VÄLKOMMEN TILL FARANG

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.

Här har ni vår gruppmeny med dryckesförslag.
Vi kan i regel anpassa individuellt
vid specialkost och allergi, till exempel
vegan eller nötallergiker.

Vänligen informera oss vid eventuella allergier.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar.

COCKTAIL

[SOUTHEAST SIDE]
limebladsinfuserad gin, aperol,
thaibasilika, citron, socker

189:-

MOUSSERANDE

CHAMPAGNE glas 199:- / flaska 1.095:-

MOUSSERANDE glas 175:- / flaska 895;-

VIN TILL MATEN

[VINMENY]

3 VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER
545:- / person

INKLUSIVE DESSERTVIN
695:- / person

[ALL IN]

EN COCKTAIL OCH VINMENY INKLUSIVE DESSERTVIN
840:- / person

[VINREKOMMENDATION]

VITT VIN PER FLASKA
Weingut Knipser, Kapellchen Riesling Trocken 875:-

RÖTT VIN PER FLASKA
Weingut Knipser, Blauer Spätburgunder 895:-

[ALKOHOLFRITT]

TRE ENHETER
220:-/person

FARANG [GOOM YAI]

845:-/person + [SATAY] 65:-/st

[CHA PLU BLAD]
tempeh, kokos, tamarind

[SASHIMI]
svart risvinäger, asiatiska örter

[SOFT SHELL CRAB]
grön mangosallad, mynta,
grön ´nahm jim´, jordnötter

+ [SATAY]
grillad kyckling, rostade jordnötter,
kokosgrädde, lime
[+ 65:-/st]

[KRISPIG GRIS]
palmsockerkaramell,
risvinäger, rostad lök

[NYBAKAD ROTI]
röd curry

[WOK]
broccoli, salladskål,
´yellow bean´ dressing

[RÖD CURRY]
oxkind, sockerärta,
thaibasilika

[THAI JASMINRIS]

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

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

FARANG [GOOM YAI] VEGETARIAN

825:-/person + [SOM TAM] 65:-/st

[CHA PLU BLAD]
tempeh, kokos, tamarind

[SALLAD]
färsk bananblomma, kålrabbi, gurka,
blod apelsin ´nahm jim´, asiatiska örter

[SATAY]
blomkål, brysselkål,
jordnötter, lime

+ [SOM TAM]
grön papaya, långbönor,
tamarind, rostade jordnötter
[+ 65:-/st]

[MORNING GLORY]
silken tofu, pak choi, vattenkrasse

[NYBAKAD ROTI]
röd curry

[WOK]
broccoli, salladskål,
´yellow bean´ dressing

[GRÖN CURRY]
bomullstofu, ärtaubergine,
spetskål

[THAI JASMINRIS]

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

´CITRUSSALLAD MED PANDAN´
blodapelsinsorbet

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~