



### Set menu

Here signature dishes, innovative cooking, market-fresh produce and traditional flavors are interwoven to create a delectable, one-of-a-kind Thai dining experience

Our set menus are served Thai family style. The portion sizes are adjusted to suit the number of people dining.

## PAII DISCOVERY

THB 2,200++ / person  
sharing set, minimum order of 2 persons

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod  
*Jean-Paul oysters N1 - Pail chili jam, nam jim*

ยำหัวปลีเนื้อปู | Yum Hua Plee Nuea Poo  
*Banana blossom - Mud crab, Pail chilli jam, lemongrass*

ปอเปี๊ยะปู | Po Piah Poo  
*Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce*

---

หอยแมลงภู่ออบ | Hoy Malaeng Phoo Ob  
*New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine*

ปลาหมึกย่างซอสโหระพา | Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha  
*Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub*

แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู | Kaeng Leuang Nuea Poo Bai Cha Poo  
*Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves*

พะแนงหมูย่าง | Panang Mhoo Yang  
*Pork shoulder - Grilled, panang curry*

ข้าวหอม ออร์แกนิก | Khao Horm Organic  
*Organic rice from Nakorn Pathom*

กะหล่ำปลีอบน้ำปลา | Ka Lam Plee Ob Nam Pla  
*Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce*

---

พานาคอตต้ารสตะไคร้หอม | Lemongrass Panna Cotta  
*Sago and mango*

ทiramisu ไทย | Thai Tea-ramisu  
*Thai tea, mascarpone*

## PAII EXPERIENCE

THB 2,900++ / person  
sharing set, minimum order of 2 persons

ยำมะม่วงปูนิ่มทอด | Yum Mamuang Poo Nim Tod  
*Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander*

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod  
*Jean-Paul oysters N1 - Paili chili jam, nam jim*

หอยหลอดผัดซอสเอ็กโง | Hoy Lord Pad Sauce XO  
*French razor clams - Mekhong flambéed, homemade XO sauce*

ปูเปี้ยะปู | Po Piah Poo  
*Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce*

---

หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่ | Hoy Shell Pad Phong Kari  
*Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder*

ปลากระพงลุยสวน | Pla Kra Phong Lui Suan  
*Seabass - Deep fried, banana blossom*

ปลาหมึกย่างซอสโหระพา | Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha  
*Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub*

เนื้อสันในคั่วกลิ้ง | Nuea Sun Nai Kua Gling  
*Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste*

ข้าวผัดทะเล | Khao Pad Ta Lay  
*Seafood fried rice - Scallops, squid & tiger prawn*

กะหล่ำปลีอบน้ำปลา | Ka Lam Plee Ob Nam Pla  
*Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce*

---

พานาคอตตำรสตะไคร้หอม | Lemongrass Panna Cotta  
*Sago and mango*

ซูว์ครีมรสส้มกับช็อคโกแลต | Tangerine Chocolate Choux Cream  
*Tangerine marmalade, chocolate sauce*