

~~~~~  
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

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:-

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 FLÄSKSIDA +50:-

+ GRILLADE HAVSRÄKOR +90:-

'CRISPY RICE SALAD' 145:-

anka, salladslök, 'tam thai' dressing, koriander

SOFT SHELL CRAB 195:-/375:-

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

RÖDSPÄTTA & GRÖN SPARRIS 'TEMPURA' 275:-

sallad på färsk bananblomma, 'nuoc cham' dressing

'SATAY'

rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

GRILLAD KYCKLING 235:-

GRÖN SPARRIS & BRYSSELKÅL 195:-

GRILLAD FLANKSTEK 295:-

STIR FRY & DEEP FRY

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL 225:-
risvinäger, rostad lök

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

WOKAD SPETSKÅL & SHIITAKE 195:-
salladskål, ‘yellow bean’ dressing, ingefära

WOKADE BLÅMUSSLOR ‘PAD PRIK’ 275:-
röd curry, citrongräs, holy basil, ‘chili jam’

CURRY

OXKIND I PHENANG CURRY 195:-/365:-
rostade jordnötter, limeblad, thai gurkrelish

RÖD CURRY, ROSTAD GRISSIDA 195:-/365:-
ananas, kokosgrädde, thai basilika

BOMULLSTOFU I GUL CURRY 170:-/325:-
blomkål, thai aubergine, flat leaf koriander

GRIS I DRY CURRY ‘PED MAAK MAAK’ 🌶️🌶️🌶️ 295:-
röd thai chili, galangal, vitlök, svartpeppar

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
böngroddar, gurka, citrongräsdressing, thaibasilika

535:-

SIDES

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

NYBAKAD ROTI 75:-/2ST
rendang curry

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA 135:-

ÅNGAD PAK CHOI 135:-

CONDIMENTS

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

‘HIMMAPAN FRUITS’ 135:-
ananas, mango, äpple, rostade cashewnötter,
tapiokapärllor, sorbet på mango & ananas

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

SINGAPORE 75:-
färsk passionsfrukt fylld med
karamell & färskostsglass

GLASS ELLER SORBET 45:-

RISCHOKLAD 39:-