

Välkommen till Farang!

Att äta på Farang är en resa till sydasiatisk matkultur. Rätterna är ämnade att delas vid bordet för att tillsammans skapa en harmoni av hetta, syra, sälla och söta. Sydasiatisk 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, Matti Wikberg

F A R A N G

## F A R A N G M E N Y

695;-/person

SHISOBLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGE  
rostade jordnötter, regnbågsrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS  
asiatiska örter, svartrivinägerdressing

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD  
gurka, mynta, ´carli pepper nahm jim´, cashewnötter

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL  
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, MUSSAMAN CURRY

WOKAD PAK CHOI & CHOI SAM  
gulböna, broccoli, ingefära

OXKIND ´SEREMBAN´  
långbakad oxkind, aromatisk chilibuljong,  
sallad på mynta och böngroddar

THAI JASMINRIS

´PHANANGAN BOUNTY´  
ungkokosglass, saltkaramell,  
kristalliserad choklad, vispad kokos

+ GRILLAD KYCKLING ´SATAY´ + 55;-/person  
+ ´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU + 50;-/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

159;-

895;-

#### VITT VIN

2019 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany

139;-

685;-

2018 Wittmann, Gündersheimer Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

189;-

935;-

#### RÖTT VIN

2016 Knipser, Blauer Spätburgunder, Pfalz, Germany

139;-

685;-

2019 Dom. De la Rochette, Montagne de Cra, Bourgogne, France

159;-

785;-

#### SÖTT VIN

NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan

145;-6cl 995;-50cl

## VEGETARISK MENY

675;-/person

### SHISOBLAD MED TEMPEH

kokos, tamarind

### VIETNAMESISK KÅLSALLAD

grön papaya, perilla, mynta, sesam, citron

### ROSTAD BLOMKÅL & THAI AUBERGINE ´SATAY´

jordnötsrelish, citrongräs, lime

### ´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

### WOKAD PAK CHOI & CHOI SAM

gulböna, broccoli, ingefära

### GUL CURRY & ´CORN FRITTERS´

gurkmeja, kokosgrädde, thaibasilika

### THAI JASMINRIS

### ´HOLA HOLA 11´

ananas, jack fruit, rambutan, sockerärtor,  
vanilj & kokos, mango-ananassorbet

+ SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD

+ 45;-/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

159;-

895;-

### VITT VIN

2019 Bründlamyer, Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen, Kamptal, Austria

129;-

635;-

2018 Schloss Leiser, Brauneberger Juffer Kabinett, Mosel, Germany

159;-

785;-

### RÖTT VIN

2016 Knipser, Blauer Spätburgunder, Pfalz, Germany

139;-

685;-

2019 Bodegas Chacra, Barda Pinot Noir, Patagonia, Argentina

149;-

735;-

### SÖTT VIN

2017 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany

145;-6cl 1.745;-75cl

## FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED RÖD 'NAHM JIM' koriander, algkaviar	39;-
SHISOBLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGE rostade jordnötter, regnbågsrom	45;-
SHISOBLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
GRILLAD CHIANG MAI KORV 'LAMM & GRIS' sweet chili, rostat ris	135;-

## FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrisvinägers dressing	295;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLADE HAVSRÄKOR	250;- 310;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD gurka, mynta, 'carli pepper nahm jim', cashewnötter	299;-
'THAI EGGNET', KYCKLING & RÄKOR jordnötter, böngroddar, ingefärsrelish	299;-
ROSTAD BLOMKÅL & THAI AUBERGINE 'SATAY' jordnötsrelish, citrongräs, koriander	299;-
GRILLAD KYCKLING 'SATAY' rostade jordnötter, kokosgrädde, lime	315;-

## WARM ´SHARE FOOD´

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	325,-
´MALAYSIAN FISH HEAD CURRY´ okra, sambalräkor, picklad ingefära, curryblad	365,-
MUSSAMAN CURRY, OXKIND rostade jordnötter, limeblad, thai gurkrelish	365,-
WOKADE HAVSRÄKOR ´SAMBAL´ indonesisk chilipaste, kinakål, pak choi, vitlök	345,-
GUL CURRY & ´CORN FRITTERS´ gurkmeja, kokosgrädde, thaibasilika	315,-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	295,- 315,-
FRITERAD SEA BASS & VIETNAMESISK KÅLSALLAD grön papaya, perilla, mynta, sesam, citron	375,-
GRILLAD RIBEYE ´CRYING TIGER´ ´nahm jim jaew´, picklade grönsaker	439,-
ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150,-
CHILI PLATTER	50,-

## SÖTT

‘PHANANGAN BOUNTY’ G ungkokosglass, saltkaramell, kristalliserad choklad, vispad kokos	135;-
NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan	145;- 6cl
‘HOLA HOLA 11’ ananas, jack fruit, rambutan, sockerärter, vanilj & kokos, mango-ananassorbet	125;-
2017 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany	145;- 6cl
‘SANG TOO SOON XOCO’ karamelliserad smördeg, mörk choklad, saltkaramell, thaibasilikaglass	125;-
Miguel Torres, Torres 20 Hors D’Age, Brandy, Spain	24;-/cl

## NÅGOT LITET

GLASS eller SORBET	35;-
RISCHOKLAD	25;-

## NÅGOT FRÅN BAREN

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

© denna dessert innehåller gelatin