

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 ´HOHK PII´ 699,-/person

GRÖNMUSSLA MED ROSTAD KOKOSDRESSING
jordnötter, algkaviar

CHA PLU BLAD MED SOTAD LAX
coconut ´chili jam´, thaibasilika

BÖNGRODDSALLAD & ´TWICE COOKED´ LAMM
äpple, röd ´nahm jim´, mynta

CHICKEN DRUMSTICKS ´SATAY´
jordnötsrelish, salladslök, koriander

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´KIAOW´
grön mango, gurka, grön ´nahm jim´

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

GRILLAD FLÄSKSIDA I RÖD CURRY
ananas, limeblad, gurk- och ingefärsrelish

THAI JASMINRIS

KOH SAMET
vit choklad, citrongräs, mango-litchisorbet

´SWEET SAPPAROT´
grillad brioche, karamelliserad ananas, kokoskaramell,
mörk choklad, glass på unggökos & mjölkchoklad

+ SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS+ 49,-/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 Louis Roederer, Théophile Brut, Champagne, France

165;- 895;-
185;- 1.095;-

VITT VIN

2015 Dr. Loosen, Bernkasteler Kurfürstslay Riesling Spätlese, Mosel, Germany
2017 Karl Schaefer, Basalt Forst Riesling Trocken, Pfalz, Germany

130;- 625;-
175;- 845;-

RÖTT VIN

2017 Ettore Germano, Barbera d'Alba, Piemonte, Italy
2016 Domaine de Rochebin, Bourgogne Rouge Vieilles Vignes, Bourgogne, France

139;- 695;-
175;- 845;-

SÖTT VIN

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

135;-/6cl 795;-/375cl

F A R A N G M E N Y

659,-/person

CHA PLU BLAD MED REGNBÅGSLAX
rostade jordnötter

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS
asiatiska örter, svartrisinägerdressing

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD
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

+ STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA, ROSTAD KOKOSDRESSING+ 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
NV Louis Roederer, Théophile Brut, Champagne, France

165;- 895;-
185;- 1.095;-

VITT VIN

2017 Knipser, Johannishof Riesling Trocken, Pfalz, Germany
2012 Villa Wolf, Forster Pechstein Riesling Library Release, Pfalz, Germany

130;- 625;-
185;- 895;-

RÖTT VIN

2016 Gianni Tessari, Tai Rosso Colli Berici, Veneto, Italy
2016 Benanti, Nerello Cappuccio Terre Siciliane Rosso, Sicily, Italy

130;- 625;-
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

SALLAD PÅ BÖNGRODDAR & GRÖN PAPAYA

cashewnötter, citrongräsdressing, limeblad

KRISPIG MAJS ´SATAY´

rostade jordnötter, salladslök, koriander

WOKAD BROCCOLI & VATTENSPENAT

ingefära, gulbönss dressing, rostad lök

´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

GRILLAD AUBERGINE I RENDANG CURRY

gurkmeja, kokosgräddde, flat leaf koriander

THAI JASMINRIS

´HOLA HOLA 19´

blodapelsin, jackfruit, vattenmelon, sockerärutor,
vanilj & kokos, blodapelsin-guavasorbet

+ 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 Charles Collin, Brut, Champagne, France

165,-

895,-

NV Louis Roederer, Théophile Brut, Champagne, France

185,-

1.095,-

VITT VIN

2017 Knipser, Johannahof Riesling Trocken, Pfalz, Germany

130,-

625,-

2012 Villa Wolf, Forster Pechstein Riesling Library Release, Pfalz, Germany

185,-

895,-

RÖTT VIN

2016 Gianni Tessari, Tai Rosso Colli Berici, Veneto, Italy

130,-

625,-

2016 Benanti, Nerello Cappuccio Terre Siciliane Rosso, Sicily, Italy

185,-

895,-

SÖTT VIN

2017 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italy

99,-/6cl 495,-/375cl

FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED RÖD 'NAHM JIM' algkaviar, koriander	39;-
CHA PLU BLAD MED SOTAD LAX coconut 'chili jam', thaibasilika	45;-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
'CRISPY CORN' kondenserad mjölk, torkad chili	45;-

FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrivinjägerdressing	285;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + ROSTAD FLÄSKSIDA	245;- 285;-
'AYAM GORENG', FRITERAD KYCKLING böngroddar, citrongräsdressing, limeblad	305;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD mynta, pomelo, grön 'nahm jim', jordnötter	295;-
SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA & RIVEN ANKA ankbröst, hoisinkaramell, rostad kokos	295;-
WOKAD BROCCOLI & VATTENSPENAT sockerärtor, gulbönisdressing, ingefära	265;-
CHICKEN DRUMSTICKS 'SATAY' jordnötsrelish, salladslök, koriander	295;-

WARM 'SHARE FOOD'

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA, ROSTAD KOKOSDRESSING jordnötter, algkaviar, thaibasilika	295;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	295;-
FISH CAKES & BLÅMUSSLOR 'TOM YUM NAM KHON' citrongräs, kokosgrädde, koriander	315;-
WOKAD FLANKSTEK 'CHILI JAM' pak choi, ostronskivling, fisksås	320;-
GRILLAD FLÄSKSIDA I RÖD CURRY ananas, gurk- och ingefärsrelish	325;-
GRILLAD LAMMNACKE MED AROMATISK THAISALLAD svartrivinägerdressing, mynta, rostat ris	340;-
RENDANG CURRY, OXKIND thai aubergine, kokosgrädde, limeblad	330;-
GRILLAD AUBERGINE I RENDANG CURRY gurkmeja, flat leaf koriander	290;-
FRITERAD SEA BASS 'SPICY TUMZAAB' grön mango, 'birds eye nahm jim', cashewnötter	365;-
'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	275;- 295;-
ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

SÖTT

UBUD CHOCOLATE mörk choklad, thaibasilika, saltkaramell, mjölkchokladsorbet	135,-
<i>NV Alambre, Moscatel de Setúbal 10 años, Setúbal, Portugal</i>	110,- 6cl
´HOLA HOLA 19´ blodapelsin, jackfruit, vattenmelon, sockerärter, vanilj & kokos, blodapelsin-guavasorbet	125,-
<i>2017 Ceretto, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piemonte, Italy</i>	99,- 6cl
´SWEET SAPPAROT´ grillad brioche, karamelliserad ananas, kokoskaramell, mörk choklad, glass på unglykokos & mjölkchoklad	125,-
<i>2016 Royal Tokaji Wine Co, Late Harvest, Tokaj, Hungary</i>	99,- 6cl
´NA NA NAS PILLOW´ ^G ananas, passionsfrukt, mango, mascarpone, yoghurtsorbet	125,-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	135,- 6cl

NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	50,-
RISCHOKLAD	30,-
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

