



Our food is intended for sharing and to be eaten with steamed jasmine rice.

The following menu is a balance of textures, flavours and aromas.

Our menu changes often due to market availability and produce quality.

STARTERS

ข้าวแช่

Khao Chae with jasmine flowers, caramelized shallots & roasted river fish

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander served on rice crackers

ยำหอยเชลล์มังคุด โรยด้วยลูกกะบก

Seared scallops, tossed in a salad of fresh mangosteen, topped with Thai wild almonds

กุ้งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมาดและไข่เม็ดแดง

Grilled river prawn and ant eggs wrapped in mulberry leaves

หอยหลอดอบวุ้นเส้น

Baked wonsen noodles, Thai bouillon with razor clams

คั่วกลิ้งปลาอินทรีจากกลุ่มประมงพื้นบ้าน

เสิร์ฟพร้อมดอกดาหลา ใบเล็บครุฑ ใบเฟิร์นตีนตุ๊กแก และใบชะคราม

Local deep sea game mackerel with Southern Thai kua kling curry & beach plant life

ค่างควาเผือกกับซอสบ๊วยหมักชาจากแม่สะลอง เชียงราย

Stuffed Taro with Thai influences & plum tea sauce



SOUPS

ซุ๊ปไข่เต่าหู้, เปลือกส้มโอ, ดอกดาหลา และกุ้งเสียบจากภูเก็ต

Egg soup with cooked pomelo skin, torch ginger & smoked prawn powder

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต่าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings



SALADS

ยำไหลบัวแรงบันดาลใจจากอาหารของชาวไทยโปรตุเกส, กุ้งเครย์ฟิช, ไก่ฉีก,
กลีบบัวกรอบโรยด้วยผงลูกจัน

Thai-Portuguese lotus stem salad of roysal project crayfish, chicken
& gold apple powder

ยำแหนมข้าวทอด

Crunchy cured rice balls with sour sausage, river weed & rose pepper leaf

ย่านกกระทายอดกระถิน, ไข่เค็ม และใบชะมวง

Hot and sour French quail with river tamarind, salted eggs & chamuang leaves

ยำรากชูล็อบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

Chive root salad with live lobster from the tank, morel mushroom & Asian citron

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งสีแดงจากสเปน, ส้มแก้ว, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

Pomelo salad with char-grilled scarlet prawns, chilli jam & gapi khoei plankton paste



Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

MAINS - RELISHES

หลนกะปิกุ้งย่างทานกับขมิ้นขาวและผักพื้นบ้าน

Lon gapi with grilled prawns, white turmeric & Thai forest herbs



MAINS - CURRIES

แกงส้มถั่วเขียวคั่วแบบลาวเวียงกับปลาคอดและดอกมะรุ้ม

Sour orange curry with fresh curry paste, drumstick shoot & caramelised black cod

มัสมั่นแกะทุเรียนหอมทองใส่จาวมะพร้าวและถั่วหรั่ง

Massaman lamb curry with young Mhon Thong durian, bambara groundnut & dried coconut apple

แกงฮังเลแบบไทยใหญ่เนื้อแก้มวัวออสเตรเลียและกระเทียมดำ

Northern Shan version of Hang Lay curry with slow cooked Australian beef cheek black garlic & dry spices

แกงปูปักษ์ใต้รมควันใส่ปูจิ้งจอกออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with premium Australian spanner crab, hummingbird flowers & Thai samphire

แกงสิงหลแพะ แกงโบราณจากสมัยรัชกาลที่ 2 ใส่เครื่องเทศนานาชนิด,

ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว

'Singhol' curry of slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus, Asian citrus & young dill



Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

MAINS - GRILLED / ROASTED / STIR FRIED

หมูออร์แกนิกย่างกับเมล็ดเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Char-grilled organic pork, fennel seeds & smoked tomato relish

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

12 hours braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes

& mushroom soy sauce

เป็ดมะเขว่นเสิร์ฟกับซอสส้มจัดและโป๊ยกั๊ก

Free-range roast duck (half), rubbed with northern Thai pepper & fresh som-jid citrus

ไข่เจียวเลิครสใส่ปูจักษ์ันจากออสเตรเลีย

31 flavoured Thai omelette with Australian spanner crab

หอยผัดฉ่าโรยด้วยผงตะไคร้ต้นและใบมะเม่า

'Phad Cha' stir-fried giant clams with lessor ginger & numbing mountain pepper



NOODLES

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วยซีอิ้วขาวเกรตพรีเมียม, ชিংอ่อน และน้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่

Whole ocean lobster stir-fried with fresh egg noodles, soy,

curry paste & rich pork stock



Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

VEGETARIAN

แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนกับเห็ดรวม

Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric

ยำมะเขือยาวใส่ไข่ชนกกระทา

Grilled smoky eggplant salad with quail eggs

เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง

Steamed silken tofu, mint, coriander, soy & ginger dressing



VEGETABLE SIDE DISHES

ผัดเห็ดรวมกับหน่อไม้ฝรั่ง

Stir-fried tender pencil asparagus, Chiang Mai mushrooms & garlic chips

ผัดยอดผักเชียงดากับลูกมะม่วงหาวมะนาวโห่ ใส่เต้าหู้อ่อนปั่นลงในซอสและกระเจี๊ยบกรอบ

Stir-fried Bengal currants, pak chiangda leaves & crisp okra

เห็ดโคนน้อยผัดแจ่วซ่า

Toasted termite mushroom, matsusake mushrooms, lemon basil,
galangal relish, dusted with duck weed powder



Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงรายหุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก

Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flowers

ข้าวไรซ์เบอร์รี่พันธุ์ก้าน้อยจากสกลนคร

อร่อยเหนียวนุ่ม กรอบนอกนุ่มใน มีกลิ่นหอมละมุนอ่อนๆ

Organic riceberry Kam Noi from Sakon Nakorn province

Glutinous & chewy with a smooth creamy aroma

