

Välkommen!

Vår meny bygger på sydostasiatisk matkultur. Rätterna är ämnade att delas vid bordet för att tillsammans skapa en helhet. Maten äts traditionellt med sked och gaffel och serveras i ett flytande tempo. Det är mycket vanligt att man har flera rätter på bordet samtidigt.

Vi rekommenderar våra avsmakningsmenyer om ni önskar en smakupplevelse med stor variation. Ni serveras då utvalda rätter som tillsammans skapar en harmoni av hetta, syra, sälta och sötma.

Om ni istället väljer era rätter själva, är det bra att tänka på att skapa en variation av rätter för bordet att dela. Vid val av antal gäller som tumregel en rätt per person, samt ´en rätt för bordet´.

Vänligen informera oss vid eventuella allergier i sällskapet.

Njut!

Kim Öhman, Matti Wikberg

F A R A N G

# F A R A N G MENY

695,-/person  
[add on 55,-/st]

SHISOBLAD MED RÅKOR  
rostade jordnötter, vermicelli nudlar, regnbågsrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS  
asiatiska örter, svartrivisvinägerdressing

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

GRILLAD KYCKLING 'SATAY'  
rostade jordnötter, kokosgrädde, lime  
**[add on + 55,-/person]**

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKAREMELL  
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, 'MALAYSIAN' CURRY

WOKAD CHOI SUM & SOMMARBÖNOR  
ingefära, gulbönisdressing, rostad lök

OXKIND, SEREMBAN 'KUNYIT'  
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.

SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395,-/person

2018 Weingut Wittmann, Riesling Sekt Brut, Rheinhessen Germany  
2020 Carl Loewen, Maximin Klosterlay Erste Lage Riesling, Mosel Germany  
2017 Gemma, Barbera d'Alba Bricco Angelini, Piemonte Italy

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

SOMMELIERENS ALKOHOLFRIA DRYCKESMENY 195,-/person

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

## VEGETARISK MENY

675;-/person  
[add on 45;-/st]

SHISOBLAD MED ´CURRIED RICE´  
asiatiska örter, tamarind

SALLAD PÅ GLASNUDLAR & RÖDKÅL  
gurka, ´krathiam´ dressing, citrongräs

GRÖN SPARRIS & SOTAD ZUCCHINI ´SATAY´  
jordnötsrelish, koriander, lime

SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD  
körsbärstomater, långbönor, rostade jordnötter  
**[add on + 45;-/person]**

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

WOKAD CHOI SUM & SOMMARBÖNOR  
ingefära, gulbönsdressing, rostad lök

GUL CURRY, SPETSKÅL & GULBETA  
färsk gurkmeja, kokosgrädde, limeblad

THAI JASMINRIS

BANTAYAN ISLAND  
mango, cantaloupe, tapiokapärllor,  
lime, sorbet på persika & litchi

Menyn serveras endast för hela sällskapet.

## SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395;-/person

2018 Weingut Wittmann, Riesling Sekt Brut, Rheinhessen Germany  
2020 Carl Loewen, Maximin Klosterlay Erste Lage Riesling, Mosel Germany  
2017 Gemma, Barbera d'Alba Bricco Angelini, Piemonte Italy

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

## SOMMELIERENS ALKOHOLFRIA DRYCKESMENY 195;-/person

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

## 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;-

## FRESH ´SHARE FOOD´

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrivinägerdressing	295;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD KYCKLING	250;- 310;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD gurka, mynta, grön ´nahm jim´, jordnötter	315;-
SALLAD PÅ GLASNUDLAR & HAVSRÄKOR saltad fläksida, ´krathiam´ dressing, lime	315;-
GRÖN SPARRIS & SOTAD ZUCCHINI ´SATAY´ jordnötsrelish, citrongräs, salladslök	299;-
GRILLAD RIBEYE ´SATAY´ rostade jordnötter, kokosgrädde, koriander	365;-
KRISPIG RÖDSPÄTTA ´TEMPURA´ ´nuoc cham´ dressing	345;-

## WARM 'SHARE FOOD'

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	325;-
OXKIND, SEREMBAN 'KUNYIT' aromatisk chilibuljong, sallad på mynta och böngroddar	365;-
WOKAD CHOI SUM & SOMMARBÖNOR ingefära, gulbönsdressing, rostad lök	295;-
GUL CURRY, SPETSKÅL & GULBETA färsk gurkmeja, kokosgrädde, limeblad	325;-
'MORNING GLORY', SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak chôi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÄSKSIDA	295;- 315;-
WOKAD GRIS 'BIRD'S EYE OIL' thaiaubergine, fisksås, spiskummin	355;-
ÅNGAD TORSK I GUL CURRY böngroddar, 'chili jam', mynta	365;-

## SIDES 'SHARE FOOD'

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

## SÖTT

'PHANANGAN BOUNTY' <sup>G</sup> ungkokosglass, saltkaramell, kristalliserad choklad, vispad kokos	135;-
<i>NV Enoki Shuzo, Kijoshu Hana Hato Oak, Hiroshima, Japan</i>	125;- 6cl
BANTAYAN ISLAND <sup>G</sup> mango, cantaloupe, tapiokapärlor, lime, sorbet på persika & litchi	125;-
<i>2017 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany</i>	135;- 6cl
'NIGHT MARKET CHOCO' mörk choklad, passionsfrukt, saltkaramell, mjölkchokladsorbet	135;-
<i>Miguel Torres, Torres 20 Hors D'Age, Brandy, Spain</i>	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