

# S A A W A A N

## RAW พล่ามะดันไข่หอยเม่น

Sea Urchins | Madan Fruit | Home Made Chili Jam

## DIP มันปูนา

Rice Paddy Crab | Sticky Rice

## FERMENTED แหนมหมูข้าวทอด

Black Pork | Pickled Cucumber | Thai Herbs

## BOILED ต้มเนื้อหน่อไม้ไผ่ย่านาง

Beef Soup | Bai Ya Nang Broth | Hump Beef

## MIANG เมี่ยงใบชา

Wild Tea Leaves

## STIR-FRIED คั่วกลิ้งสะตอปู

Samut Songkhram Mud Crab | Bai Liang | Stinky Bean

## CHARCOALED นกกระทาอบโอง

Nakhon Pathom Quail | Papaya | Sida Tomato

## CURRY พะแนงปลา

Andaman Black Grouper | Panang | Eggplant | Phayao Jasmine Rice

## DESSERT กล้วยบัวชี่

Gluay Nam Wa | Coconut-Sesame | Mango

2,450 THB++

Wine Pairing 1,890 THB++ (6.5 cl)

Tea Pairing 680 THB++

### Chef de Cuisine

Sujira "Aom" Pongmorn

### Chef Pâtissier

Arisara "Paper" Chongphanitkul