

Välkommen till Farang!

Att äta på Farang är en resa till sydostasiatisk matkultur. Rätterna är ämnade att delas vid bordet för att tillsammans skapa en harmoni av hetta, syra, sälta och sötma. Sydostasiatisk mat äts traditionellt med sked och gaffel.

Vi rekommenderar varmt en meny om ni önskar den bästa smakupplevelsen på Farang. Vid valet av en meny anländer rätterna till bordet i sin egen takt, och mot slutet kan ni ha flertalet rätter på bordet samtidigt. Om ni väljer från vår ´share food´ meny, är det bra att veta att den asiatiska måltidsgången skiljer sig från det klassiska för-, varm- och efterrättstänket. Det finns inte någon fast ordningsföljd, då de flesta rätterna anländer ungefär samtidigt. Vi vill varmt rekommendera att ni väljer olika rätter för en variation av olika temperaturer, texturer, smaker och aromer. Kombinationerna är oändliga och genom att dela inom sällskapet blir njutningen som störst.

Vid valet av antalet rätter gäller som tumregel en rätt per person, samt ´en rätt för bordet´. Personalen på Farang är alltid villig att hjälpa till att hitta de bästa kombinationerna av rätter och smaker.

Kim Öhman Tomi Björck, Matti Wikberg

F A R A N G

MENY ´NAA NOWW´

715,-/person

GRÖNMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´
algkaviar, koriander

RISCHIPS MED ´CHILI JAM´ RÄKOR
citrongräs, böngroddar

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA & RIVEN ANKA
litchi, lime-tamarinddressing, thaibasilika

GRILLAD FLANKSTEK ´SATAY´
jordnötsrelish, salladslök, lime

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´DTOM KHA´
aromatisk kokosbuljong, grön mango, regnbågsloxrom

´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

MUSSAMAN CURRY, KYCKLING
rostade jordnötter, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

LOMBOK
granatäpple, vattenmelon,
vit choklad, myntasorbet

´ASIAN TOAST´
grillad brioche, karamelliserad banan, chokladkaramell,
glass på unglykos & palmsocker

+ SOFT SHELL CRAB MED GRÖN MANGOSALLAD + 49,-/person
+ KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL + 39,-/person

Menyn serveras endast för hela sällskapet och kan beställas fram till och med 22.00

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

NV Charles Collin, Brut, Champagne, France
NV Pierre Péters, Extra Brut Grand Cru, Champagne, France

199,-

165,-895,-
1.095,-

VITT VIN

2017 Georg Breuer, Charm Riesling Halbtrocken, Rheingau, Germany
2017 Karl Schaefer, Basalt Forst Riesling Trocken, Pfalz, Germany

135,-
175,-

645,-
845,-

RÖTT VIN

2017 Ettore Germano, Barbera d'Alba, Piemonte, Italy
2016 Domaine de Rochebin, Bourgogne Rouge Vieilles Vignes, Bourgogne, France

139,-
175,-

695,-
845,-

SÖTT VIN

2016 Royal Tokaji Wine Co, Late Harvest, Tokaj, Hungary

99,-/6cl 745,-/50cl

F A R A N G M E N Y

659;-/person

CHA PLU BLAD MED REGNBÅGSLAX
rostade jordnötter

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS
asiatiska örter, svartrivinägerdressing

SOFT SHELL CRAB
grön mango, mynta, pomelo, grön ´nahm jim´, jordnötter

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, MUSSAMAN CURRY

´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU
vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

OXKIND ´SEREMBAN´
långbakad oxkind, aromatisk chilibuljong,
sallad på mynta och böngroddar

THAI JASMINRIS

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

+ STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´DTOM KHA´ + 55;-/person

Menyn serveras endast för hela sällskapet och kan beställas fram till och med 22.00

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

NV Charles Collin, Brut, Champagne, France	165;-	895;-
NV Pierre Péters, Extra Brut Grand Cru, Champagne, France	199;-	1.095;-

VITT VIN

2017 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany	139;-	695;-
2016 Dr. Bürklin-Wolf, Altenburg Premier Cru Riesling, Pfalz, Germany	199;-	990;-

RÖTT VIN

2016 Pelissero, Dolcetto d'Alba Munfrina, Piemonte, Italy	135;-	645;-
2012 Domaine Paul Blanck, Pinot Noir 'F', Alsace, France	190;-	925;-

SÖTT VIN

NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan	135;-/6cl	995;-/50cl
---	-----------	------------

VEGETARISK MENY

659,-/person

CHA PLU BLAD MED TEMPEH

kokos, tamarind

GRÖN MANGO & GRÖN PAPAYA

pomelo, röd 'nahm jim', asiatiska örter

KRISPIG BRYSELKÅL 'SATAY'

rostade jordnötter, citrongräs

WOKAD SESBANBLOMMA

rullade risnudlar, hoisin, salladslök

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

ROSTAD BLOMKÅL I KOKOSCURRY

zucchini, thai aubergine, cha plu blad

THAI JASMINRIS

'HOLA HOLA 18'

apelsin, vattenmelon, jack fruit, sockerärter,
vanilj & kokos, mandarin-persikosorbet

+ SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD + 35,-/person

Menyn serveras endast för hela sällskapet och kan beställas fram till och med 22.00

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

NV Charles Collin, Brut, Champagne, France

165,-

895,-

NV Pierre Péters, Extra Brut Grand Cru, Champagne, France

199,-

1.095,-

VITT VIN

2017 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany

139,-

695,-

2016 Dr. Bürklin-Wolf, Altenburg Premier Cru Riesling, Pfalz, Germany

199,-

990,-

RÖTT VIN

2016 Pelissero, Dolcetto d'Alba Munfrina, Piemonte, Italy

135,-

645,-

2012 Domaine Paul Blanck, Pinot Noir 'F', Alsace, France

190,-

925,-

SÖTT VIN

2017 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italy

99,-6cl

495,-37,5cl

FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED GRÖN 'NAHM JIM' algkaviar, thaibasilika	39,-
CHA PLU BLAD MED KYCKLING drakböna, asiatiska örter	45,-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45,-
GRILLAD LAMMKORV 'CHIANG MAI' chilirelish & sweet chili	145,-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT SÄTT asiatiska örter, svartrisvinägerdressing	285,-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + ROSTAD FLÄSKSIDA	245,- 285,-
FÄRSK BANANBLOMMA, KYCKLING & RÄKOR gurka, citrongräs-chilidressing, limeblad	290,-
SOFT SHELL CRAB grön mango, mynta, pomelo, grön 'nahm jim', jordnötter	295,-
WOKAD SESBANBLOMMA rullade risnudlar, hoisin, salladslök + WOKADE HAVSRÄKOR	255,- 315,-
'THAI EGGNET' MED RIVEN ANKA böngroddar, karamelliserad kokos, cashewnötter	305,-
GRILLADE SPARE RIBS 'SATAY' jordnötsrelish, koriander, lime	295,-

WARM ´SHARE FOOD´

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´DTOM KHA´ aromatisk kokosbuljong, grön mango, regnbågslaxrom	295;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	295;-
GRILLAD LAX I BANANBLAD ´ISAAN STYLE´ aubergine & chilirelish, vermicelli nudlar	310;-
WOKAD GRISSIDA ´KRAPAO´ krachai, fisksås, holy basil	295;-
BEEF SHORT RIBS I PHENANG CURRY rostade jordnötter, thaibasilika	325;-
GRILLAD RIBEYE ´CRYING TIGER´ ´nahm jim jaew´, picklade grönsaker	350;-
MUSSAMAN CURRY, LAMMLÄGG rostade jordnötter, limeblad, gurk- och ingefärsrelish	315;-
ROSTAD BLOMKÅL I KOKOSCURRY zucchini, thai aubergine, cha plu blad	285;-
ÅNGAD SEA BASS ´YAOWARAT´ black beans, soy mirin, picklad ingefära	355;-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	275;- 295;-
WOKAD CHOY SUM gulbönsdressing, rostad lök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

SEVEN LAYER CHOCOLATE CAKE mörk choklad, mango, ingefära, färskostglass	135;-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	<i>110;- 6cl</i>
´HOLA HOLA 18´ apelsin, vattenmelon, jack fruit, sockerärter, vanilj & kokos, mandarin-persikosorbet	125;-
<i>2017 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italy</i>	<i>99;- 6cl</i>
´ASIAN TOAST´ grillad brioche, karamelliserad banan, chokladkaramell, cashewnötter, glass på unghokos & palmsocker	125;-
<i>2016 Royal Tokaji Wine Co, Late Harvest, Tokaj, Hungary</i>	<i>99;- 6cl</i>
BASIL ´N YELLOW ananas, passionsfrukt, vit choklad, vanilj & svartpeppar, thaibasilikaglass	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	50;-
RISCHOKLAD	30;-
CHOKLADTRYFFEL	40;-

NÅGOT FRÅN BAREN

COLD SHOT vår variant av en klassisk hot shot	118;-
LIMONCELLO egentillverkad med asiatiska smaker	28;-/cl