

~ essence ~

อาหารว่าง  
canapés

ปูซอมนกอินทรี pu som klin  
blue swimmer crab, coriander  
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao  
miang of live river prawn, chicken,  
green mango, snake fruit, and herbs served on a betel leaf

---

อาหารเรียกน้ำย่อย  
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai  
leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ลาบข้าวไก่ต๊อก laop kua kai tok  
spicy Chiang Mai laop of guinea fowl, crisp alliums, and herbs

---

อาหารสำหรับ  
main course

ต้มกะทิไก่ส้มมะม่วงเปรี้ยว tom gati gai  
chicken and green mango in savory coconut broth

แซ่จ๊วป่าลาดูกฟู sangwa pla duk fu  
relish of wild prawn from Songkhla with tamarind, ginger, and somsa

มัสมั่นเนื้อ massaman nuea  
massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot  
stir-fried young fiddlehead ferns  
pork, shellfish and nuts are used in many dishes  
please inform us of any dietary restrictions  
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

ขนมหวาน  
choice of dessert

มะพร้าว  
life cycle of coconut  
or  
ใบเตย  
textures and flavors of pandan

1900

~ heritage ~

อาหารว่าง  
canapés

ปูซอห์นกลีน pu sorn klin  
blue swimmer crab, coriander  
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงงนพเก้า miang nopakao  
miang of live river prawn, chicken,  
green mango, snake fruit, and herbs served on a betel leaf

---

อาหารเรียกน้ำย่อย  
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai  
leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

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

pork, shellfish and nuts are used in many dishes  
please inform us of any dietary restrictions  
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

อาหารสำหรับ  
main course

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung  
tom yum soup of river prawn, wild mushrooms, and chili jam

กะปิปล่าพริกไทยอ่อน gapi pla  
relish of wild prawns from songkhla,  
chumpon shrimp paste, green peppercorn, and somsa

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu  
southern yellow curry of blue swimmer crab with betel leaves and calamansi

เนื้อผัดพิโรธ nua pad piroth  
“angry beef” stir-fried with wagyu beef, coconut shoots, and green peppercorns

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot  
stir-fried young fiddlehead ferns

---

ขนมหวาน  
choice of dessert

มะพร้าว  
life cycle of coconut  
or  
ใบเตย  
textures and flavors of pandan

2500

# à la carte

อาหารว่าง  
canapés

ปูซ๋อนกลิ่น

pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander  
and pickled garlic on rice crackers with peanuts  
460

เมี่ยงนกเค้า

miang nopakao

miang of river prawn, chicken,  
green mango, snake fruit and herbs served on a betel leaf  
420

---

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย

yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing  
550

ลาบคั่วไก่ต๋อก

laap kua kai tok

spicy chiang mai laap of guinea fowl, crisp alliums, and herbs  
680

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  
780

pork, shellfish and nuts are used in many dishes  
please inform us of any dietary restrictions  
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

ซุ๊ป  
soup

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth  
400

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า

tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushroom and chili jam  
450

ต้มส้มปลา

tom som pla

black grouper fish in tamarind and ginger broth  
450

---

เครื่องจิ้ม

relish

เสิร์ฟปลาตากฟู

sangwa pla duk fu

relish of wild prawns from songkhla with tamarind, ginger, and somsa  
730

กะปิปลาทูไทยอ่อน

gapi pla

relish of wild prawns from songkhla,  
chumpon shrimp paste, and green peppercorn  
760

หลนเต้าหู้อ่อน

lon taohu on

relish of fermented beans, tofu and coconut cream  
served with fried herbs and green  
520

แกง  
curry

แกงป่าหมูสมุนไพรใส่ข้าวคั่ว  
gang pa mu khao kua  
jungle curry of pork, herbs, and toasted rice  
720

แกงปูใบชะพลู  
gang pu bai cha plu  
southern yellow curry of blue swimmer crab  
with betel leaves and calamansi  
800

มัสมั่นเนื้อ  
massaman nua  
massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots  
820

มัสมั่นผลไม้  
massaman ponlamai  
vegetarian massaman curry with seasonal fruits and root vegetables  
600

---

ผัด นึ่ง ย่าง  
stir-fried, steamed and grilled

ปลาเก๋าแดงนึ่งบัว  
pla gao dang nueng buay  
steamed leopard coral grouper with pork, pickle plum sauce  
720

เนื้อผัดพิโรธ  
nua pad piroth  
“angry beef” stir-fried with wagyu beef,  
young coconut shoots, basil, and green peppercorns  
760

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม

gung pad cha karm

live river prawn wok-tossed in chakarm thai samphire sauce  
with garlic, shallots, and peanuts

820

ไข่ปามทรงเครื่อง

kai pam

grilled omelet with blue swimmer crab and prawn

640

ผัดผักกูดไฟแดง

pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

540

---

ขนมหวาน

dessert

มะพร้าว

life cycle of coconut

350

ใบเตย

textures and flavors of pandan

350

pork, shellfish and nuts are used in many dishes  
please inform us of any dietary restrictions  
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes