

FARANG TAKE AWAY

VÅR MENY BYGGER PÅ SYDOSTASIATISK MATKULTUR,
MATEN ÄTS TRADITIONELLT MED SKED OCH GAFFEL OCH ALLA RÄTTER KOMMER MED JASMINRIS.
DELA MATEN VID BORDET ELLER BESTÅLL EN RÄTT ALTERNATIVT TVÅ TILL DIG SJÄLV.

‘SNACKS’

‘CHILI JAM’ RÄKOR & RISCHIPS 119:-
böngroddar, citrongräs, koriander

‘SHARE FOOD’

SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD 220:-
rostade jordnötter, tamarind, långbönor

LAXSASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 270:-
asiatiska örter, svart risvinägerdressing

GRÖN SPARRIS & BRYSSELKÅL ‘SATAY’ 265:-
jordnötsrelish, koriander, lime

KYCKLING ‘SATAY’ 285:-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL 310:-
risvinäger, rostad lök

WOKAD SPETSKÅL & SHIITAKE 220:-
salladskål, ‘yellow bean’ dressing, ingefära

OXKIND I RÖD CURRY 310:-
sockerärter, kokosgrädde, thaibasilika

‘MORNING GLORY’, SALT & PEPPER TOFU 260:-
vattenkrasse, pak choi, krispig silken tofu

BOMULLSTOFU I GUL CURRY 275:-
blomkål, thai aubergine, koriander

‘SIDES’

ÅNGAD PAK CHOI 135:-
ingefära, rostad vitlök

EXTRA SÅSER 15:-
svart risvinägerdressing, röd ‘nahm jim’, sweet chili, ‘chili jam’,
sambal, palmsockerkaramell, risvinäger, ‘satay’

4 EXTRA TOFUKUBER 15:-

‘FOR CHILDREN’

KYCKLING ‘SATAY’ 110:-
rostade jordnötter, kokosgrädde

2 KUBER KRISPIG GRIS 120:-
palmsockerkaramell

‘SWEET’

RISCHOKLAD 39:-