

LUNCH

## TASTING MENU

### ปลาเชลมอนสมุนไพรและเตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallots and roasted galangal powder.

### หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers.

### สาकुไส้ปลาเทร้าต์จากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of Royal Project smoked trout, toasted peanuts,  
Thai mustard leaf & wild sesame.



### ต้มยำเม็ดงุ่นและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot and sour soup of crisp pork leg, roast tomatoes and fried garlic  
in a smoky chicken broth.

### ยำมะพร้าวขึ้น

Salad of cured eggplant, air dried beef, ginger flower fermented guava with  
kaffir lime juice and dry spice mix.

### แกงกะหรี่เปิดแบบลาว

A recreation and slight reinvention of the classic recipe for  
Laos Duck Curry - Kalee Ped - (Laos version) created by the polymath Phia Sing.\*

*\*Phia Sing in addition to being the chef at the Royal Laos Court was Master of Ceremony,  
a skilled physician and a renowned naturalist, in all a true Renaissance man.*

OR

### แกงกะหรี่ปลาเค็มมะโตแบบไทยมุสลิมทางภาคใต้เสิร์ฟกับน้ำอูจาจาด

### พร้อมเครื่องคองและไข่ปลาริวทิวหมัก

Southern Thai-Muslim origin. Kimmedai, saffron, in-house made curry powder and nutmeg.  
Fried off in ghee, served with pickles and cured catfish eggs.



## DESSERT

**2,000++ baht / person - minimum 2 people.**

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.*