ขนมจีน Traditional Thai Rice Noodles

ชาวน้ำ

Coconut cream dressing with fresh herbs, dried prawns and fish dumplings THB 600

แกงจ้าวเต่า

Catfish curry with tamarind and lemon basil THB 650

น้ำยาไก่

Chicken and wild ginger sauce with lemon basil, green beans and eggs THB 650

แกงกะทิปูม้า

Coconut and turmeric curry of blue swimmer crab with banana blossoms and Asian pennywort THB 770

แกงกุ้งสับใส่มะเขือเหลือง

Spicy curry of minced prawns with yellow eggplants and holy basil THB 720

อาหารว่าง Canapés

ขนมฝอย

Egg nets with prawns, wild almonds and kaffir lime THB 400

หมูซ่าใส่กุ้งมังกร

Pork and lobster with shredded ginger and Thai citron THB 450

ยำ Salad

ยำปลาอินทรีใส่ส้มโอ

Kingfish salad with pomelo, lemongrass and lime THB 660

ยำผัก

Thai vegetable and fruit salad with tamarind, palm sugar and sesame dressing THB 500

พล่าหอยเชลล์

Scallop salad with coconut and lemongrass THB 800

ชุป Soup

ต้มยำไก่, กุ้งกับเห็ดป่า

Hot and sour soup with chicken, prawn and wild mushrooms THB 380

แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน

Clear soup of roast duck with Thai basil and young coconut THB 310

Pork, shellfish and nuts are used in many dishes Please inform us of any dietary restrictions

แกง Curry

แกงแพนงเนื้อ

Panang curry of Wagyu beef with peanuts, shallots and Thai basil THB 720

แกงกระหรี่ไก่

Aromatic curry of chicken with pickled cucumbers THB 750

แกงกะหรื่ดอกกะหล่ำ

Yellow curry of cauliflower and tomatoes with cucumber relish THB 600

ผัด นึ่ง ย่าง Stir-fried, steamed and grilled

ปลานึ่งเต้าเจี้ยว

Steamed coral trout with Bang Rak yellow beans and pickled garlic THB 800

แหนมผัดผักกูด

Stir-fried cured pork
with tomato and fiddlehead ferns
THB 750

ผักหวานผัดดอกขจรและเห็ด

Pak wan stir-fried with garlic and mushrooms THB 560

ไข่ป่าม

Grilled omelet THB 400

ของหวาน Dessert

ส้มฉุน

Tropical fruit in scented syrup THB 350

ขนมเบื้องหวานลูกพลับเชื่อม

Sweet Thai wafers with poached persimmon and golden duck egg noodles
THB 350

ชุดอาหารไทยต่อท่าน

Set menu THB 1,600 per person