

LUNCH TASTING MENU

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers

ขนมเบื้องโบราณใส่ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

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

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

MAIN

ยำแหนมข้าวทอด

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

หลนปลากะพงใส่ขมิ้นขาวและเพนเนล

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

2,900++ 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 served on rice crackers

กุ้งลายเสืออบวุ้นเส้น

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

ยำหอยเชลล์กะทิสด

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

MAIN

ยำส้มโอ, ไบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, ส้มแก้ว, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคียว

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

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

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

แกงปูปักษ์ใต้รมควันใส่ปูจ๊กจั่นออสเตรเลีย, ดอกแค และไบชะครามจากสมุทรสาคร

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

OR

ปลาจินดาระ (คอด) หนึ่งบ้วยดองกับไบชาจากดอยแม่สะลอง จังหวัดเชียงราย

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

OR

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



DESSERT

SALTED EGG YOLK IN THAI CLUTINOUS RICE BALLS

Floating on fresh milk infused with longan honey

3,900++ baht per person

TASTING MENU II

ขนมเบื้องโบราณใส่ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf and 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

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

MAIN

สร้างวาลอบสเตอร์

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

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

แกงปูยักษ์ใต้ร่มควั่นใส่ปูจิ้งจอกออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร
Smoky southern yellow curry with premium Australian spanner crab, hummingbird flowers, & Thai sapphire

OR

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

SOHM CHOON

Summer Thai dessert of candied kaffir lime, sweet orange, Australian lime caviar in jasmine, som saa and pandanus perfumed syrup

3,900++ baht per person /minimum 2 people

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.