

KLANG

MARKET

Du vet känslan du får när du har varit på en restaurang, haft en skön stund med dina vänner, familj eller kanske en kollega-vän.

Ni har ätit gott (alla har hittat något som passar dem tack och lov), druckit några härliga drinkar och kanske till och med sittdansat lite vid bordet för den goa musiken bara fick er att göra det.

Ja, det där lilla glädjeruset du har i kroppen som kanske bär dig vidare till en nattklubb eller hem till sängen. EXAKT den känslan ska du få när du har hängt med oss här på Klang Market.

Välkommen hem till oss!

Tibland behörs mer än mediciner och behandlingar!



K L A N G

M A R K E T

TOP 8 COCKTAILS

Ett urval av våra favoritdrinkar!

DARK N´STORMY

Gosling Black Seal Rum, Gosling ginger beer, fresh lime

GIN &/ TONIC

Beefeater Gin, premium tonic water, fresh lime

ELDERFLOWER COLLINS

Hernö Old Tom, Elderflower Liqueur, lemon juice, sugar syrup, soda, fresh lemon

NOW YOU SEE ME

Greenall's Bloom Gin, Triple Sec, butterfly pea blossoms syrup, lemon juice

CUBAN MULE

Havana Club 7y, lime juice, ginger beer, fresh mint

MIAMI MARTINI

Absolut Vodka, passion fruit puré, lime juice, sugar syrup, Cava

SMOKED VIOLETTE

Del maguey Vida Mescal, Violette liqueur, lime juice, sugar syrup

SOMETHING FRENCH

Absolut Vodka, Chambord, pineapple juice

130:-

KLANG

MARKET

SPARKLING WINE

Glass / Bottle

KLANG CAVA	75 / 305
KLANG PROSECCO	85 / 400
PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS	995

VITT VIN

KLANGS VITA	89 / 390
<i>Kan variera efter säsong</i>	
GUSTAV ADOLF SMITH	95 / 419
<i>Tyskland, Riesling</i>	
GRAFFIGNA	99 / 429
<i>Argentina, Pinot Grigio</i>	
STONELEIGH	104 / 439
<i>Nya Zeeland, Sauvignon Blanc</i>	
STONELEIGH MARLBORO	109 / 459
<i>Nya Zeeland, Chardonnay</i>	
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY	499
<i>Frankrike, Chardonnay</i>	

RÖTT VIN

KLANGS RÖDA	89 / 390
<i>Kan variera efter säsong</i>	
CHATEAU HAUT CHEVALIER	99 / 429
<i>Frankrike, Bordeauxblend</i>	
CAMPO VIEJA CRIANZA	104 / 439
<i>Spanien, 75% tempranillo, 20% garnacha och 5% mazuelo</i>	
WYNDHAM ESTATE BIN 555	109 / 449
<i>Australien, Shiraz</i>	
CHATEAU DU TRIGNON C.D.RHONE	119 / 459
<i>Frankrike, Grenache, Mouvèdre, Syrah</i>	
BARBARESCO GEMMA	499
<i>Italien, Nebbiolo</i>	
CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ	89 / 390
<i>Frankrike, Grenache, syrah</i>	

KLANG

MARKET

DRAFT BEER

0,4 l

CARLSBERG EXPORT	72
BROOKLYN LAGER	82
BROOKLYN EAST IPA	85
STAROPRAMEN	85

BOTTLED BEER

KLANG SESSION IPA	82
KRONENBURG BLANC	69
CARLSBERG HOF	55
ERIKSBERG 0,5	72
CORONA	75
GUEST BEER	ASK US

CIDERS

SOMERSBY PEAR	72
SOMERSBY SPARKLING ROSÉ	72
BOULARD CIDER BRUT	80

SOFT DRINKS

SODA	35
LIGHT BEER	35
ORANGE JUICE FROM RSCUED	42
HOME MADE LEMONADE	45
NON ALCOHOLIC BEER/CIDER	45

K L A N G

M A R K E T

SHARING DISHES

Om ni endast äter sharingrätter, rekommendar vi 2-3 stycken per person

GRILLED MARINATED OLIVES (VG, G)

Grillade stora oliver marinerade i en örtolja

65:-

CAULIFLOWER POPPERS (VG)

Panerad och friterad blomkål med boom-boomdressing och salladslök

95:-

FRIED GYOZA DUMPLINGS Går att få vegansk!

4 st kycklingdumpling med teriyakidressing, salladslök, sesamfrön, lime och koriander

105:-

TUNA & AVOCADO TOSTADA

Sojamarinerad tonfisk, avocadoröra, mangosalsa, jalapenos, boom-boomdressing, koriander, lime och sesamfrö på frasig tortilla

115:-

PIMIENTOS DE PADRON (V, G)

Friterade små gröna paprikor med riven parmesan, flingsalt och lime

95:-

HALLOUMI FRIES (V)

Friterade halloumisticks med honung och persilja

105:-

GAMBAS AL AJILLO

Chili och vitlöksmarinerade räkor med rostat surdegsbröd

110:-

FRIED CHÉVRE (V, N)

Panerad och friterad chévreost, honung och krossade valnötter

95:-

CRISPY OR SWEET POTATO FRIES (V, G)

Vanliga eller sötpotatispommes toppade med riven parmesan, cheddardressing och persilja

90:-

FRIED TORTILLA & AVOMASH (VG)

Hemgjorda vetetortillachips med avocadoröra, lime och koriander

105:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, G=GLUTENFRI, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

K L A N G

M A R K E T

MAIN COURSES

STEAK MINUTE (G)

200g ryggbiff, rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites, friterad broccoli & semibakade körsbärstomater

225:-



Xavier Vignon Cote Du Rhone

PAN FRIED COD (G)

Rimmad stekt torskrygg, smörstekt pak choy, friterad krossad kulpotatis, hollandaisesås, örtolja och grillad citron

225



Bourgogne Hautes Cote de Beaune Blanc

FISH & CHIPS

Tempurapanerad och friterad torskfilé, pommes frites, remouladesås, gröna ärtor och citron

175:-



Kein Name Rheinhessen Riesling

CHICKEN BIRYANI SIZZLER

Indisk kycklinggryta, rostad tortilla, inlagda rotfrukter, orientaliskt ris, raitadressing, koriander & lime

175:-



Portia roble

ASIAN TONKATSU (VG)

Panerad och friterad schnitzel, asiatisk coleslaw, salladslök boom-boomdressing, teriyakimajonnäs och sesamfrön

175:-



Corte Grande Ripasso DOC Classico Superiore

ALOO GOOBI (VG)

Indisk sötpotatis och kikärtsgryta, tortillabröd, mangosalsa, friterad broccoli, koriander & lime

175:-



Chateau Cathalogue Rouge

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, G=GLUTENFRI, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

KLANG

MARKET

TACOS

At Klang Market we let you build the taco yourself after your own preference

Serverad med:

Mjuka tortillas, picklad rödlök, mangosalsa, avomash, srirachamajonnäs, koriander & lime

TACO SPICY CHICKEN

Strimlad kyckling marinerad i en lime & chipotle glaze

165:-

TACO TUNA FISHCAKES

Panerade och friterade tonfisk och torsk-kroketter

165:-

TACO FRIED HALLOUMI (V)

Friterade halloumisticks

165:-

TACO ASIAN BBQ (VG)

Strimlad Vegme marinerad i en lime & chipotle glaze

165:-

BURGERS

Serverad med:

Pommes frites, ost och en dippsås på sidan

FLEX YOUR PROTEIN
HALLOUMI, MEAT OR PLANTBASED

BBQ & BEARNAISE BURGER

Bearnaisesås, krispsallad, picklad rödlök, inlagd gurka & BBQ sås

175:-

TRUFFLE BURGER

Tryffelmajonnäs, krispsallad & friterad lök

175:-

CLASSIC BURGER

Hamburgerdressing, krispsallad, biffotomat, picklad rödlök

175:-

GREEN DREAM (VG)

Veganburgare, srirachadressing, krispsallad, picklad rödlök & biffotomat

175:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, G=GLUTENFRI, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

K L A N G

M A R K E T

PIZZAS

CHÈVRE & WALNUT PIZZA (V, N)

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, gul lök, chili, valnötter och honung

165:-

GAMBAS & GARLIC PIZZA

Mozzarella, vitlök & chilimarinerade gambas, hackad persilja och grillad citron

165:-

SALAMI PICCANTE PIZZA

Tomatsås, mozzarella, stark salami, sallad, körsbärstomater och riven parmesan

165:-

PULLED BEEF PIZZA Går att få vegansk!

Tomatsås, mozzarella, pulled beef, picklad rödlök, vitlöksdressing, jalapenos och hackad persilja

165:-

SALADS

QUACKING CEASAR SALAD

Konfiterad anka, krämigt ägg, romansallad, Caesardressing, bacon, riven parmesan och krutonger

165:-

CHÈVRE SALAD (V, N)

Gratinerad chèvre, mixsallad, picklad rödlök, butternutpumpa, rödbetor, dijonvinegrette och rostade valnötter

165:-

ASIAN SHRIMP SALAD

Handskalade räkor, mixsallad, picklad rödlök, avocadoröra, krämigt ägg, marinerade glasnudlar, sesamdressing, lime och koriander

170:-

HALLOUMI SALAD (V)

Friterad halloumi, mixsallad, tabbouleh, friterad broccoli, picklad rödlök, körsbärstomater och citronette

159:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, G=GLUTENFRI, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

K L A N G

M A R K E T

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT (VG, G)

Krämig chokladbakelse med vaniljglass och rårörda bär

95:-

CARAMELL PECAN DONUT (V)

Friterad minimunk med en kula pecannötsglass & romhonung

90:-

CRÉME CATALANA (V)

Traditionell Katalansk dessert med bränd karamell på toppen

105:-

CHURROS (VG)

Friterade churros vända i kanel & socker serverad med chokladsås

95:-

COFFE & AVEC

COFFE

<i>Coffee/Tea</i>	35:-
<i>Espresso</i>	30:-
<i>Cappuccino</i>	40:-
<i>Caffè latte</i>	45:-

LIQUEURS

<i>Italicus</i>	23:-
<i>Country Lane</i>	22:-
<i>Caffé Borghetti</i>	22:-
<i>Sambuca Ramazzotti</i>	22:-

BITTERS/GRAPPA

<i>Aperol</i>	22:-
<i>Amaro Ramazzotti</i>	22:-
<i>Pernod</i>	22:-
<i>Fernet Branca</i>	22:-
<i>Grappa di Bassano</i>	23:-

COGNAC/BRANDY

<i>Boulard Grand Solage</i>	22:-
<i>Grönstedts VS</i>	22:-
<i>Martell VS</i>	24:-
<i>Renault Master Blenders</i>	25:-
<i>Martell VSOP Red barell</i>	25:-

WHISKY/BOURBON

<i>Ballantine's</i>	23:-
<i>Jack Daniels Old No 7</i>	25:-
<i>Chivad regal 12y</i>	23:-
<i>The Glenlivet</i>	25:-

ROM

<i>Havana Club Añejo Especial</i>	23:-
<i>Plantation Grande Res</i>	25:-
<i>Havana Club seleceion maestros</i>	27:-
<i>Zacapa Cent 23</i>	27:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, G=GLUTENFRI, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

K L A N G

M A R K E T

KIDS MENU

KIDS BURGER

100g burgare med ketchup, ost, pommes frites

85:-

FISH N´CHIPS

Friterad panerad torsk, pommes frites, ketchup, gröna ärtor & citron

85:-

KIDS PANCAKES (V)

2st amerikanska pannkakor med sylt & grädde

85:-

KIDS PIZZA (V)

Tomatsås & mozzarella

85:-

SOFT DRINKS

SODA	35
LIGHT BEER	35
ORANGE JUICE FROM RSCUED	42
HOME MADE LEMONADE	45
NON ALCOHOLIC BEER/CIDER	45