

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.

Vänligen informera oss vid eventuella allergier.

Njut!
Kim Öhman, Matti Wikberg

FARANG [SIGNATURE]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]

riven gris, granatäpple, jordnötter

[SASHIMI]

daikon, 'tam thai', citrongräs

[THAI PICKLES]



SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SOFT SHELL CRAB]

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

[SATAY]

grillad flankstek, rostade jordnötter,
kokosgrädd, lime

[add on + 55;-/person]

[KRISPIC GRIS]

palmsockerkaramell, risvinäger, rostad lök



SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]

pak choi, gulböna, thai chili

[RELISH]

picklade senapsblad & gurka

[NYBAKAD ROTI]

[MUSSAMAN CURRY]

kyckling, rostade jordnötter, limeblad

[THAI JASMINRIS]



SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'PHANANGAN BOUNTY'

ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

FARANG [VEGETARIAN]

SỐ MỘT

FÖRSTA SERVERINGEN

[CHA PLU BLAD]
tempeh, kokos, tamarind

[SALLAD]
grön mango, 'nahm jim', cashew

[THAI PICKLES]

SỐ HAI

ANDRA SERVERINGEN

[SATAY]
grön sparris, vitkål,
jordnötter, lime

[SOM TAM]
grön papaya, långbönor,
tamarind, rostade jordnötter
[add on + 45;-/person]

[MORNING GLORY]
silken tofu, pak choi, vattenkrasse

SỐ BA

TREDJE SERVERINGEN

[WOK]
pak choi, gulböna, thai chili

[RELISH]
picklade senapsblad & gurka

[NYBAKAD ROTI]

[RÖD CURRY]
tofu, sockerärtor, thaibasilika

[THAI JASMINRIS]

SỐ BỐN

FJÄRDE SERVERINGEN

'MINT 'N RED'
rambutan, granatäpple, vattenmelon,
vit choklad, myntasorbet

[SOMMELIER'S DRINK MENU]

465;-/person

NV Charles Collin Brut,
Champagne, France

2020 Khüling-Gillot, Riesling Qvinterra,
Rheinhessen, Germany

2020 Logan, Weemala Pinot Noir,
Mudgee, Australia

ADD ON SWEET WINE

135;-/person

[NON-ALCOHOLIC DRINK MENU]

195;-/person

Leitz, Ein Zwei Zero Sparkling Riesling,
Rheingau, Germany

Pomologik, Hantverkscider,
Strängnäs, Sweden

Leitz, Zero Point Five Pinot Noir,
Rheingau, Germany

FARANG SNACKS

- BLÅMUSSLA MED GRÖN 'NAHM JIM' 45;-
thaibasilika, algkaviar
- CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT LAX 49;-
asiatiska örter, regnbågsrom
- CHA PLU BLAD MED TEMPEH 49;-
kokos, tamarind
- 'RELISH' & FRITERAD GRIS 139;-
grillad aubergine, fermenterad chili, färska grönsaker
- THAI PICKLES 50;-

FRESH 'SHARE FOOD'

- SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS 325;-
asiatiska örter, svartrisvinägerdressing
- SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD 265;-
rostade jordnötter, tamarind, långbönor
+ GRILLAD FLANKSTEK 325;-
- SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD 345;-
gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter
- BÖNGRODDSSALLAD, GRIS & HAVSRÄKOR 385;-
ketchup manis, grillad aubergine, 'tam thai' dressing
- GRÖN SPARRIS & VITKÅL 'SATAY' 299;-
jordnötsrelish, koriander, lime
- GRILLAD KYCKLING 'SATAY' 335;-
rostade jordnötter, kokosgrädde, citrongräs
- KRISPIG RÖDSPÄTTA 'TEMPURA' 385;-
soy mirin, citrus

WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL 335;-
risvinäger, rostad lök

STEKT KAMMUSSLA, ROSTAD KOKOSDRESSING 365;-
jordnötter, 'crab paste', thaibasilika

WOKAD PAK CHOI & SHIITAKE 295;-
chili, gulböna, ingefära

MUSSAMAN CURRY, LAMM 375;-
rostade jordnötter, limeblad, thai gurkrelisch

TOFU I RÖD CURRY 335;-
sockerärtor, körsbärstomat, limeblad

GRILLAD SECRETO IBERICO 'CRYING TIGER' 345;-
'nahm jim jaew', thai pickles

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU 295;-
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu
+ SALTAD FLÄSKSIDA 315;-

WOKAD GRIS 'PAD CHA' 345;-
cashewnötter, oyster sauce, koriander

SIDES 'SHARE FOOD'

ÅNGAD PAK CHOI 150;-
ingefära, rostad vitlök

CHILI PLATTER 65;-

NYBAKAD ROTI 150;-
mussaman curry

SÖTT

‘PHANANGAN BOUNTY’^g 139;-
ungkokosglass, saltkaramell,
kristalliserad choklad, vispad kokos

NV ENOKI SHUZO, HANA HATO OAK,
HIROSHIMA, JAPAN 135;- 6cL

‘CHOCOLATE PUDDING’ 139;-
mörk choklad, kristalliserad ingefära,
saltkaramell, mjölkchokladgrädde

MIGUEL TORRES, TORRES 20 HORS D’AGE,
BRANDY, SPAIN 24;-/cL

MINT ‘N RED 129;-
rambutan, granatäpple, vattenmelon,
vit choklad, myntasorbet

2020 DR. BÜRKLIN-WOLF, RIESLING AUSLESE,
PFALZ, GERMANY 135;- 6cL

BANANA ‘ROTI’^g 189;-
kondenserad mjölk, karamelliserad banan,
ungkokosglass

2019 WEINGUT SEILER BEERENAUSLESE,
BURGENLAND, AUSTRIA 105;- 6cL

^g denna dessert innehåller gelatin

NÅGOT LITET

GLASS ELLER SORBET 35;-

RISCHOKLAD 25;-

NÅGOT FRÅN BAREN

COLD SHOT 118;-
espressosocker, rom, grädde

LIMONCELLO 28;-/cL
asiatiska örter

ESPRESSO MARTINI 155;-
vodka, kaffelikör, espresso,
saltad kokoskaramell

BLACK RUSSIAN 155;-
vodka, kaffelikör

BRANDY ALEXANDER 155;-
brandy, mörk kakaolikör, grädde