

เมี่ยงคำ

Betel leaf wraps with roasted peanuts, crispy roasted coconut,
dried shrimps and ginger

ยำถั่วพูกุ้งสด

Spicy winged bean and prawn salad

มังกรคาบแก้ว

Sweet and salty caramelized turnip with peanuts, served on tangerine

ปั้นขลิบไล่ปลากระพง

Steamed seabass puff



ต้มข่ากุ้งแม่น้ำหัวปลี

Fresh coconut milk soup with blue river prawn, straw mushrooms, banana blossom,
bird's eye chilli, galangal and kaffir lime



รากบัวผัดเห็ดหอม

Stir-fried lotus root with shiitake mushrooms

ปลากระพงสามรส

Roasted seabass with sweet chilli sauce

แกงกะหรี่เนื้อ

Yellow curry with beef tenderloin

ข้าวหอมมะลิและข้าวกล้องอินทรีย์

Jasmine and organic brown rice



บัวลอยมะพร้าวอ่อนและไอศกรีมกะทิ

Thai rice dumplings in coconut milk with coconut ice cream

Petits fours

THB 2,800++ per person

4 Glasses Pairing THB 1,980++ per person

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.