

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 `TONGLAU` TASTING MENU 56 / hlö

CHA PLU & SMOKED SALMON

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

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

RENDANG CURRY & ROASTED CHICKEN

Aromaattista rendang currya, paahdettua kanaa,
korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbettia, lime curdia, kookosdressing

VIINISUOSITUKSET MENULLE 39 / hlö

LIGHT FLIGHT VIINISUOSITUKSET MENULLE 24 / hlö

ALKOHOLITTOMAT VIINISUOSITUKSET 29 / hlö

F A R A N G `TONGLAU` VEGAN TASTING MENU 56 / hlö

CHA PLU `TEMPEH & MUSTARD LEAVE`

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

SOM TAM `FARANG STYLE`

Salaatti vihreästä papaijasta, paahdettua maapähkinää, kirsikkatomaattia, tamarindia

CAULIFLOWER `KRA PAO`

Wokattua kukkakaalia, pitkäpapua, thaibasilikaa

RENDANG CURRY WITH TOFU & SWEET POTATO

Aromaattista rendang currya, paahdettua tofua, bataattia, korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä, päivän sorbettia, lime curdia, kookosdressing

VIINISUOSITUKSET MENULLE 39 / hlö

LIGHT FLIGHT VIINISUOSITUKSET MENULLE 24 / hlö

ALKOHOLITTOMAT VIINISUOSITUKSET 29 / hlö

Tasting menu is served for the entire table only.

GROUP MENU 1 `DAWLAN`

39 / hlö

CRISPY SOFTSHELL CRAB `SALT & PEPPER`

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

CRISPY PORK BELLY & PALM SUGAR CARAMEL

Haudutettua, rapeaksi paistettua possun kylkeä,
palmusokerikaramellia, korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbetta, lime curdia, kookosdressing

GROUP MENU 1 `DAWLAN` VEGAN

39 / hlö

SOM TAM `FARANG STYLE`

Salaatti vihreästä papaijasta, paahdettua
maapähkinää, kirsikkatomaattia, tamarindia

CAULIFLOWER `KRA PAO`

Wokattua kukkakaalia, pitkäpapua,
thaibasilikaa

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbetta, lime curdia, kookosdressing

GROUP MENU 2 `KAWSEIN`

39 / hlö

SOM TAM `FARANG STYLE`

Salaatti vihreästä papaijasta, paahdettua
maapähkinää, kirsikkatomaattia, tamarindia

DOM KHA BROTH & ROASTED COD

Aromaattista kookoslientä, paahdettua turskaa,
thaibasilikaa

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbettia, lime curdia, kookosdressing

GROUP MENU 2 `KAWSEIN` VEGAN

39 / hlö

SOM TAM `FARANG STYLE`

Salaatti vihreästä papaijasta, paahdettua
maapähkinää, kirsikkatomaattia, tamarindia

RENDANG CURRY WITH TOFU & SWEET POTATO

Aromaattista rendang currya, paahdettua tofua,
bataattia, korianteria

THAI JASMIN RICE

`HOLA HOLA`

Thaityyliin marinoituja hedelmiä,
päivän sorbettia, lime curdia, kookosdressing