

LOW-TECH THAI FICTION

En thairestaurang som får sin inspiration från Isaan i öst och Chiang Mai i norr med intensiteten av Bangkoks gator. Agendan är både enkel och komplex, en hedonistisk restaurang med samvete.

Vi respekterar tradition, hantverk och planet. Ur det så formar vi vårt uttryck med stor del lokala råvaror från producenter som delar vår tro på bra mat och god karma.

INTRO	INLEDANDE SNACKS	
	Salt karamelliserat sticky rice, rökt chili (*)	45
	Masterstock, aromatics (V') (*)	30
	Som tham pla raa, kålrabbi, kålrot, pepparrot, dill (V')	95
	Relish på krabba, scrambled eggs, karmakex (*)	125
	Syrad fisk "Pla som" i flammade chaplublod (V')	85
	Nham prik num, relish på grillad chili och ramslök (V')	105
RÅ	RÅSKURET ELLER LÄTT TILLAGAT I MATBAREN	
	Ostron, vedeldad och lagrad sriracha	45/st 95/ 3st
	Röding, red boat nham pla (*)	130
	Dagens fångst	Dagspris
	Laotisk fisksallad på hamachi	165
	Isaan Laab av vedeldade rödbetor, bladverk (V')	125
	Isaan Laab av åldrad ko, bladverk	185
BRÖD	Rotee på syrat Ölandsvete	60
RIS	Sticky rice	35 / person (all night long)
LAAP	FRITT ÖVERSATT, HACKAT- KÖTT ELLER SVAMP SALLAD	
	Laap muu kua, gårdsgris, Chiang Mai	185
	Laap hed, svamp, Chiang Mai (V')	165
GAENG (CURRY)	CURRY HET SOM LAVA UTAN KOKOS	
	Gaeng som, sour curry, havtorn, grillad gös	265
	Djungelcurry, hela ankan eller aubergine (V')	265 / 215
GRILL	ALLT FRÅN VÅR VED- OCH KOLGRILL	
	Sai oua korv från norr, rotee, nham prik pla raa	165, 2st / serv
	Isaan style drunken mans chicken fire pot	390
	100 Mahaseth. RD, vedeldat mörghon, svart vinäger, vildrisallad	185
	Handdragna äggnudlar, nham prik ohng med grillat syrat fläsk (Naem) (V')	105/175
	Vedeldad Svensk Hokkaido pumpa, mortlad ramslök och krisp, Khao Soi (V')	135
	Tom Saep, Isaan fire pot soppa, grillade bladverk, svamp (V')	155
	Gai yang, grillad gårdskyckling, Jim Jaew på havtorn (*)	275
	500 g. fläskkotlett av svensk mangalitza, Thai condiments (*)	425
	Dagens fångst grillad med rödcurry	Dagspris

(V') = Går även att få som vegetarisk

(*) = Mindre starka rätter

Dessert

Shaved ice	Vietnamesiskt kaffe Lakrits, svart vitlök, hallon	130
Sweet rotee	Karamelliserade äpplen, fiskkola, bladglass Hjortron, havtorn, frusen mandel	130

Drinks

Sweet wine (7cl)	Pomologi, Rimfrost Iscider 2017 Weingut Kracher Beerenauslese Cuvée 2015 Budaházy Tokaji Furmint Fudoh Yamahai Umeshu 2005 Homare Junkomekoji Vintage Kodakara Yuzu	120 85 90 95 140 109
---------------------	--	-------------------------------------