

LUNCH TASTING MENU

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers.

ยำหอยเชลล์มังคุด ใส่มะพร้าวอ่อน ผักกะสัง โรยด้วยลูกกะบก
Seared scallops, tossed in a salad of fresh mangosteen, Peromia, lemongrass
young coconut, topped with Thai wild almonds.

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

MAIN

ยำเหนมข้าวทอด

Crunchy cured rice balls with sour sausage, river weed & rose pepper leaf.

OR

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass and jicama dumplings.

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian grain feed-beef cheek,
toasted peanuts & Thai sweet basil.

OR

หลนปลากะพงใส่ขมิ้นขาวและเฟนเนล

Steamed wild seabass fillet with white turmeric, fennel & lemongrass 'lon' sauce.



DESSERT

COCONUT NOODLE

Smoked coconut noodles with palm sugar sabayon, lemon basil seed, dried pineapple

2,500++ baht per person

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

TASTING MENU I

เมี่ยงปูจ๊กจั่น

Spanner crab with chili relish, river weed from Chiang Rai

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander on rice crackers.

ปูอบวุ้นเส้น

Crab, dry spiced bacon and glass noodles in homemade Sriracha chilli sauce and our tea smoked oyster sauce.

ยำหอยเชลล์มังคุด ใส่มะพร้าวอ่อน ผักกะสัง โรยด้วยลูกกะบก

Seared scallops, tossed in a salad of fresh mangosteen, Peromia, lemongrass young coconut, topped with Thai wild almonds.

MAIN

ยำกุ้งแม่น้ำ

Char-grilled river prawn salad with northern Thai forest ingredients.

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, char-grilled shallots, jackfruit seeds, roasted tomatoes in a smoky chicken broth.

แกงปูปักษไต้หวันใส่ปูจ๊กจั่นออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with premium Australian spanner crab, hummingbird flowers, & Thai samphire.

OR

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian, grain feed-beef cheek, toasted peanuts & Thai sweet basil.

OR

แกงสิงหลพะ แกงโบราณจากสมัยรัชกาลที่ 2 ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว
'Singhol' curry slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus, Asian citrus & young dill.



DESSERT

SALTED EGG YOLK IN THAI GLUTINOUS RICE BALL

Floating on the Fresh milk infused with longan honey.

3,300++ baht per person

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

TASTING MENU II

เมี่ยงปูจ๊กจั่น

Spanner crab with chili relish, river weed from Chiang Rai

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander on rice crackers.

กุ้งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมาดและไข่เม็ดแดง

Grilled river prawn and ant eggs wrapped in mulberry leaves.

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy eshallots & roasted galangal powder.

MAIN

สร้างว่าลอบสเตอร์

Salad of live lobster, kaffir lime juice, mandarin juice, buzz button flowers, & crispy local seaweed.

ต้มข่าไก่สูตรดั้งเดิม

Coconut cream soup of galangal, chicken with chilli jam and premium plankton seafood paste.

แกงปูปักษ์ใต้รมควันใส่ปูจ๊กจั่นออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร
Smoky southern yellow curry with premium Australian spanner crab, hummingbird flowers, & Thai samphire.

OR

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian, grain feed-beef cheek, toasted peanuts & Thai sweet basil.

OR

แกงสิงหลแพะ แกงโบราณจากสมัยรัชกาลที่ 2 ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว
'Singhol' curry slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus, Asian citrus & young dill.



DESSERT

SOHM CHOON

Summer Thai dessert of candied kaffir lime, sweet orange, Australian lime caviar in Jasmine, Som Saa and pandanus perfumed syrup.

3,300++ baht per person