

Hei!

Lämpimästi tervetuloa Farangiin!

Ruokailu Farangissa on matka Kaakkois-Aasian ruokakulttuuriin. Jaettavat annokset, jotka nautitaan riisin kanssa, rakentuvat vahvojen makujen – tulisen, happaman, suolaisen ja makean – ympärille, muodostaen harmonisen kokonaisuuden erilaisista tekstuureista, lämpötiloista, mauista ja aromeista.

Keittiömme on koonnut yhteen makuja ja raaka-aineita, jotka täydentävät toisiaan, luoden tasapainoisen kokonaisuuden jaettavilla annoksilla. Näin pääset nauttimaan mahdollisimman monipuolisesti eri ruoista!

Erityisruokavalioiden kohdalla suosittelemme silti aina jaettavaa menua – pystymme tekemään tarvittavat muutokset, ja varmistamaan, että kaikki saavat yhtä monta annosta nautittavakseen. Jos sinulla on kysyttävää, otathan rohkeasti yhteyttä.

Tervetuloa kokemaan Farang – kaikilla aisteillasi!

Matti Wikberg

F A R A N G

APERITIF RECOMMENDATIONS

LADY & BOI*	16
Gin, ginger, lime, mint, lychee, ginger beer	

THAI ME UP*	16
Rum, Umeshu, Thai tea, spices	

*Non-alcoholic version available

SPARKLING

Terriors Grand Cru Brut, Champagne Bonnaire, France, Champagne, Cote de Blanc <i>Chardonnay</i>	21,5
---	------

Joseph Ventosa Cava Brut, Spain, Catalunya <i>Macabeo, Parellada, Xarel.lo</i>	13,5
--	------

F A R A N G `CLASSIC` TASTING MENU 79 / hlö

CHA PLU & SMOKED SALMON

Savustettua lohta cha plu -lehdellä,
paahdettua kookosta, taimenen mätiä

SASHIMI OF THE DAY & BLACK VINEGAR DRESSING

Päivän sashimia, mustariisietikkadressing,
korianteria

CRISPY SOFTSHELL CRAB `SALT & PEPPER`

Pehmeäkuorista taskurapua, vihreää mangoa,
minttua, maapähkinää, vihreä `nahm jim`dressing

CRISPY PORK & PALM SUGAR CARAMEL

Haudutettua, rapeaksi paistettua possua,
palmusokerikaramellia, korianteria

MORNING GLORY & `SALT & PEPPER` TOFU

Vesikrassia, paksoita, rapeaa silken tofua

RENDANG CURRY & BRAISED VEAL CHEEK

Aromaattista rendang currya, haudutettua vasikanposkea,
korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbetta, lime curdia, kookosdressing

+++ EXTRA SEARED SCALLOP & CORIANDER DRESSING 8 / hlö

Paahdettu kampasimpukka, korianteridressing,
merileväkaviaaria

SOMMELIERIN VIINISUOSITUKSET MENULLE

72 / hlö

VIINISUOSITUKSET MENULLE

56 /hlö

LIGHT FLIGHT VIINISUOSITUKSET

36 / hlö

ALKOHOLITTOMAT VIINISUOSITUKSET MENULLE

39 / hlö

Tasting menus are served for the whole party only

F A R A N G `VEGAN` TASTING MENU 74/ hlö

CHA PLU `TEMPEH & MUSTARD LEAVE`

Grillattua tempeä cha plu -lehdellä, pikkelöityä sinapinlehteä, tamarindia, korianteria, kookosta

GRILLED PORTOBELLO & DAIKON

Grillattua portobellosientä, pikkelöityä daikonia, korianteria, mustariisietikkadressing

SOM TAM `FARANG STYLE`

Salaatti vihreästä papaijasta, paahdettua maapähkinää, kirsikkatomaattia, tamarindia

CAULIFLOWER `KRA PAO`

Wokattua kukkakaalia, pitkäpapua, thaibasilikaa

MORNING GLORY & `SALT & PEPPER` TOFU

Vesikrassia, paksoita, rapeaa silken tofua

RENDANG CURRY WITH TOFU & SWEET POTATO

Aromaattista rendang currya, paahdettua tofua, bataattia, korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä, päivän sorbetta, lime curdia, kookosdressing

VIINISUOSITUKSET MENULLE

56 / hlö

LIGHT FLIGHT VIINISUOSITUKSET

36 / hlö

ALKOHOLITTOMAT VIINISUOSITUKSET MENULLE

39 / hlö

Tasting menus are served for the whole party only.

F A R A N G `SANUK` TASTING MENU 86 / hlö

BEEF TARTAR `CHILI JAM`

Härkätartaria rapealla rapukeksillä, Farangin `chili jam`

SASHIMI OF THE DAY & BLACK VINEGAR DRESSING

Päivän sashimia, mustariisietikkadressing, korianteria

THAI SEAFOOD SALAD

Ravunpyrstöä, minimustekalaa, kalmaria, kirsikkatomaattia, korianteria, kaffir limeä, rapeaa seesamikeksiä, ambarella -hedelmää

IBERICO SECRETO & GALANGAL

Grillattua Iberico secretoa, galangalia, inkivääriä, ituja, minttua

SEARED SCALLOP & CORIANDER DRESSING

Paahdettu kampasimpukka, korianteridressing, merileväkaviaaria

GRILLED TIGER PRAWNS & TOM YAM KUNG

Grillattua tiikerirapua, aromaattinen tom yam, limeä, thaibasilikaa

DOM KHA BROTH & ROASTED COD

Aromaattista kookoslientä, paahdettua turskaa, thaibasilikaa

THAI JASMIN RICE

MILK TEA CRÈME CARAMEL

Maitoteellä maustettu crème caramel, karamellia, kookosta

+++ EXTRA CRISPY PORK & PALM SUGAR CARAMEL

8 / hlö

Haudutettua, rapeaksi paistettua possua, palmusokerikaramellia, korianteria

VIINISUOSITUKSET MENULLE

72 / hlö

LIGHT FLIGHT VIINISUOSITUKSET

44 / hlö

ALKOHOLITTOMAT VIINISUOSITUKSET MENULLE

39 /hlö

Tasting menus are served for the whole party only.

F A R A N G `BKK` MAISTELUMENU

56 / hlö

CHA PLU & SMOKED SALMON

Savustettua lohta cha plu -lehdellä,
paahdettua kookosta, taimenen mätiä

SASHIMI OF THE DAY & BLACK VINEGAR DRESSING

Päivän sashimia, mustariisietikkadressing,
korianteria

RENDANG CURRY & ROASTED CHICKEN

Aromaattista rendang currya, paahdettua kanaa,
korianteria

THAI JASMIN RICE

MILK TEA CRÈME CARAMEL

Maitoteellä maustettu crème caramel, karamellia,
kookosta

VIINISUOSITUKSET MENULLE

39 / hlö

WINE RECOMMENDATIONS

WHITE

Farang Riesling Kabinett, Weingut Meier, Germany, Pfalz

14,4 / 12cl

RED

Farang Red, Weingut Meier, Germany, Pfalz

14,4 / 12cl

AFTER

Moscato d´Asti, Pietro Forno, Italy, Piemonte

9,7 / 8cl

F A R A N G `BKK` VEGAN MAISTELUMENU 56 / hlö

CHA PLU `TEMPEH & MUSTARD LEAVE`
Grillattua tempeä cha plu -lehdellä, pikkelöityä sinapinlehteä,
tamarindia, korianteria, kookosta

GRILLED PORTOBELLO & DAIKON
Grillattua portobellosientä, pikkelöityä daikonia,
korianteria, mustariisietikkadressing

RENDANG CURRY WITH TOFU & SWEET POTATO
Aromaattista rendang currya, paahdettua tofua,
bataattia, korianteria

THAI JASMIN RICE

MILK TEA CRÈME CARAMEL
Maitoteellä maustettu crème caramel, karamellia,
kookosta

VIINISUOSITUKSET MENULLE 39 / hlö

WINE RECOMMENDATIONS

WHITE
Farang Riesling Kabinett, Weingut Meier, Germany, Pfalz 14,4 / 12cl

RED
Farang Red, Weingut Meier, Germany, Pfalz 14,4 / 12cl

AFTER
Moscato d´Asti, Pietro Forno, Italy, Piemonte 9,7 / 8cl