

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 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 ´HA PII´**

699,-/person

GRÖNMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´  
algkaviar, koriander

RELISH PÅ BLÄCKFISK & GRIS  
rischips, grön mango, cashewnötter

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA  
riven anka, lime-tamarinddressing, thaibasilika

STEKT KAMMUSSLA ´SATAY´  
jordnötsrelish, citrongräs, vårlök

ROSTAD GRISSIDA MED BÖNGRODDAR ´TAM THAI´  
chili, palmsocker, mynta

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

SOUTHERN STYLE CURRY MED KYCKLING  
ingefära, limeblad, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

BORNEO  
mörk choklad, brioche

´HOLA HOLA 17´  
rambutan, vattenmelon, granatäpple,  
sockerärtor, vaniljkokoslag, persiko-litchisorbet

+ SOFT SHELL CRAB MED GRÖN MANGOSALLAD + 39,-/person

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

**VINREKOMMENDATIONER**

glas flaska

**CHAMPAGNE**

2009 Palmer &amp; Co Millésimé, Champagne, France

155;- 875;-

**VITT VIN**

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

135;- 645;-

2015 Christmann, Königsbacher Ölberg Riesling, Pfalz, Germany

155;- 765;-

**RÖTT VIN**

2015 Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte, Tuscany, Italy

135;- 645;-

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

155;- 765;-

**SÖTT VIN**

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

99;-6cl 645;-75cl

## F A R A N G MENY

659;-/person

CHA PLU BLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGSLAX  
rostade jordnötter, forellrom

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, 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

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

2016 Domaine Weinbach, Riesling Réserve, Alsace, France

135;- 645;-

175;- 845;-

#### RÖTT VIN

2015 Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte, Tuscany, Italy

2015 Cloudy Bay, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

135;- 645;-

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

SALLAD PÅ GRÖN MANGO ´KLONG TOEY SONG´  
grillad bananchili, grön ´nahm jim´, jordnötter

KRISPIG BRYSSELKÅL ´SATAY´  
rostade jordnötter, kokosgrädde, koriander

WOKAD MINIMAJIS & RULLADE RISNUDLAR  
ingefära, gulbönss dressing, rostad lök

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

ROSTAD PUMPA I GUL CURRY  
lotusrot, citrongräs, limeblad

THAI JASMINRIS

´HOLA HOLA 17´  
rambutan, vattenmelon, granatäpple,  
sockerärter, vaniljkokoslag, persiko-litchisorbet

+ 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

2009 Palmer & Co Millésimé, Champagne, France

155;- 875;-

### VITT VIN

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

2016 Domaine Weinbach, Riesling Réserve, Alsace, France

135;- 645;-

175;- 845;-

### RÖTT VIN

2015 Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte, Tuscany, Italy

2015 Cloudy Bay, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

135;- 645;-

180;- 895;-

### SÖTT VIN

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

99;-6cl 645;-75cl

## FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED ROSTAD KOKOSDRESSING thaibasilika, jordnötter, algkaviar	39;-
CHA PLU BLAD MED 'STICKY PORK' grön mango, jordnötter, palmsocker, granatäpple	45;-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
'ROTI JALA' malaysisk pannkaka & curry	160;-

## FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT SÄTT asiatiska örter, svartrisvinägerdressing	280;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD FLÄSKSIDA	245;- 285;-
SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA riven anka, lime-tamarinddressing, thaibasilika	285;-
SOFT SHELL CRAB grön mango, mynta, pomelo, grön 'nahm jim', jordnötter	295;-
SQUID 'TEMPURA' soy-mirin dressing	295;-
WOKAD MINIMAJIS & RULLADE RISNUDLAR ingefära, gulbönisdressing, rostad lök	255;-
STEKT KAMMUSSLA 'SATAY'	295;-

## WARM 'SHARE FOOD'

HEL RÖDSTRIMMA® 'DRY CURRY' thai aubergine, chili, krachai	345;-
KALVRIBS MED AROMATISK THAISALLAD svartrisvinägerdressing, mynta, rostat ris	320;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	295;-
BLÅMUSSLOR 'CLAY POT' aromatisk kokosbuljong, citrongräs, thaichili	285;-
GRILLAD RIBEYE 'CRYING TIGER' 'nahm jim jaew', picklade grönsaker	335;-
SOUTHERN STYLE CURRY MED KYCKLING ingefära, sallad på böngroddar & thaibasilika	295;-
'THAI FISH CAKES' & GUL CURRY räkor, lotusrot, gurk- och ingefärsrelish	310;-
GRILLAD SKREI I BANANBLAD 'chili sambal', asiatisk örtsallad	295;-
WOKAD FLANKSTEK grillad bananchili, fisksås, rostad vitlök	295;-
ROSTAD PUMPA I GUL CURRY lotusrot, citrongräs, limeblad	280;-
'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

CHA AM karamelliserad ananas, grillad brioche, cashewnötter, glass på ungmokos	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Auslese Riesling, Pfalz, Germany</i>	<i>135;- 6cl</i>
´HOLA HOLA 17´ rambutan, vattenmelon, granatäpple, sockerärtor, vaniljkokoslag, persiko-litchisorbet	125;-
<i>2016 Albino Rocca, Moscato d'Asti, Piemonte, Italy</i>	<i>99;- 6cl</i>
DR. CHOCORN´S ORDER mörk choklad, rostad majs, chili, saltkaramell, kanelglass	135;-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	<i>110;- 6cl</i>
SINGAPORE färsk passionsfrukt fylld med karamell & färskostsglass	75;-

## NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	50;-
FARANGS RISCHOKLAD	30;-