

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, sälla 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 efterrättstänk. 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 ´TAENGNAAN´

699,-/person

GRÖNMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´
algkaviar, koriander

CHA PLU BLAD MED ´CHIANG MAI´ KORV
jordnötter, palmsocker, rostat ris

GRÖN PAPAYASALLAD MED SOTAD LAX
gurka, ´coconut chili jam´ dressing, thaibasilika

KYCKLING ´SATAY´
jordnötsrelish, citrongräs, vårlök

STEKT KAMMUSSLA ´EGGPLANT RELISH´
grön curry, vermicelli nudlar, chili

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

RÖD CURRY MED GRILLAD GRISSIDA
ananas, limeblad, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

´THAI AIRWAYS´
rostad banankräm, jordnötschoklad,
grillad brioche, banansorbet

LANGKAWI NOI
färsk citrus, thaibasilika,
vit choklad, myntasorbet

+ EN BIT KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL + 30,-/person

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

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

2009 Palmer & Co Millésimé, Champagne, France

155;- 875;-

VITT VIN

2016 Markus Molitor, Zeltinger Himmelreich Kabinett Riesling, Mosel, Germany

135;- 645;-

2016 Wagner-Stempel, Höllberg Riesling Großes Gewächs, Rheinhessen, Germany

195;- 945;-

RÖTT VIN

2015 Villa Ponciago, Fleurie La Réserve, Beaujolais, France

142;- 695;-

2016 Block Nine, Caiden's Vineyard Pinot Noir, California, USA

155;- 765;-

SÖTT VIN

NV José Maria da Fonseca, Alambre Moscatel de Setúbal 10 años, Portugal

110;-6cl 795;-50cl

F A R A N G MENY

659,-/person

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGSLAX
rostade jordnötter, forellrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS
asiatiska örter, svartrisinägerdressing

SOFTSHELL 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 choy, 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

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

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

2009 Palmer & Co Millésimé, Champagne, France

155,- 875,-

VITT VIN

2016 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling, Pfalz, Germany

2014 Zind-Humbrecht, Riesling Heimbouurg, Alsace, France

135,- 645,-

185,- 895,-

RÖTT VIN

2015 Villa Ponciago, Fleurie La Réserve, Beaujolais, France

2014 Evening Land Vineyards, Salem Wine Co. Pinot Noir, Oregon, USA

142,- 695,-

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

SALLAD PÅ GRÖN PAPAYA 'KLONG TOEY'

grillad bananchili, grön 'nahm jim', cashewnötter

GRILLAD ZUCCHINI & THAI AUBERGINE 'SATAY'

rostade jordnötter, kokosgrädde, koriander

WOKAD PAK CHOY & RULLADE RISNUDLAR

svamp, gulbönsdressing, ingefära

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choy, krispig gyllene silken tofu

TOFU I RÖD CURRY

litchi, sockerärtor, körsbärstomat, thaibasilika

THAI JASMINRIS

LANGKAWI SECRETS NOI

färsk citrus, thaibasilika,
vit choklad, myntasorbet

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

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

2009 Palmer & Co Millésimé, Champagne, France

155;- 875;-

VITT VIN

2016 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling, Pfalz, Germany

2015 Zind-Humbrecht, Riesling Heimbouurg, Alsace, France

135;- 645;-
185;- 895;-

RÖTT VIN

2015 Villa Ponciago, Fleurie La Réserve, Beaujolais, France

2014 Evening Land Vineyards, Salem Wine Co. Pinot Noir, Oregon, USA

142;- 695;-
199;- 995;-

SÖTT VIN

2016 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G, Piemonte, Italy

99;-6cl 495;-37,5cl

FARANG ´SNACKS´

GRÖNMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´ koriander, algkaviar	39;-
CHA PLU BLAD MED RÄKOR vermicelli nudlar, rostade jordnötter, forellrom	45;-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
GRILLAD ´CHIANG MAI´ KORV sweet chili & ´chili jam´	160;-
FRESH ´SHARE FOOD´	
SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT SÄTT asiatiska örter, svartrisinägerdressing	280;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD FLÄSKSIDA	245;- 285;-
´THAI EGGNET´, KYCKLING & RÄKOR böngroddar, jordnötter, karamelliserad kokos, ingefärsrelish	255;-
SOFTSHELL CRAB grön mango, mynta, pomelo, grön ´nahm jim´, jordnötter	295;-
GRILLAD BLÄCKFISK MED FÄRSK BANANBLOMMA saltad fläskside, ´coconut chili jam´ dressing, thaibasilika	295;-
´CLAY POT´, GLASNUDLAR & GRILLAD AUBERGINE kinesisk selleri, svamp, vårlök	255;-
KYCKLING ´SATAY´ jordnötsrelish, kokosgrädde, koriander	295;-

WARM 'SHARE FOOD'

STEKT KAMMUSSLA 'EGGPLANT RELISH' grön curry, vermicelli nudlar, chili	295;-
GRILLAD RIBEYE 'CRYING TIGER' 'nahm jim jaew', picklade grönsaker	335;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	295;-
RÖD CURRY MED GRILLAD GRISSIDA ananas, limeblad, gurk- och ingefärsrelish	295;-
BLÅMUSSLOR & TORSK 'GENG SOM' chilibuljong 'hot & sour', vild ingefära, citrongräs	285;-
BEEF SHORT RIBS MED AROMATISK THAISALLAD svart risvinägerdressing, koriander, mynta	320;-
WOKAD ANKA & PAK CHOY rullade risnudlar, oyster sauce, sojaböner	290;-
MUSSAMAN CURRY, LAMMLÄGG rostade jordnötter, limeblad, kokosgrädde	310;-
TOFU I RÖD CURRY litchi, sockerärtor, körsbärstomat, thaibasilika	280;-
HEL HAVSABBORRE 'KLONG TOEY' grillad bananchili, grön 'nahm jim', cashewnötter	325;-
'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choy, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	275;- 295;-
WOKAD CHOY SUM 'chili sambal'	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

´BO PHUT´ PEPPER sandkaka på palmsocker, lime, saltkaramell, långpepparglass	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Auslese Riesling, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>
LANGKAWI SECRETS yoghurtglass, färsk citrus, thaibasilika, vit choklad, myntasorbet	125;-
<i>2016 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G, Piemonte, Italy</i>	<i>99;- 6cl</i>
´THAI AIRWAYS´ rostad banankräm, jordnötschoklad, grillad brioche, banansorbet	135;-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	<i>110;- 6cl</i>
´SINTA SESAME XOCO´ mörk choklad, sesamkräm, rischoklad, sesamglass	135;-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	<i>110;- 6cl</i>

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	50;-
FARANGS RISCHOKLAD	30;-