

KLANG

M A R K E T

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

Ni har ätit gott (alla har hittat något som passar dem tack och lov), druckit några härliga drinkar och kanske till och med sittedansat 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!

ibland behörs mer än mediciner och behandlingar!



K L A N G

M A R K E T

SHARING DISHES

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

GRILLED MARINATED OLIVES (VG)

Grillade stora oliver marinerade i en örtolja

74:-

GREEK SALAD WITH BAKED FETA (V)

Grekisk sallad med gratinerad fetaost och vinegrette

112:-

FRIED GYOZA DUMPLINGS Går att få vegansk!

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

112:-

CARNITAS TAQUITO

2 st soft tortillas med pulled beef, creme fraiche, picklad rödlök, boom boom dressing och toppad med koriander

121:-

STICKY PORK & RICE

Rimmad, marinerad och lång bakad fläskside serverad med sushi ris, sriracha majo, vårlök, sesamfrön och koriander

121:-

HALLOUMI FRIES (V)

Friterade halloumisticks med honung och persilja

112:-

GAMBAS AL AJILLO

Chili och vitlöksmarinerade räkor med rostat surdegsbröd

121:-

FRIED CHÉVRE (V, N)

Panerad och friterad chévreost, honung och krossade valnötter

99:-

CRISPY OR SWEET POTATO FRIES (V)

Vanliga eller sötpotatispommes toppade med riven parmesan, cheddardressing och persilja

99:-

FRIED TORTILLA & AVOMASH (VG)

Hemgjorda vetetortillachips med avocadoröra, lime och koriander

112:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, N=INNEHÅLLER NÖTTER

Övriga allergier, rådfråga personal

K L A N G

M A R K E T

MAIN COURSES

STEAK MINUTE

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

247:-



Chateau du Trignon Cotes du Rhone

PAN FRIED COD

Rimrad stekt torskrugg, smörstekt pak choy, friterad krossad kulpotatis, hollandaisesås, örtolja och grillad citron

247:-



Stoneleigh Chardonnay

FISH & CHIPS

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

195:-



Gustav Afolf Smith Riesling

CHICKEN BIRYANI SIZZLER

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

195:-



Gustav Afolf Smith Riesling

IBERICO SOUVLAKI

Grekisk inspirerade grillspett på iberico karré med grekisk sallad, pommes frites och tzatziki

247:-



Chateau du Trignon Rosé

ALOO GOBI (VG)

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

195:-



Graffigna, Pinot Grigio

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, 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

175:-

TACO TUNA FISHCAKES

Panerade och friterade tonfisk och torsk-kroketter

175:-

TACO FRIED HALLOUMI (V)

Friterade halloumisticks

175:-

TACO ASIAN BBQ (VG)

Strimlad Vegme marinerad i en lime & chipotleglaze

175:-

BURGERS

Serverad med:

Pommes frites, ost och en dippås på sidan

FLEX YOUR PROTEIN

HALLOUMI, MEAT OR PLANTBASED

BBQ & BEARNAISE BURGER

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

185:-

TRUFFLE BURGER

Tryffelmajonnäs, krispsallad & friterad lök

185:-

CLASSIC BURGER

Hamburgerdressing, krispsallad, biffotomat, picklad rödlök

185:-

GREEN DREAM (VG)

Veganburgare, srirachadressing, krispsallad, picklad rödlök & biffotomat

185:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, 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

179:-

GAMBAS & GARLIC PIZZA

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

179:-

SALAMI PICCANTE PIZZA

Tomatsås, mozzarella, stark salami, sallad, grillad paprika och riven parmesan

179:-

PULLED BEEF PIZZA Går att få vegansk!

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

179:-

SALADS

QUACKING CEASAR SALAD

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

175:-

CHÈVRE SALAD (V, N)

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

175:-

BUILD A BOWL 160:-

Bygg din egen bowl utifrån en bas med picklad rödlök, tärnad mango, sojaböner, inlagd ingefära, sjögrässallad och gurka.

PROTEIN

- Sticky pork
- Spicy soy salmon
- Sweet chicken
- Asian BBQ vegme

KOLHYDRAT

- Noodles
- Sushi rice
- Tabbouleh

DRESSING

- Sesam
- Garlic
- Chili

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

K L A N G

M A R K E T

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT (VG)

Krämig chokladbakelse med vaniljglass och rårörda bär

99:-

CAMELL PECAN DONUT (V)

Friterad minimunk med en kula pecannötsglass & romhonung

95:-

CRÉME CATALANA (V)

Traditionell Katalansk dessert med bränd karamell på toppen

112:-

CHURROS (VG)

Friterade churros vända i kanel & socker serverad med chokladsås

99:-

COFFEE & AVEC

COFFE

<i>Coffee/Tea</i>	37:-
<i>Espresso</i>	32:-
<i>Cappuccino</i>	42:-
<i>Caffe latte</i>	48:-

LIQUEURS

<i>Italicus</i>	25:-
<i>Country Lane</i>	24:-
<i>Caffé Borghetti</i>	24:-
<i>Sambuca Ramazzotti</i>	24:-

BITTERS/GRAPPA

<i>Aperol</i>	24:-
<i>Amaro Ramazzotti</i>	24:-
<i>Pernod</i>	24:-
<i>Fernet Branca</i>	24:-
<i>Grappa di Bassano</i>	25:-

COGNAC/BRANDY

<i>Boulard Grand Solage</i>	24:-
<i>Grönstedts VS</i>	24:-
<i>Martell VS</i>	26:-
<i>Renault Master Blenders</i>	27:-
<i>Martell VSOP Red barell</i>	27:-

WHISKY/BOURBON

<i>Ballantine's</i>	25:-
<i>Jack Daniels Old No 7</i>	25:-
<i>Chivad regal 12y</i>	25:-
<i>The Glenlivet</i>	27:-

ROM

<i>Havana Club Añejo Especial</i>	25:-
<i>Plantation Grande Res</i>	27:-
<i>Havana Club seleceion maestros</i>	29:-
<i>Zacapa Cent 23</i>	29:-

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, 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

90:-

FISH N´CHIPS

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

90:-

KIDS PANCAKES (V)

2st amerikanska pannkakor med sylt & grädde

90:-

KIDS PIZZA (V)

Tomatsås & mozzarella

90:-

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

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

135:-

KLANG

MARKET

SPARKLING WINE

Glass / Bottle

KLANG CAVA	79 / 320
KLANG PROSECCO	95 / 420
PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS	995

WHITE WINE

KLANGS VITA	99 / 430
<i>Kan variera efter säsong</i>	
GUSTAV ADOLF SMITH	112 / 475
<i>Tyskland, Riesling</i>	
GRAFFIGNA	115 / 480
<i>Argentina, Pinot Grigio</i>	
STONELEIGH	115 / 495
<i>Nya Zeeland, Sauvignon Blanc</i>	
STONELEIGH MARLBORO	121 / 515
<i>Nya Zeeland, Chardonnay</i>	
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY	525
<i>Frankrike, Chardonnay</i>	

RED WINE

KLANGS RÖDA	99 / 430
<i>Kan variera efter säsong</i>	
CHATEAU HAUT CHEVALIER	104 / 455
<i>Frankrike, Bordeauxblend</i>	
CAMPO VIEJA CRIANZA	110 / 475
<i>Spanien, 75% tempranillo, 20% garnacha & 5% mazuelo</i>	
WYNDHAM ESTATE BIN 555	115 / 499
<i>Australien, Shiraz</i>	
CHATEAU DU TRIGNON C.D.RHONE	125 / 509
<i>Frankrike, Grenache, Mouvèdre, Syrah</i>	
BARBARESCO GEMMA	525
<i>Italien, Nebbiolo</i>	
CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ	99 / 430
<i>Frankrike, Grenache, syrah</i>	

KLANG

M A R K E T

DRAFT BEER

0,4 l

CARLSBERG EXPORT	76
BROOKLYN LAGER	87
BROOKLYN EAST IPA	90
STAROPRAMEN	90

BOTTLED BEER

KLANG SESSION IPA	87
KRONENBURG BLANC	73
CARLSBERG HOF	58
ERIKSBERG 0,5	76
CORONA	79
GUEST BEER	ASK US

CIDERS

SOMERSBY PEAR	76
SOMERSBY SPARKLING ROSÉ	76
BOULARD CIDER BRUT	84

SOFT DRINKS

SODA	37
LIGHT BEER	37
ORANGE JUICE FROM RSCUED	45
HOME MADE LEMONADE	48
NON ALCOHOLIC BEER/CIDER	48