

PASTE CURATED LUNCH MENU

Starters

ค้ำควาเผือก Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice

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

Soup

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

Mains

หลนปลากะพงขาว

Giant Kingfish with white tumeric, fennel & lemongrass 'lon' sauce

OR

แกงกะหรี่เปิดแบบฉบับของ
ม.ร.ว. เต๋อง สนิทวงศ์

Aromatic roasted duck curry with seasonal fruits, fennel seed
& freshly squeezed coconut milk

A gari type of curry by Mom Ratchawongse Dtueng Sanitwongse

OR

แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนกับเห็ด

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

ยำมะเขือยาวหอมชู

Grilled smoky eggplant salad & hooker chives

Dessert

JASMINE CANDLE SMOKED
CONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiang Rai phulae pineapple & roasted coconut

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.