



TAAN

Hyperlocal Innovative Thai Cuisine

TAAN'S PHILOSOPHY

TAAN's creative Thai cuisine celebrates the country's food artisans and their unique ingredients. Chef Monthep "Thep" Kamolsilp and his kitchen team pride themselves on working closely with independent local farmers, whose high-quality, seasonal ingredients provide the inspiration for an ever-changing menu

Every dish here has a story to tell. The name TAAN itself comes from the Thai word meaning "to have a meal" and it is also a play on pra-taan, which means leader or head of a group. In this respect, TAAN serves farmer-led food. Familiar flavour profiles meet with unexpected combinations and timeless techniques for a dining experience that's new but unmistakably Thai.



TAAN

Hyperlocal Innovative Thai Cuisine

WASAN RUDUU SEASONAL TASTING MENU

A SEASONAL THAI JOURNEY 9 COURSES 2,500++

วสันตฤดู

รสแรก / STARTER

LOBSTER CHAE NAM PLA

Ranong Lobster | Chiang Mai Caviar | Freshwater Fish Sauce | Green Chili | Nuts | Bitter Lemon
กุ้งมังกรปลอดฟอร์มาลินจากกระดองแช่น้ำปลา และคาร์เวียร์โครงการหลวงเชียงใหม่

CHIANG MAI

CRISPY GOBI

Yala Crispy Scaled Gobi | Fried Bamboo Shoots | Giant Catfish Roe | Seasonal "Ya-nang" Mushroom Sauce
ปลาบู่เกล็ดกรอบขะลา หน่อไม้ทอด ไข่ปลาลาวีว น้ำใบย่านางและเห็ดรวม

YALA

HOMEMADE POULTRY SAUSAGE

Suphanburi Free-Range Chicken | Duck Fat | Charred Pineapple | Red Curry Fermented Beetroot
ไส้กรอกไก่บ้านสุพรรณบุรี และมันเป็ดสับปะรดย่าง บีทรูทหมักพริกแกงเผ็ด

SUPHANBURI

SEAFOOD GOLAE

Surat Thani Oyster | Baby Squid | Grouper | Longan-Golae | Bitter Bean Relish
ทะเลสุราษฎร์ย่างกอบและลำไย ผักเหนาะ และ น้ำพริกสะตอ

SURAT THANI

ล้างปาก / PALATE CLEANSER

Papaya | Tamarind | Chili | Garlic | Peanuts

มะละกอดิบ | มะขาม | พริก | กระเทียม | ถั่วลิสง

CHIANG MAI

ยกชด / BROTH

GARCINIA BROTH & SMOKED DUCK

Suphanburi Smoked Free-Range Duck Breast | Garcinia Broth | Salacca
ต้มเป็ดสุพรรณบุรีตุ๋นใบชะมวงระกำ

SUPHANBURI

สำรับ / MAIN COURSE

TAMARIND PORK, FROG LEGS & STICKY RICE

Khon Kaen Biodynamic Pork Belly | Tamarind Fish Sauce |
Nakhon Pathom Frog Legs | Northern Herbs | Roasted Sticky Rice
หมูสามชั้นทอด (ฟาร์มหมูอินทรีย์ขอนแก่น) คั่วแฮมใบโกลขนองกบนานครปรัม ข้าวจีบตอง

NAKHON PATHOM

STIR-FRIED THAI WAGYU & PACO FERN

Nong Khai Thai Wagyu Beef Brisket | Oyster Sauce | Paco Fern | Yuzu Kosho
เนื้อเล็กร้องไห้วากิวหนองคายน้ำมันหอย และผักกูด ยuzu เชียงใหม่ตอง

CHIANG MAI

อุ่นคอ / WARMING COURSE

BLACK CHICKEN RICE CONGEE & PORK BELLY SATOR

Chiang Mai Organic Black Chicken | Milled Organic Jasmine Rice Congee |
Cured Duck Egg | Crispy Pork Belly | Stir-Fried Bitter Beans
ผัดไก่ดำเชียงใหม่ น้ำปลั๊ โจ๊กข้าวกล้องฤดูฝนอออร์แกนิก ไข่เค็มไข่เยี่ยวม้า หมูกรอบย่างถ่าน และ ผัดสะตอเคยฉล

CHIANG MAI

ผลไม้ปลายฤดูร้อนก่อนฤดูฝน / DESSERT

COCONUT CUSTARD & LONGAN CARAMEL

Authentic Pattalung Sago | "Fifth Month" Honey | Poached Santol | Mangosteen Seeds |
Ginger | Coconut Custard | Longan & Black Pepper Caramel
สาตุแท้พัทลุง ราดน้ำผึ้งเดือน 5 กระทอน เม็ดมังคุดกวน ตะโก้น้ำขิงแก่ น้ำลำไยไหม้

PATTALUNG

*Prices are not inclusive of 10% service charge & 7% VAT



TAAN

Hyperlocal Innovative Thai Cuisine



WASAN RUDUU SEASONAL TASTING MENU

A SEASONAL THAI JOURNEY 6 COURSES 1,600++

วสันตฤดู

รสแรก / STARTER
CRISPY GOBI

Yala Crispy Scaled Gobi | Fried Bamboo Shoots | Giant Catfish Roe | Seasonal "Ya-nang" Mushroom Sauce
ปลาบู่เกล็ดกรอบยะลา หน่อไม้ทอด ไช้ปลาริวักว น้ำใบย่านางและเห็ดรวม

YALA

SEAFOOD GOLAE

Surat Thani Oyster | Baby Squid | Grouper | Longan-Golae | Bitter Bean Relish
ทะเลสุราษฎร์ย่างกอบและลำไย ผักหนาะ และ น้ำพริกสะตอ

SURAT THANI

ล้างปาก / PALATE CLEANSER

Papaya | Tamarind | Chili | Garlic | Peanuts

มะละกอดิบ | มะขาม | พริก | กระเทียม | ถั่วลิสง

ยกชด / BROTH

GARCINIA BROTH & SMOKED DUCK

Suphanburi Smoked Free-Range Duck Breast | Garcinia Broth | Salacca
ต้มเป็ดสุพรรณบุรีตุ๋นใบชะมวงระกำ

SUPHANBURI

สำรับ / MAIN COURSE

TAMARIND PORK, FROG LEGS & STICKY RICE

Khon Kaen Biodynamic Pork Belly | Tamarind Fish Sauce |
Nakhon Pathom Frog Legs | Northern Herbs | Roasted Sticky Rice
หมูสามชั้นทอด (ฟาร์มหมูอินทรีย์ขอนแก่น) ข้าวเหนียวโบราณกบดานนครปฐม ข้าวจี๋ใบตอง

NAKHON PATHOM

อุ่นคอ / WARMING COURSE

BLACK CHICKEN RICE CONGEE & PORK BELLY SATOR

Chiang Mai Organic Black Chicken | Milled Organic Jasmine Rice Congee |
Cured Duck Egg | Crispy Pork Belly | Stir-Fried Bitter Beans
ผัดไก่ดำเชียงใหม่ น้ำปู๋ ไฉ้กข้าวกล้องฤดูฝนออแกนิก น้ำเคี่ยวไข่เยี่ยวม้า หมูกรอบย่างถ่าน และ ผัดสะตอเคยอดฉ่ำ

CHIANG MAI

ผลไม้ปลายฤดูร้อนก่อนฤดูฝน / DESSERT

COCONUT CUSTARD & LONGAN CARAMEL

Authentic Pattalung Sago | "Fifth Month" Honey | Poached Santol | Mangosteen Seeds | Ginger | Coconut Custard |
Longan & Black Pepper Caramel

สาธูแท้พัทลุง ราดน้ำผึ้งเดือน 5 กระทอน เม็ดมังคุดกวน ตะโก้น้ำขิงแก่ น้ำลำไยใหม่

PATTALUNG

*Prices are not inclusive of 10% service charge & 7% VAT



TAAN

Hyperlocal Innovative Thai Cuisine

WINE PAIRING MENU

@THB 1,600++

Just like the ingredients we use in our cooking, the origin of our wines is of the highest importance. We work with some of the world's best organic and biodynamic winemakers to ensure a pairing menu that takes your modern Thai dining experience to another level.

STARTER

LOBSTER CHAE NAM PLA

Aphros Phaunus Pet Nat Rosé

Minho, Portugal

2017

CRISPY GOBI

Weiser-Künstler Trarbacher Schlossberg Riesling Kabinett

Mosel, Germany

2018

SEAFOOD GOLAE

J. Trapl Grüner Veltliner Karpatenschiefer

Carnuntum, Austria

2018

MAIN COURSE

TAMARIND PORK, FROGS LEGS & STICKY RICE

STIR-FRIED THAI WAGYU & PACO FERN

BLACK CHICKEN RICE CONGEE & PORK BELLY SATOR

Anne Sophie Dubois L'Alchimiste

Beaujolais, France

2017

DESSERT

COCONUT & LONGAN CARAMEL

Domaine de la Poulthiere - Pinon Vouvray Moelleux Les Perruches

Loire, France

2017

*Prices are not inclusive of 10% service charge & 7% VAT

