

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

WINE PAIRING

545:-/PERSON

2023 WITTMANN

RIESLING SEKT BRUT

RHEINHESSEN GER

2023 WEINGUT GROEBE

RIESLING KABINETT

RHEINHESSEN GER

2022 ERATH

PINOT NOIR

OREGON USA

ADD ON SWEET WINE

NV BARBEITO MADEIRA MALVASIA RESERVA 5Y

125:- / 6CL

2023 DR. BÜRKLIN-WOLF WACHENHEIMER RIESLING AUSLESE

170:- / 6CL

FARANG [SIGNATURE]

799:-/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]
broccoli, carli paprika,
'yellow bean' dressing, ingefära

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]
indonesisk sambal

[RENDANG CURRY]
oxkind, thai aubergine,
kokosgrädde, limeblad

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

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

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

WINE PAIRING

545:-/PERSON

2023 WITTMANN

RIESLING SEKT BRUT

RHEINHESSEN GER

2023 WEINGUT GROEBE

RIESLING KABINETT

RHEINHESSEN GER

2022 ERATH

PINOT NOIR

OREGON USA

ADD ON SWEET WINE

NV BARBEITO MADEIRA MALVASIA RESERVA 5Y

125:- / 6CL

2023 DR. BÜRKLIN-WOLF WACHENHEIMER RIESLING AUSLESE

170:- / 6CL

FARANG [VEGETARIAN]

789:-/PERSON + [SOM TAM] 65:-/ST

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

tempeh, tamarind

[SALLAD]

färsk bananblomma, gurka,
gul 'nahm jim', asiatiska örter

[THAI PICKLES]

SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]

brysselkål, spetskål, jordnötter, lime

+ [SOM TAM]

grön papaya, långbönor,
tamarind, rostade jordnötter
[+ 65:-/ST]

[MORNING GLORY]

silken tofu, pak choi, vattenkrasse

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

broccoli, carli paprika,
'yellow bean' dressing, ingefära

[NYBAKAD ROTI]

[RELISH]

indonesisk sambal

[TURMERIC CURRY]

bomullstofu, blomkål,
kokosgrädde, flat leaf koriander

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'HOLA HOLA 25'

mango, nätmelon, granatäpple, sockerärtor,
vanilj & kokos, sorbet på litchi & persika

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER