

TASTING MENU

Snacks

เมี่ยงคำกุ้ง	Miang betel leaves of minced prawn with ginger, roasted cocunut & galangal jam
ค่างคาวเผือก	Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice
กุ้งผัดผงกะหรี่	Ocean prawns, freshly made dry spice powder, organic eggs, chilli jam & pickles
ลาบเหือนอกพิราบ	Cornets of French pigeon with Northern Thai makhwan pepper relish

Starters

หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut
ห่อหมกปลาเก๋ากุดสลาก	'Hor mok' souffle with red grouper
	<i>ADD ON:</i>
ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

Soup

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

Salad

ยำเนื้อกบอุนและมะม่วง	Pla style salad of char-grilled wagyu steak with fresh mint, grapes & mango
-----------------------	---

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

แกงฮังเลแบบไทยใหญ่
เนื้อแกมวัวออสเตรเลีย

Northern Shan version of Hang Lay curry with slow cooked Australian beef cheek & pickled garlic

OR

แกงเหลืองปลาย่างพริกหยวก
'ซูลากูนิ่งลาดอ'

From the deep south of Thailand: Peranakan style curry of seared seabass, stuffed banana chilli with bamboo shoot & salmon roe

OR

มัสมั่นหมู และมันฝรั่ง

Braised pork leg in aromatic Massaman curry with potato pavé

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาส์ดไทย,
กระเจี๊ยบ และไข่ผ่า

Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province & duck weed powder

ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ

Thai style fried rice, crisp salted fish, century egg & sweet sausage

ADD ON:

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย
ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และ
น้ำสต็อกเข้มข้นเคียวจากหมูและไก่

Whole ocean lobster from the tank stir-fried with fresh egg noodles, soy sauce, curry paste & rich pork stock

ไข่เจียวเลิศรสใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue swimmer crab

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.

Dessert

JASMINE CANDLE SMOKED
COCONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiang Rai phulae pineapple & rostd coconut

OR

GINKGO CHEESECAKE

Ginkgo and goji berry cheesecake topped with longan syrup

PETIT FOURS

- Citrus flavoured jelly
- Palm sugar coconut pancake
- Thai egg custard
- Chocolate bonbon

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.