit choklad,
tapiokapärllor, sorbet på persika & litchi

BANANA ‘ROTI’ 189:-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

SINGAPORE 75:-
färsk passionsfrukt fylld med
karamell & färskostsglass

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-