

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 efterrättstänknet. 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 'CHANG'

699,-/person

GRÖNMUSSLA MED RÖD 'NAHM JIM'
algkaviar, koriander

BO LA LOT 'STREET STYLE'
färdigt och grillat nöt- & griskött, cha plu blad, sweet chili

KRISPIG TORSK 'TEMPURA'
böngroddar, citrongräsdressing, asiatiska örter

GRILLAD FLANKSTEK 'SATAY'
jordnötsrelish, citrongräs, salladslök

STEKT KAMMUSSLA 'DTOM KHA'
'chili jam' räkor, grön mango, forellrom

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

RENDANG CURRY, LAMM
limeblad, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

TENGAH
ungkokosglass, passionsfruktskaramell, mango

'HOLA HOLA 5'
litchi, vattenmelon, jack fruit, sockerärtor,
vaniljkokoslag, guava-vattenmelonsorbet

+ 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 Palmer & Co Brut Réserve, Champagne, France
NV Deutz Brut Classic, Champagne, France

139;- 795;-
175;- 995;-

VITT VIN

2015 Ansgar Clüsserath, Vom Schiefer Riesling Feinherb, Mosel, Germany
2016 Domäne Wachau, Weissenkirchen Riesling Smaragd Terrassen, Wachau, Austria

135;- 645;-
155;- 765;-

RÖTT VIN

2016 Hahn Winery, Monterey County Pinot Noir, California, USA
2014 Sostener, Santa Lucia Highlands Pinot Noir, California, USA

130;- 635;-
145;- 710;-

SÖTT VIN

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

99;-6cl 745;-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

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

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, RENDANG 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

+ EN STEKT KAMMUSSLA ´DTOM KHA´ + 45;-/person

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

VINREKOMMENDATIONER

glas flaska

CHAMPAGNE

NV Palmer & Co Brut Réserve, Champagne, France
NV Deutz Brut Classic, Champagne, France

139;- 795;-
175;- 995;-

VITT VIN

2016 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling, Pfalz, Germany
2016 Bassermann-Jordan, Diedesheimer Kieselberg Riesling Erste Lage, Pfalz, Germany

135;- 645;-
180;- 895;-

RÖTT VIN

2016 Hahn Winery, Monterey County Pinot Noir, California, USA
2015 Presqu'île, Santa Barbara County Pinot Noir, California, USA

130;- 635;-
180;- 895;-

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

BÖNGRODDAR & GRÖN MANGO ´MAPHRAO´
riven kokos, lime, koriander

KRISPIG BRYSSELKÅL ´SATAY´
rostade jordnötter, citrongräs

WOKADE SKOGSÖRON
bananchili, hoisin, salladslök

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

GRILLAD TEMPEH I RENDANG CURRY
blomkål, gurkmeja, limeblad

THAI JASMINRIS

´HOLA HOLA 5´
litchi, vattenmelon, jack fruit, sockerärtor,
vaniljkokoslag, guava-vattenmelonsorbet

+ 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 Palmer & Co Brut Réserve, Champagne, France

139;- 795;-

NV Deutz Brut Classic, Champagne, France

175;- 995;-

VITT VIN

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

135;- 645;-

2016 Bassermann-Jordan, Diedesheimer Kieselberg Riesling Erste Lage, Pfalz, Germany

180;- 895;-

RÖTT VIN

2016 Hahn Winery, Monterey County Pinot Noir, California, USA

130;- 635;-

2015 Presqu'île, Santa Barbara County Pinot Noir, California, USA

180;- 895;-

SÖTT VIN

2016 Albino Rocca, Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

79;-6cl 895;-75cl

FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED GRÖN 'NAHM JIM' thaibasilika, algkaviar	39;-
CHA PLU BLAD MED RIVET LAMM vermicelli nudlar, tamarind, sesamfrön	45;-
CHA PLU BLAD MED GRÖN SPARRIS 'SATAY' jordnötter, citrongräs, salladslök	45;-
BO LA LOT 'STREET STYLE' finmalt och grillat nöt- & griskött, cha plu blad, sweet chili	160;-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT SÄTT asiatiska örter, svartrisvinägerdressing	280;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD KYCKLING	245;- 285;-
GRILLAD BLÄCKFISK 'NAHM JIM THALE' färsk bananblomma, drakbönor, cashewnötter	290;-
SOFT SHELL CRAB grön mango, mynta, pomelo, grön 'nahm jim', jordnötter	295;-
KRISPIG TORSK 'TEMPURA' 'nuoc cham' dressing, asiatiska örter	305;-
WOKADE SKOGSÖRON bananchili, hoisin, salladslök	255;-
GRILLAD RIBEYE 'SATAY' jordnötsrelish, kokosgräddre, koriander	345;-

WARM 'SHARE FOOD'

STEKT KAMMUSSLA 'DTOM KHA' 'chili jam' räkor, grön mango, forellrom	295;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	295;-
WOKADE BLÅMUSSLOR & GRILLAD SQUID grillad lime, 'chili jam', kinesisk gräslök	310;-
GRIS I RÖD DJUNGELCURRY '2 CHILLIES' ärtaubergine, krachai, bird's eye chili	295;-
BEEF SHORT RIBS I GRÖN CURRY sockerärtor, kokosgrädde, thaibasilika	320;-
RIVEN ANKA MED AROMATISK THAISALLAD svarttrisvinägerdressing, mynta, rostat ris	295;-
RENDANG CURRY & WOKADE HAVSRÄKOR 'SAMBAL' torsk, limeblad, gurk- och ingefärsrelish	310;-
GRILLAD TEMPEH I RENDANG CURRY blomkål, gurkmeja, limeblad	280;-
KRISPIG SEA BASS 'DTA KHAY' chili-limedressing	345;-
'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	275;- 295;-
WOKAD CHOY SUM gulbönisdressing, rostad lök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

SEVEN LAYER CHOCOLATE CAKE mörk choklad, blodapelsin, glass på färskost	135;-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	<i>110;- 6cl</i>
´HOLA HOLA 5´ litchi, vattenmelon, jack fruit, sockerärter, vaniljkokoslag, guava-vattenmelonsorbet	125;-
<i>2016 Albino Rocca, Moscato d'Asti, Piemonte, Italy</i>	<i>99;- 6cl</i>
HAAD RIN BEACH vispad kokos, passionsfruktskaramell, havrekex, rostade cashewnötter, mango-passionsfruktssorbet	125;-
<i>2016 Royal Tokaji Wine Co, Late Harvest, Tokaj, Hungary</i>	<i>99;- 6cl</i>
LUCKY ´WAN PHUT´ grön mango, grön chili, vit choklad, kaffir lime, litchi, yoghurtglass	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	50;-
FARANGS RISCHOKLAD	30;-

NÅGOT FRÅN BAREN

COLD SHOT mörk rom, ristrettosocker, apelsin, grädde	118;-
---	-------