

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 sötma. 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 Tomi Björck, Matti Wikberg

F A R A N G

## MENY ´DJEDT PII´

699,-/person

GRÖNMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´  
koriander, algkaviar

´MA HOR´, STICKY PORK  
syrlig ananas, jordnötter, chili

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA MED ANKA  
litchi, lime-tamarinddressing, thaibasilika

KRISPIG BRYSSELKÅL ´SATAY´  
rostade jordnötter, citrongräs, lime

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´DTOM KHA´  
aromatisk kokosbuljong, grön mango, regnbågslaxrom

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

RENDANG CURRY MED LAMM  
flat leaf koriander, kokosgrädde, thai gurkrelish

THAI JASMINRIS

KOH JUM  
vit choklad, röd grapefrukt, persiko-vattenmelonsorbet

BA NA HILLS  
banankaka, rostad banankräm,  
kristalliserad mörk choklad, mjölkchokladsorbet

+ 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 LeClerc Briant, Brut Reserve, Champagne, France

165;- 895;-  
199;- 1.145;-

### VITT VIN

2018 Carl Loewen, Quant Riesling, Mosel, Germany  
2018 Birgit Eichinger, Chardonnay Gaisberg, Kamptal, Austria

139;- 695;-  
185;- 845;-

### RÖTT VIN

2016 Vidal-Fleury, Côte du Rhône Villages, Rhône, France  
2018 Giacomo Borgogno, Barbera d'Alba Supriore, Piemonte, Italy

125;- 625;-  
139;- 695;-

### SÖTT VIN

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

145;-6cl 1.740;-75cl

# 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, svartrivinägerdressing

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD  
mynta, 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

+ KRISPIG BRYSSELKÅL 'SATAY' + 55;-/person

+ STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA 'DTOM KHA' + 65;-/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 LeClerc Briant, Brut Reserve, Champagne, France

165;- 895;-  
199;- 1.145;-

### VITT VIN

2018 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany  
2018 Wittmann, Gundersheimer Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

135;- 655;-  
185;- 895;-

### RÖTT VIN

2015 Knipser Estate Pinot Noir, Pfalz, Germany  
2015 Oliver Leflaive, Bourgogne Rouge Margot, Bourgogne, France

169;- 845;-  
199;- 995;-

### SÖTT VIN

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

145;-6cl 995;-50cl

## VEGETARISK MENY

659;-/person

### CHA PLU BLAD MED SOTAD AUBERGINE

kokos, citrongräs

### SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA & BÖNGRODDAR

sockerärter, lime-tamarinddressing, asiatiska örter

### KRISPIG BRYSSELKÅL ´SATAY´

rostade jordnötter, kokosgrädde, lime

### WOKAD GAI LAN & BROCCOLI

sojaböner, ´carli pepper´ dressing, salladslök

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

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

### GRÖN CURRY MED KRISPIG FALAFEL

blomkål, kokosgrädde, thaibasilika

### THAI JASMINRIS

### ´NANAS BAKAR DUA´

karamelliserad ananas, passionsfrukt,  
cashewnötter, guava-ananassorbet

+ GRÖN MANGOSALLAD & CASHEWNÖTTER

+ 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  
NV LeClerc Briant, Brut Reserve, Champagne, France

165;- 895;-  
199;- 1.145;-

#### VITT VIN

2018 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany  
2018 Wittmann, Gundersheimer Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

135;- 655;-  
185;- 895;-

#### RÖTT VIN

2015 Knipser Estate Pinot Noir, Pfalz, Germany  
2015 Oliver Leflaive, Bourgogne Rouge Margot, Bourgogne, France

169;- 845;-  
199;- 995;-

#### SÖTT VIN

2014 Cos, Aestas Siciliæ N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy

145;-6cl 845;-37,5cl

## FARANG 'SNACKS'

GRÖNMUSSLA MED ROSTAD KOKOSDRESSING jordnötter, thaibasilika	39;-
CHA PLU BLAD MED RIVEN ANKA litchi, rostat ris	45;-
CHA PLU BLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
RISCHIPS & 'CHILI JAM' RÄKOR citrongräs, böngroddar	120;-

## FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrisvinägerdressing	295;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD GRISSIDA	250;- 295;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD mynta, grön 'nahm jim', jordnötter	299;-
KRISPIG RÖDSPÄTTA & SQUID 'TEMPURA' soy mirin dressing	325;-
SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA, KYCKLING & RÄKOR körsbärstomat, citrongräs dressing, thaibasilika	299;-
WOKAD GAI LAN & BROCCOLI sojabönor, 'carli pepper' dressing, salladslök	269;-
GRILLAD FLANKSTEK 'SATAY' jordnötsrelish, koriander, lime	345;-

## WARM ´SHARE FOOD´

STEKT HOKKAIDOKAMMUSSLA ´DTOM KHA´ aromatisk kokosbuljong, grön mango, regnbågslaxrom	310;-
KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	315;-
GRILLAD SKREI I BANANBLAD, ´SAMBAL´ asiatiska örter, picklade grönsaker	365;-
WOKAD KYCKLING & TOFU ´DRY CURRY´ ärtaubergine, oyster sauce, grön chili	345;-
RENDANG CURRY, GRILLADE BEEF SHORT RIBS flat leaf koriander, kokosgrädde, thai gurkrelish	365;-
GRILLAT LAMM MED AROMATISK THAISALLAD mynta, svartrisvinägerdressing, rostat ris	340;-
WOKAD GRISSIDA ´KRPAO´ röd thaichili, fisksås, holy basil	345;-
GRÖN CURRY MED KRISPIG FALAFEL blomkål, kokosgrädde, citrongräs	310;-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	285;- 305;-
FRITERAD SEA BASS ´SPICY TUMZAAB´ grön papaya, ´bird's eye nahm jim´, cashewnötter	375;-
ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150;-
CHILI PLATTER	50;-

## SÖTT

CHOCO MAN´GOOEY´ mörk choklad, saltkaramell, mango, ingefärsglass	135;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliæ N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	145;- 6cl
´HOLA HOLA 12´ <sup>G</sup> vattenmelon, jack fruit, granatäpple, sockerärtor, vanilj & kokos, persiko-vattenmelonsorbet	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	145;- 6cl
BA NA HILLS <sup>G</sup> banankaka, rostad banankräm, kristalliserad mörk choklad, mjölkchokladsorbet	125;-
<i>2015 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	145;- 6cl
´NANAS BAKAR DUA´ karamelliserad ananas, passionsfrukt, cashewnötter, guava-ananassorbet	125;-
<i>2014 Cos, Æstas Siciliæ N. 6, Moscato Bianco Passito, Sicily, Italy</i>	145;- 6cl

## 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

<sup>G</sup> denna dessert innehåller gelatin