

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 VARMRÖKT LAX  
rostade jordnötter, regnbågsrom

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS  
asiatiska örter, svartrisvinägerdressing

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 PALMSOCKERKARAMELL  
knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök

THAI-ROTIBRÖD, GUL CURRY

WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL  
sockerärtor, gulbönisdressing, ingefära

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

THAI JASMINRIS

'THAI AIRWAYS'  
banankaka, rostad banankräM,  
kristalliserad choklad, mjölkchokladsorbet

Menyn serveras endast för hela sällskapet.

SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395,-/person  
Ett glas mousserande vin  
Ett glas vitt vin  
Ett glas rött vin

+ SÖTT VIN 139,-/8cl

SOMMELIERENS ALKOHOLFRIA DRYCKESMENY 195,-/person

*Kontakta gärna restaurangen för aktuell dryckesmeny*

## VEGETARISK MENY

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

### SHISOBLAD MED TEMPEH

kokos, tamarind

### VIETNAMESISK MYNTASALLAD

körsbärstomat, citrongräsdressing, böngroddar

### KRISPIG BRYSELKÅL & THAI AUBERGINE ´SATAY´

jordnötsrelish, koriander, lime

### SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD

långbönor, tamarind, rostade jordnötter

[add on + 45,-/person]

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

vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu

### WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL

sockerärter, gulbönsdressing, ingefära

### GUL CURRY, SPETSKÅL & GULBETA

färsk gurkmeja, kokosgrädde, limeblad

### THAI JASMINRIS

### MINT ´N RED

litchi, granatäpple, vattenmelon,

vit choklad, myntasorbet

Menyn serveras endast för hela sällskapet.

### SOMMELIERENS DRYCKESMENY 395,-/person

Ett glas mousserande vin

Ett glas vitt vin

Ett glas rött vin

+ SÖTT VIN 139,-/8cl

### SOMMELIERENS ALKOHOLFRIA DRYCKESMENY 195,-/person

*Kontakta gärna restaurangen för aktuell dryckesmeny*

## FARANG ´SNACKS´

BLÅMUSSLA MED RÖD ´NAHM JIM´ koriander, algkaviar	39;-
SHISOBLAD MED VARMRÖKT LAX rostade jordnötter, regnbågsrom	45;-
SHISOBLAD MED TEMPEH kokos, tamarind	45;-
´TURMERIC LOHN´, FISK & RÅKOR rischips, picklad grön papaya	135;-

## FRESH ´SHARE FOOD´

SASHIMI PÅ VIETNAMESISKT VIS asiatiska örter, svartrivinägerdressing	295;-
SOM TAM, GRÖN PAPAYASALLAD rostade jordnötter, tamarind, långbönor + GRILLAD GRISSIDA	250;- 310;-
SOFT SHELL CRAB & GRÖN MANGOSALLAD gurka, mynta, grön ´nahm jim´, jordnötter	315;-
SALLAD PÅ FÄRSK BANANBLOMMA, GRILLAD BLÄCKFISK saltad fläksida, ´coconut chili jam´ dressing, thaibasilika	325;-
KRISPIG BRYSELKÅL & THAI AUBERGINE ´SATAY´ jordnötsrelish, koriander, lime	299;-
GRILLAD RIBEYE ´SATAY´ rostade jordnötter, kokosgrädde, koriander	365;-
KRISPIG SEA BASS MED VIETNAMESISK MYNTASALLAD körsbärstomat, citrongräsdressing, böngroddar	375;-

## WARM ´SHARE FOOD´

KRISPIG GRIS MED PALMSOCKERKARAMELL knaperstekt gris, risvinäger, rostad lök	325;-
BLÅMUSSLOR ´DTOM KHA´ aromatisk kokosbuljong, räkor ´chili jam´, galangal	345;-
ANKA I RÖD CURRY litchi, körsbärstomat, limeblad	350;-
WOKAD CHOI SUM & SALLADSKÅL sockerärtor, gulbönss dressing, ingefära	295;-
GUL CURRY, SPETSKÅL & GULBETA färsk gurkmeja, kokosgrädde, limeblad	325;-
BEEF SHORT RIBS MED AROMATISK THAISALLAD mynta, svartrisvinägerdressing, rostad ris	345;-
´MORNING GLORY´, SALT & PEPPER TOFU vattenkrasse, pak choi, krispig gyllene silken tofu + SALTAD FLÅSKSIDA	295;- 315;-
WOKAD GRISSIDA ´KRAPAO´ röd thaichili, fisksås, holy basil	355;-

## SIDES ´SHARE FOOD´

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

## SÖTT

´THAI AIRWAYS´ G banankaka, rostad banankräm, kristalliserad choklad, mjölkchokladsorbet	135;-
NV Lanson, Le White Label Sec, Champagne, France	139;- 8cl
´SANG TOO SOON XOCO´ karamelliserad smördeg, mörk choklad, saltkaramell, thaibasilikaglass	135;-
Miguel Torres, Torres 20 Hors D'Age, Brandy, Spain	24;-/cl
MINT ´N RED litchi, granatäpple, vattenmelon, vit choklad, myntasorbet	125;-
2020 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Auslese, Pfalz, Germany	135;- 6cl
KHAO SOK MANGO G mango, vit choklad, saltkaramell, unggökosglass	135;-
NV Lanson, Le White Label Sec, Champagne, France	139;- 8cl

## 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>6</sup> denna dessert innehåller gelatin