

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 RÄKOR  
rostade jordnötter, vermicelli nudlar, regnbågsrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS  
asiatiska örter, svartrivinägerdressing

SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD  
gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL  
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, 'COCONUT & CURRY LEAF' CURRY

WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL  
sojabönor, hoisin, sesam

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

THAI JASMINRIS

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

+ BABY BACK RIBS 'SATAY' + 55;-/person  
+ 'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU + 50;-/person

Menyn serveras endast för hela sällskapet.

SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395;-/person  
Börja med ett glas mousserande vin följande av  
ett glas vitt vin och därefter ett glas rött, utvalda av vår sommelier.

+SÖTT VIN  
NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan 125;- 6cl 995;- 50cl

ENDAST ETT GLAS  
VITT VIN  
2019 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany 139;-  
RÖTT VIN  
2016 Knipser, Blauer Spätburgunder, Pfalz, Germany 139;-

ALKOHOLFRITT  
2019 Pomologik, Hantverkscider, Strängnäs, Sweden 48;- 245;- 75cl

För fler alternativ, titta gärna i dryckesmenyn eller fråga din servis.

## VEGETARISK MENY

675;-/person

SHISOBLAD 'CRISPY JASMINE RICE'  
asiatiska örter, tamarind

SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA MED SOTAD ZUCCHINI  
rödkål, 'roasted rice dressing', citrongräs

KRISPIG BRYSELKÅL & THAI AUBERGINE 'SATAY'  
jordnötsrelish, koriander, lime

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

WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL  
sojaböner, hoisin, sesam

GRÖN CURRY, BLOMKÅL  
kålrambi, kokosgrädde, thaibasilika

THAI JASMINRIS

MINT 'N RED  
litchi, granatäpple, vattenmelon,  
vit choklad, myntassorbet

+ SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD + 45;-/person

Menyn serveras endast för hela sällskapet.

SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395;-/person  
Börja med ett glas mousserande vin följande av  
ett glas vitt vin och därefter ett glas rött, utvalda av vår sommelier.

+SÖTT VIN 135;- 6cl | 1.595;- 75cl  
2017 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany

ENDAST ETT GLAS 139;-  
VITT VIN  
2019 Knipser, Laumersheimer Kapellenberg Riesling Trocken, Pfalz, Germany

RÖTT VIN 139;-  
2016 Knipser, Blauer Spätburgunder, Pfalz, Germany

ALKOHOLFRITT 48;- 245;- 75cl  
2019 Pomologik, Hantverkscider, Strängnäs, Sweden

För fler alternativ, titta gärna i dryckesmenyn eller fråga din servis.

## FARANG 'SNACKS'

'MA HOR', STICKY PORK syrlig ananas, jordnötter, koriander	39,-
SHISOBLAD MED RÄKOR rostade jordnötter, vermicelli nudlar, regnbågsrom	45,-
SHISOBLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45,-
'GRILLED TOMATO RELISH' finmalt nötkött, wonton chips	135,-

## FRESH 'SHARE FOOD'

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrivinägerdressing	295,-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLADE HAVSRÄKOR	250,- 310,-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD gurka, mynta, grön 'nahm jim', jordnötter	315,-
SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA, GRILLAD BLÄCKFISK saltad fläksida, 'roasted rice dressing', thaibasilika	299,-
KRISPIG BRYSELKÅL & THAI AUBERGINE 'SATAY' jordnötsrelish, citrongräs, koriander	299,-
BABY BACK RIBS 'SATAY' rostade jordnötter, kokosgrädd, lime	315,-
KRISPIG SEA BASS serveras med tre olika såser	355,-

## WARM ´SHARE FOOD´

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	325,-
BRÄSERAD BLÄCKFISK I RÖD CURRY havsräkor, röd chili, krispig lotus	365,-
ANKA I RÖD CURRY litchi, körsbärstomat, limeblad	365,-
WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL sojaböner, hoisin, sesam	295,-
GRÖN CURRY, BLOMKÅL kålrabbi, kokosgrädde, thaibasilika	325,-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	295,- 315,-
WOKAD GRISSIDA ´KRAPAO´ grissida, röd thaichili, holy basil	355,-
BEEF SHORT RIBS MED AROMATISK THAISALLAD svartrisvinägerdressing, mynta, rostat ris	385,-
´TABLE SIDE FRIED JASMINE RICE´ aromatisk sojadressing, sambalräkor	225,- (20min)

## SIDES ´SHARE FOOD´

ÅNGAD PAK CHOI ingefära, rostad vitlök	150,-
THAI PICKLES	50,-
CHILI PLATTER	65,-

## SÖTT

‘PHANANGAN BOUNTY’ G ungkokosglass, saltkaramell, kristalliserad choklad, vispad kokos	135;-
NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan	125;- 6cl
MINT ‘N RED litchi, granatäpple, vattenmelon, vit choklad, myntassorbet	125;-
2017 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany	135;- 6cl
‘CINTA CHOKO’ mörk choklad, gräddfil, blodapelsin, mörk chokladsorbet	135;-
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

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