



ก้อขุ้งสมุนไพรพื้นบ้าน

Gulf of Siam banana prawn tartare with Isan herbs and prawn cracker



ต้มข่าปลาหมึกหอยจากประจำบ้านคีรีขันธ์

Prachuap Khiri Khan squid in galangal-infused coconut broth with aromatic herbs and pink peppercorns



ปลานุ่นกะลามะพร้าวป่าย่างเติร์ฟกับมะละกอตอง

Marinated goby fish with Thai herbs, grilled in a coconut shell, served with house-made pickled papaya



ก้อขแตงโภ

Pressed watermelon Nakhon Pathom bitter orange



กุ้งแม่น้ำข่าแขกส้มตำพริกมะขามและ宦มันกุ้ง

Grilled Surat Thani river prawn with its tomalley, young tamarind and chilli paste



แกงเขียวหวานเป็ดย่างอุ่นดองและยอดมะพร้าว

Charred free-range Khao Yai duck green curry with sour grape and heart of palm



ส้มฉุน

Mulberry honey granita from Chai Nat, infused with organic jasmine flower, bitter orange, talipot palm and coconut



กล้วยนาดซี

Roasted silver banana served with pandanus ice cream, crispy baby rice and coconut emulsion