



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 3,800++ / 2 person
sharing set, minimum order of 2 persons

With a welcome sparkling wine, a glass of white and red wine – Addition THB 1,150

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod
Jean-Paul oysters N3 - Pail chilli 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

แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพู | 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 Phayao

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-ramis
Thai tea, mascarpone



PAII EXPERIENCE

THB 5,200++ / 2 person sharing set,
minimum order of 2 persons

With a welcome sparkling wine, white and red wine – Addition THB 1,550

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

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod
Jean-Paul oysters N3 - Pail chili jam, nam jim

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

ลาบปลาหมึกย่าง | Larb Nhuad Pla Mhuek Yak Yang
Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint



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

จู้จี้กุ้งแม่น้ำ | Choo-Chee Goong Mae Nam
Giant river prawns - Grilled, "Choo chee" curry sauce

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

ข้าวหอม ออร์แกนิก | Khao Horm Organic
Organic rice from Phayao

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



ทiramisu ไทย | Thai Tea-ramisu
Thai tea, mascarpone

ทับทิมกรอบ | Coconut Sundae
Tubtim Krob