



Our food is intended for sharing and to be eaten with steamed jasmine rice.

The following menu is a balance of textures, flavours and aromas.

Our menu changes often due to market availability and produce quality.

STARTERS

เมี่ยงปูจ๊กจั่น

Spanner crab with chili relish and river weed from Chiang Rai

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

ขนมเบื้องโบราณใส่ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf & salted egg yolk

หน้าตั้งแขก

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

ยำหอยเชลล์กะทิสด

Seared scallop salad with salak fruit, torch ginger & fiddle head fern

กุ้งลายเสืออบวุ้นเส้น

Tiger prawns, dry spiced bacon and glass noodles in homemade Sriracha chili sauce & our tea smoked oyster sauce



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.

SOUPS

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings



SALADS

ยำทวายกระต่าย

A royal Thai dish of gently poached rabbit, banana flower, morning glory & wild sesame seed in Thai herbal sauce

ยำแหนมข้าวทอด

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

สร้างว่าลอบสเตอร์

Salad of live lobster from the tank, kaffir lime juice, mandarin juice, lemongrass & buzz button flowers

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, ส้มแก้ว, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

Pomelo salad with char-grilled Ayutthaya river prawn, chilli jam & gapi khoei plankton paste

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.

MAINS - GRILLED / ROASTED / STEAMED

หมูออร์แกนิกย่างกับเมล็ดเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา
Char-grilled organic pork, fennel seeds & smoked tomato relish

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

12 hours braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes
& mushroom soy sauce

เป็ดมะเขว่นเสิร์ฟกับซอสส้มจี๊ดและไผ่ยักษ์

Free-range roasted duck (half), rubbed with northern Thai pepper &
fresh som-jid citrus

ปลาจินดาระ (คอด) นึ่งบ๊วยดองกับใบชาจากดอยแม่สะลอง จังหวัดเชียงราย

Gindara (Black Cod) from Japan steamed with organic plums fermented with tea
leaves from Chiang Rai & smoked pork hok sauce

ไข่เจียวเลิศรสใส่ปู

31 flavoured Thai omelette with crab



NOODLES

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วยซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และน้ำสต็อกเข้มข้นเคียวจากหมูและไก่
Whole ocean lobster stir-fried with fresh egg noodles, soy sauce,
curry paste & rich pork stock

MAINS – CURRIES / RELISHES

หลนปลากะพงใส่ขมิ้นขาวและเฟนเนล

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

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

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

แกงปูปักซี่ใต้รมควันใส่ปูจักจั่นออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

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

แกงสิงหลแพะ แกงโบราณจากสมัยรัชกาลที่ 2 ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว

'Singhol' curried slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus,
Asian citrus & young dill



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.

VEGETARIAN

ย่างมะเขือยาวใส่ไข่นกกระทา

Grilled smoky eggplant salad with quail eggs

เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง

Steamed silken tofu, mint, coriander and fried shallots with Soy & ginger dressing



VEGETARIAN SIDE DISHES

ผัดเห็ดน้ำพริกข่า

Stir-fried mushrooms, matsutake mushrooms with lemon basil, galangal relish & dusted with duck weed powder

แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนกับเห็ด

Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric



RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงรายหุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก

Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flower

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์

Organic riceberry from Surin province

