

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 ´RAMA´

699;-/person

GRÖNMUSSLA MED GRÖN ´NAHM JIM´
gurka, thaibasilika, regnbågsrom

´TURMERIC LOHN´, TORSK & BLÄCKFISK
rischips, citrongräs, picklad grön papaya

KRISPIG RÖDSPÄTTA ´TEMPURA´
böngroddar, ´coconut ginger´ dressing, asiatiska örter

BABY BACK RIBS ´SATAY´
jordnötsrelish, koriander, lime

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA
svartrisvinäger, algkaviar, lotusrot

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

GUL CURRY, GRILLAD LAMMNACKE
limeblad, kokosgrädde, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

POM POM ISLAND
yoghurt, galiamelon, sorbet på gröna äpplen & litchi

COCONUT ´MATA HARI´
limekaramell, sandkaka på palmsocker,
mango, passionsfrukt, unglykokosglass

+ 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

2017 Günther Steinmetz, 1L Riesling, Mosel, Germany
2017 Karl Schaefer, Basalt Forst Riesling Trocken, Pfalz, Germany

135;- 875;-
175;- 855;-

RÖTT VIN

2017 Ettore Germano, Barbera d'Alba, Piemonte, Italy
2016 Bodegas Pittacum, Mencia, Bierzo, Spain

139;- 695;-
155;- 755;-

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, svartrisinägers dressing

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

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, GUL 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
+ EN KULA SORBET + 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 Bollinger, Cuveé Speciale Brut, Champagne, France

199;-

1.145;-

VITT VIN

2017 Knipser, Johannishof Riesling Trocken, Pfalz, Germany

135;-

655;-

2017 Franz Hirtzberger, Rotes Tor Grüner Veltliner, Wachau, Austria

185;-

895;-

RÖTT VIN

2015 Vidal-Fleury, Côtes du Rhône Villages, Rhône, France

135;-

655;-

2015 Benjamin Leroux, Bourgogne Rouge, Bourgogne, France

185;-

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

GRÖN MANGO & BÖNGRODDAR 'MAPHRAO'

pomelo, grön 'nahm jim', riven kokos

GRILLAD GRÖN SPARRIS 'SATAY'

rostade jordnötter, koriander, lime

WOKAD BLOMKÅL 'SOY MIRIN'

sojaböner, sockerärtor, ingefära

'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

PLANTAIN I GRÖN CURRY

thai aubergine, kokosgrädde, thaibasilika

THAI JASMINRIS

'HOLA HOLA 15'

ananas, jack fruit, rambutan, sockerärtor,
vanilj & kokos, 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

165,-

895,-

NV Bollinger, Cuvéé Speciale Brut, Champagne, France

199,-

1.145,-

VITT VIN

2017 Knipser, Johannishof Riesling Trocken, Pfalz, Germany

135,-

655,-

2017 Franz Hirtzberger, Rotes Tor Grüner Veltliner, Wachau, Austria

185,-

895,-

RÖTT VIN

2015 Vidal-Fleury, Côtes du Rhône Villages, Rhône, France

135,-

655,-

2015 Benjamin Leroux, Bourgogne Rouge, Bourgogne, France

185,-

895,-

SÖTT VIN

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

135,-/6cl

795,-/37,5cl

FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED RÖD 'NAHM JIM' algkaviar, koriander	39;-
CHA PLU BLAD MED RIVEN KYCKLING drakböna, asiatiska örter	45;-
CHA PLU BLAD MED GRÖN SPARRIS 'SATAY' rostade jordnötter, citrongräs	45;-
'CRISPY CORN' kondenserad mjölk, torkad chili	45;-

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' 'nahm jim thale' & sweet chili	315;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD mynta, pomelo, grön 'nahm jim', jordnötter	299;-
GRILLAD BLÄCKFISK & FÄRSK BANANBLOMMA saltad fläksida, coconut 'chili jam', thaibasilika	299;-
WOKAD BLOMKÅL 'SOY MIRIN' sojabönor, sockerärter, ingefära	269;-
GRILLAD RIBEYE 'SATAY' jordnöttsrelish, koriander, lime	355;-

WARM ´SHARE FOOD´

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA MED GRÖN CURRY vermicelli nudlar, ´eggplant relish´, räkor	299;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	299;-
´CLAY POT´, GLASNUDLAR & RÖDA HAVSRÄKOR kinesisk selleri, fläksida, vitpeppar	325;-
WOKAD ´CHICKEN CASHEW´ pak choi, chili sambal, holy basil	330;-
GUL CURRY, GRILLAD LAMMNACKE limeblad, kokosgrädde, gurk- och ingefärsrelish	340;-
´DRY CURRY´, WOKAD GRISSIDA ärtaubergine, okra, bird's eye chili	335;-
BEEF SHORT RIBS MED AROMATISK THAISALLAD svartrisvinägerdressing, mynta, rostat ris	345;-
PLANTAIN I GRÖN CURRY thai aubergine, kokosgrädde, thaibasilika	299;-
FRITERAD SEA BASS ´KHING´ böngroddar, ´coconut ginger´ dressing, asiatiska örter	369;-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄKSIDA	285;- 305;-
ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

´JAFFA COKELAT´ mandarin, clementin, sandkaka på palmsocker, mörk choklad, saltkaramell, mjölkchokladsorbet	135;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliae N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	<i>135;- 6cl</i>
´HOLA HOLA 15´ ananas, jack fruit, rambutan, sockerärter, vanilj & kokos, persiko-ananassorbet	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>
COCONUT ´MATA HARI´ ^G limekaramell, sandkaka på palmsocker, mango, passionsfrukt, unglykosglass	125;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliae N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	<i>135;- 6cl</i>
´YO GHUT´ & STRAWBERRY vit choklad, långpeppar, citrongräs, jordgubbe, thaibasilika, yoghurtorbet	125;-
<i>2017 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italy</i>	<i>99;- 6cl</i>

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	35;-
RISCHOKLAD	25;-
CHOKLADTRYFFEL	40;-

NÅGOT FRÅN BAREN

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

^Gdenna dessert innehåller gelatin