



SRA BUA

by KIIN KIIN

Create Your Journey (Lunch and Dinner)

จานก่อนข้าว Starter

แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร Maine Lobster Salad, Frozen Red Curry	THB 990
แสร้งว่าปลาแซลมอน Fluffy Smoked Salmon with Mango Salad	THB 620
ต้มยำบันเทิง Tom Yum with Cilantro Waffles and Relish Based on Dried Codfish with Lime Leaf Marinade	THB 650
หอยนางรมชอสมิโสะ Buttered Miso with Flan and Oyster – Æbleskiver with Dried Shrimps	THB 650
ห่อหมกปูหน่อไม้ฝรั่ง Crab and Asparagus Baked in Banana Leaves with Red Curry Soufflé served with Lobster Bisque	THB 650
ตับห่านชอสมะขาม Foie Gras with Tamarind, Pear Chutney	THB 650



จานหลัก Main Course

มันมันเนื้อแก่งตะวัน Beef Short Ribs Massaman with Sunchokes	THB 960
แกงเหลืองปู Yellow Curry Crab Meat, Corn	THB 920
แกงเขียวหวานปลาหิมะ Snow Fish in Green Curry, Beetroot	THB 920
ต้มข่าไก่เห็ดทรัฟเฟิล Chicken Ballotine with Tom Kha Truffle, Champignon Mushroom, Pickled Onion	THB 850



ของหวาน Dessert

เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ Banana Cake, Salted Ice Cream and Caramelised Milk	THB 450
สับปะรดภูเก็ตขมิ้น Pineapple Tartar with Coconut, Turmeric, Thai Herbs and Rum Snow	THB 450
ไอศกรีมใบชามะกรูดเชื่อม Tea Ice Cream with Kaffir Lime Zest Compote	THB 450

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax