



nahm

ขนมจีน

~kanom jin~

อาหารว่าง

canapés

ปูซอ่อนกลิ้น pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

choice of khanom jin

ซาวน้ำ sao nahm

coconut cream dressing with fresh herbs,
dried prawns and fish dumplings

ขนมจีนน้ำพริกเต้าหู้ kanom jin nahmprik toohu

savory sauce of tofu, peanuts, coconuts, and golden beans,
served with fresh, cooked, and fried vegetable

ขนมจีนน้ำพริก kanom jin nahmprik

savory sauce of shrimp, peanuts, coconuts, and golden beans,
served with fresh, cooked, and fried vegetable

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi
(set menu supplement 120 per person)

ขนมหวาน

choice of dessert

(additional 120 per person)

ผลไม้ ponlamai

seasons and styles of fruits

or

ข้าว khao

temptations of rice

740+ + baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

นที

~nathi~

ปูซอ่อนกลีน pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมียงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

งบทะเล ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn,
and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn,
blue foot mushrooms and chili jam

แกงบอน gang bon

isaan sour curry of snakehead fish and indian taro stalks,
served with pickled mustard greens and basil

ปลาหมึกผัดไข่เค็มกับหน่อกระวาน pla muek pad kai khem

charred squid with salted egg and cardamom shoot

ขนมหวาน

choice of dessert

ผลไม้ ponlamai

seasons and styles of fruits

or

ข้าว khao

temptations of rice

1,800+ + baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

ปฐพี

~pataphi~

เห็ดข้อนกลั่น hed sorn klin

mushrooms, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

มัสมั่นเนื้อ massaman nuea

massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots

หมูผัดพริก mu pad piroth

"angry pork" stir-fried with samparn farm pork, young coconut shoots,
basil, and green peppercorns

ขนมหวาน

choice of dessert

ผลไม้ ponlamai

seasons and styles of fruits

or

ข้าว khao

temptations of rice

1,800+ + baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

พันธุ์พืช

~botany~

เห็ดข่อนกลิน hed sorn klin

mushrooms, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of pomegranate, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ต้มยำเห็ดป่า tom yum hed

tom yum soup of blue foot mushrooms, chili jam

มัสมั่นผลไม้ massaman ponlamai

vegetarian massaman curry with seasonal fruits
and root vegetables

เต้าหู้นึ่งบัวตอง taohu nueng buay

steamed tofu with preserved plum

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

choice of dessert

ผลไม้ ponlamai

seasons and styles of fruits

or

ข้าว khao

temptations of rice

1,600+ + baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking