

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!

Tbland 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:-

PIZZETTA MARGARITA Köp till parmaskinka 20:-

Liten napoletensk pizza med buffelmozzarella och tomatås

99:-

FRIED GYOZA DUMPLINGS Går att få vegansk!

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

112:-

CARNITAS TAQUITO Går att få vegansk!

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

121:-

LITEN DELIBRICKA

Liten bricka med marinerad kronhjärta, coppa, oliver, grillat bröd med nduja, wrångebäcksost, grillad paprika och stark salami

145:-

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

110:-

CRISPY OR SWEET POTATO FRIES (V)

Vanliga eller sötpotatispommes toppade med riven parmesan, cheddar dressing och persilja

99:-

NACHOS DELUXE Går att få vegansk!

Hemgjorda vetetortillachips med pulledbeef, crème fraiche, avocadoröra, lime och koriander

112:-

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

Övriga allergier, rådfråga personal

KLANG

MARKET

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 torskrygg, 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

ASIAN CHICKEN

Asiatisk kycklinggryta med picklade rotfrukter, cocktailtomater, kokosflakes, potatis, srirachamajonnäs, koriander och lime

195:-



Gustav Afolf Smith Riesling

KLASSISK SCHNITZEL

Panerad fläskschnitzel med kryddsmör, grillad citron, pommes frites och en liten grönsallad

247:-



Klang hazy session IPA

MNAZALEH (VG)

Kikärtsgryta med inspiration från mellanöstern med friterad broccoli, körsbärstomat, boom-boom dressing och bröd

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 PULLED CHICKEN

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

CHÉVRE & 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, jalapeños och hackad persilja

179:-

SALADS

QUACKING CEASAR SALAD

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

175:-

CHÉVRE SALAD (V, N)

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

175:-

HALLOUMI SALAD (V)

Friterad halloumi, sallad, tabbouleh, friterad broccoli, picklad rödlök, grillad paprika, körsbärstomater och citronette

175:-

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:-

CARAMELL PECAN DONUTS (V)

3st friterade minimunkar med en kula pecannötsglass & romhonung

115:-

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 Går att få vegansk!

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

MARKET

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 |