

Välkommen till Farang!

Att äta på Farang är en resa till sydasiatisk matkultur. Rätterna är ämnade att delas vid bordet för att tillsammans skapa en harmoni av hetta, syra, sälla och söta. Sydasiatisk 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 ´HOHK PII SAAM´

699;-/person

GRÖNMUSSLA ´COCONUT GINGER´
thaibasilika, regnbågsrom

CHA PLU BLAD MED ´CHIANG MAI´ KORV
jordnötter, palmsocker, grön mango

SOTAD LAX & GRÖN PAPAYASALLAD
gurka, ´coconut chili jam´ dressing, asiatiska örter

GRILLAD KYCKLING ´SATAY´
jordnötsrelish, koriander, lime

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA MED GRÖN CURRY
räkor, ´eggplant relish´, vermicelli nudlar

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

SOUTHERN STYLE CURRY, ROSTAD GRISSIDA
ingefära, kokosgrädde, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

HON LON
ananas, passionsfrukt, persiko-ananassorbet

CHOCOLATE LOVER
mörk choklad, saltkaramell,
mynta, mjölkchokladsorbet

+ SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD + 55;-/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 Bollinger, Cuveé Speciale Brut, Champagne, France

165;- 895;-
199;- 1.145;-

VITT VIN

2016 Julian Haart, HaartRiesling, Mosel, Germany
2017 Karl Schaefer, Riesling Trocken, Pfalz, Germany

139;- 695;-
150;- 745;-

RÖTT VIN

2018 Ettore Germano, Barbera d'Alba, Piemonte, Italy
2017 Bodegas Bhilar, Tinto, Rioja, Spain

139;- 695;-
159;- 795;-

SÖTT VIN

2014 Cos, Æstas Siciliæ N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy

135;-/6cl 795;-/37,5cl

F A R A N G M E N Y

679,-/person

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGE
rostade jordnötter, regnbågsrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS
asiatiska örter, svartrisinägersdressing

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD
mynta, grön ´nahm jim´, jordnötter

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, SOUTHERN STYLE 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 MED GRÖN CURRY + 55,-/person

+ GRILLAD KYCKLING ´SATAY´ + 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 Bollinger, Cuveé Speciale Brut, Champagne, France

199,-

1.145,-

VITT VIN

2018 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany

135,-

655,-

2016 Wittmann, Westhofener Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

185,-

895,-

RÖTT VIN

2015 Bertani, Secco-Bertani, Veneto, Italy

135,-

655,-

2016 Louis Jadot, Savigny les Beaune Rouge, Bourgogne, France

199,-

995,-

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

BÖNGRODDSSALLAD & SOTAD AUBERGINE

körbärstomat, röd 'nahm jim', rostat ris

GRILLAD BROCCOLI & BROCCOLINI 'SATAY'

rostade jordnötter, koriander, lime

WOKAD ZUCCHINI

svamp, gulbönss dressing, ingefära

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

SOUTHERN STYLE CURRY, GRILLAD PUMPA

ingefära, kokosgrädde, limeblad

THAI JASMINRIS

'NANAS BAKAR'

karamelliserad ananas, passionsfrukt,
cashewnötter, persiko-ananassorbet

+ SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD + 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 Bollinger, Cuvéé Speciale Brut, Champagne, France

165,- 895,-
199,- 1.145,-

VITT VIN

2018 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany
2016 Wittmann, Westhofener Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

135,- 655,-
185,- 895,-

RÖTT VIN

2015 Bertani, Secco-Bertani, Veneto, Italy
2016 Louis Jadot, Savigny les Beaune Rouge, Bourgogne, France

135,- 655,-
199,- 995,-

SÖTT VIN

2015 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany

135,-/6cl 795,-/37,5cl

FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA 'COCONUT GINGER' thaibasilika, regnbågsrom	39;-
CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGE rostade jordnötter, regnbågsrom	45;-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
GRILLAD 'CHIANG MAI' KORV sweet chili, rostat ris	135;-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrisvinägerdressing	295;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD KYCKLING	250;- 295;-
KRISPIG RÖDSPÄTTA 'TEMPURA' böngroddar, 'nuoc cham' dressing	315;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD mynta, grön 'nahm jim', jordnötter	299;-
'THAI EGGNET', GRIS & RÅKOR jordnötter, böngroddar, ingefärsrelish	299;-
WOKAD ZUCCHINI svamp, gulbönisdressing, ingefära	269;-
GRILLAD KYCKLING 'SATAY' jordnötsrelish, koriander, lime	315;-

WARM ´SHARE FOOD´

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA MED GRÖN CURRY räkor, ´eggplant relish´, vermicelli nudlar	299;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	299;-
BLÅMUSSLOR & TORSK ´DTOM KHA´ aromatisk kokosbuljong, ´chili jam´, citrongräs	365;-
SOUTHERN STYLE CURRY, ROSTAD GRISSIDA ingefära, kokosgrädde, gurk- och ingefärsrelish	350;-
LAMM I DJUNGELCURRY thai aubergine, fisksås, bird's eye chili	335;-
GRILLAD RIBEYE ´CRYING TIGER´ ´nahm jim jaew´, picklade grönsaker	365;-
WOKAD KYCKLING pak choi, thai aubergine, koriander	345;-
SOUTHERN STYLE CURRY, GRILLAD PUMPA ingefära, kokosgrädde, limeblad	299;-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	285;- 305;-
ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

CHOCOLATE LOVER mörk choklad, saltkaramell, mynta, mjölkchokladsorbet	135;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliae N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	<i>135;- 6cl</i>
´HOLA HOLA 13´ mango, jack fruit, apelsin, sockerärter, vanilj & kokos, mango-blodapelsinsorbet	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>
´BO PHUT´ PEPPER ⁶ sandkaka på palmsocker, saltkaramell, lime, vit choklad, långpepparglass	125;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliae N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	<i>135;- 6cl</i>
´NANAS BAKAR´ karamelliserad ananas, passionsfrukt, cashewnötter, persiko-ananassorbet	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	35;-
RISCHOKLAD	25;-

NÅGOT FRÅN BAREN

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

⁶denna dessert innehåller gelatin