



ก้อยกุ้งสมุนไพรพื้นบ้าน

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



ต้มข่าปลาหมึกหอมจากประจวบคีรีขันธ์

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



ปลาในกะลามะพร้าวย่างเสิร์ฟกับมะละกอดอง

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



ก้อยแตงโม

Pressed watermelon Nakhon Pathom bitter orange



กุ้งแม่น้ำย่างซอสน้ำพริกมะขามและหลนมันกุ้ง

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



แกงเขียวหวานเป็ดย่างอุ้งคองและขอมะพร้าว

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



ส้มอุย

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



กล้วยบัวควี

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