

~ essence ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอ่อนกลีน pu sorn klin
blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao
miang of live river prawn, chicken,
green mango, snake fruit and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai
leaf and fruit salad with vegetarian tawai dressing

ลาบคั่วไก้ด็อก laap kua kai tok
spicy Chiang Mai laap of guinea fowl, crisp alliums and herbs

อาหารสำหรับ
main course

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว tom gati gai
chicken and green mango in savoury coconut broth

แซ่ร์งว่าปลาตูกฟู sangwa pla duk fu
relish of wild prawn from Songkhla with tamarind, ginger and somsa

มัสมั่นเนื้อ massaman nuea
massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot
stir-fried young fiddlehead ferns

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10 per cent service charge and applicable government taxes

ขนมหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
or
ใบเตย
textures and flavours of pandan

1900

~ heritage ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอมนกลิ้น pu sorn klin
blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao
miang of live river prawn, chicken,
green mango, snake fruit and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai
leaf and fruit salad with vegetarian tawai dressing

งบทะเล ngob talay
grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn,
and red grouper seasoned with wild ginger and red curry paste

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10 per cent service charge and applicable government taxes

อาหารสำหรับ

main course

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushrooms and chilli jam

กะปิพล่าพริกไทยอ่อน gapi pla

relish of wild prawns from songkhla,
chumpon shrimp paste, green peppercorn and somsa

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab with betel leaves and calamansi

เนื้อผัดพิโรธ nua pad piroth

“angry beef” stir-fried with wagyu beef, coconut shoots and green peppercorns

ผัดผักกูดไฟแดง padpak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

dessert

มะพร้าว

life cycle of coconut

or

ใบเตย

textures and flavours of pandan

2500

à la carte

อาหารว่าง
canapés

ปูซอห์นกลีน
pu sorn klin
blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts
460

เมี่ยงนพเก้า
miang nopakao
miang of river prawn, chicken,
green mango, snake fruit and herbs served on a betel leaf
420

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย
yam pak yang tawai
leaf and fruit salad with vegetarian tawai dressing
550

ลาบคั่วไกด์็อก
laap kua kai tok
spicy chiang mai laop of guinea fowl, crisp alliums and herbs
680

งบทะเล
ngob talay
grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn
and red grouper seasoned with wild ginger and red curry
paste
780

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10 per cent service charge and applicable government taxes

ซุ๊ป
soup

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai
chicken and green mango in savoury coconut broth
400

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า

tom yum gung
tom yum soup of river prawn, wild mushroom and chilli jam
450

ต้มส้มปลา

tom som pla
black grouper in tamarind and ginger broth
450

เครื่องจิ้ม

relish

สร้างว่าปลาตกฟู

sangwa pla duk fu
relish of wild prawns from songkhla with tamarind, ginger and somsa
730

กะปิปล่าพริกไทยอ่อน

gapi pla
relish of wild prawns from songkhla,
chumpon shrimp paste and green peppercorn
760

หลนเต้าหู้อ่อน

lon taohu on
relish of fermented beans, tofu and coconut cream
served with fried herbs and greens
520

แกง

curry

แกงป่าหมูสมุนไพรใส่ข้าวคั่ว

gang pa mu khao kua

jungle curry of pork, herbs and toasted rice

720

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi

800

มัสมั่นเนื้อ

massaman nua

massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots

820

มัสมั่นผลไม้

massaman ponlamai

vegetarian massaman curry with seasonal fruits and root vegetables

600

ผัด นึ่ง ย่าง

stir-fried, steamed and grilled

ปลาเก๋าแดงนึ่งบ๊วย

pla gao dang nueng buay

steamed leopard coral grouper with pork and pickled plum sauce

720

เนื้อผัดพิโรธ

nua pad piroth

“angry beef” stir-fried with wagyu beef,
young coconut shoots, basil and green peppercorns

760

pork, shellfish and nuts are used in many dishes

please inform us of any dietary restrictions

all prices are subject to 10 per cent service charge and applicable government taxes

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม

gung pad cha karm

live river prawn wok-tossed in chakarm thai samphire sauce
with garlic, shallots and peanuts

820

ไข่ป้ามทรงเครื่อง

kai pam

grilled omelette with blue swimmer crab and prawn

640

ผัดผักกูดไฟแดง

pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

540

ขนมหวาน

dessert

มะพร้าว

life cycle of coconut

350

ใบเตย

textures and flavours of pandan

350

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions

all prices are subject to 10 per cent service charge and applicable government taxes