



Standard Sharing Set for 2 People

Choose 4 dishes with 1 non-alcoholic drink per person, menus such as Spicy Seafood And Glass Noodle, Beef Flank Steak From Java (Wagyu), and more!

GROUP A

(เลือก 2 เมนู)
Choose 2

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 1. Spicy Seafood And Glass Noodle (ยำจับแซ่ทะเล) | ฿527 | 2. Beef Flank Steak From Java (Wagyu) (เนื้อวากิวย่าง
สมุนไพรเกาหลี) | ฿691 |
| Daily Catch Of Seafood Tossed With Glass Noodles And Spicy Dressing, Tomato, Red Onion And Cilantro | | Marinated In Oyster Sauce, Chili, Galangal, Kaffir Lime, Lemongrass, Toasted Rice Crust And Cucumber Herbal Slaw | |
| 3. Duck Confit Gascony(น่องเป็ดตุ๋นน้ำมันสไตส์ฝรั่งเศส) | ฿574 | 4. Baked Pork Chop On The Bone (พอร์คชอปซอสน้ำ
พริกเผา) | ฿556 |
| Roasted duck fat potatoes, slow braised red cabbage in red wine and apple | | In Nam Prik Pao Marinated served with Danish Potato Salad | |
| 5. Panfried Atlantic Halibut Fillet (ปลาฮาโลบัตย่างแค
รอตฟูเรซอสเวลูเต) | ฿574 | 6. Beef Cheek Green Curry (แกงเขียวหวานแก้มวัว) | ฿527 |
| Five spice carrot puree, creamy coconut mussel veloute | | Succulent Braised Beef Green Curry, Served with A Griddled Roti And Steamed Rice | |
| 7. Sirimahannop Fish & Chips (ฟิช แอนด์ ชิปส์) | ฿574 | 8. Sirimahannop Fish Tacos (สิริมหรรณพ ทาโก้) | ฿574 |
| Deep-Fried Crispy Halibut Fillet In Beer Batter Served With Papaya Fries, Remoulade And Bengal Curry Sauce | | Soft Shell Flour Tortillas, Battered And Fried Fish Sticks, Iceberg, Sour Cream And Avocado (4 Pcs) | |

GROUP B

(เลือก 2 เมนู)
Choose 2

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 9. .House Cured Dill Salmon (ปลาแซลมอนคัวร์กลิ่นผักชี
ลาว) | ฿457 | 10. Peanut And Turmeric Chicken (ไก่ตุ๋นเครื่องขมิ้นและ
ซอสสะเต๊ะ) | ฿223 |
| Avocado-Pomelo Salad, Spicy Tomato-Basil Dressing, Tobiko, Tom Yam Crackers | | Slow-Cooked Boneless Chicken In Peanut Sauce, Served With Rice Cracker | |
| 11. Green Papaya Fries (มะละกอทอด) | ฿188 | 12. Bitterballen (พุลพอร์คคลูกเกล็ดขนมปังสไตส์ดัตช์) | ฿223 |
| Battered And Deep-Fried, Served with Bay Of Bengal Curry Sauce | | Pulled Pork Creamy Croquettes, Sambal-Mustard Dip | |
| 13. Scandinavian Calamari (ปลาหมึกผัดพริกกระเทียมและ
ทารากอน) | ฿457 | 14. Norwegian Tea Smoked Duck Breast (สลัดบีทรูทอก
เบียร์มควันผงชา) | ฿457 |
| Stir-Fried Calamari With Thai Chili, Garlic, Lemon, and Scandinavian fine herbs | | Salt-Baked Beets,cream cheese mousse, Baby Spinach, Roasted Hazelnuts, Lingonberry Compote | |



Popular



Vegetarian



Chef Recommended



Long cooking time

15. Smoked Pepper Mackerel (ปลาแมกเคอเรลรมควัน) Hardtack Ship'S Biscuits and Scandinavian Horseradish Sauce	฿340	16. Gulf Of Thai Land Spicy Eggplant Curry (แกงเผ็ด มะเขือยาว) Cassava, Tomato And Smoky Long Eggplant In Devilishly Spicy And Sour Southern Thai Curry, Served With Griddled Roti And Steamed Rice	฿410
17. Mango Cheesecake(ชีสเค้กมะม่วง)	฿199	18. Nordic Honey Panna Cotta(พานาคอตต้าสวีตไส้ออร์ ดิก)	฿188
19. Chocolate Coffee Tart(ทาร์ตช็อกโกแลตกาแฟ)	฿210	20. Warm Apple Puff(พายแอปเปิ้ล)	฿199
21. Ostra Regal (France) (ออสตรา รีจัล (ฝรั่งเศส))	฿244		

NON-ALCOHOLIC DRINKS (CHOOSE 1 PER PERSON)

22. Kickstarter Orange, Pineapple, Chili, Honey, Citrus, Pink Peppercorns	฿294	23. Basil & Lime Collins Fresh Basil, Creole Bitters, Homemade Lime Cordial, Citrus, Grapefruit Perrier Water	฿294
24. Red Ruby Roselle Juice, Orange Cinnamon syrup, Tonic water	฿294	25. Chang Mineral Water	฿117
26. Soft Drink	฿93	27. Pepsi	฿93
28. Pesi Max	฿93	29. 7 Up	฿93
30. Schweppes Ginger Ale	฿93	31. Rock Mountain Soda Water	฿93
32. Coffee/ Tea	฿171		

 Popular

 Vegetarian

 Chef Recommended

 Long cooking time