

## COOL SEASON MENU I

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallot & roasted galangal powder

หน้าตั้งแขก

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

คั่วกลิ้งปลาอินทรีจากกลุ่มประมงพื้นบ้าน เสิร์ฟพร้อมดอกดาหลา ใบเล็บครุฑ ใบเฟิร์นตีนตุ๊กแก และใบชะคราม

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

SPARKLING | FRANCIACORTA

*Antica Fratta | Essence Brut DOCG | Italy | NV \*\* (Biodynamic)*

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

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

ยี่ราวกชูล็อบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยาทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

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

SAUVIGNON BLANC | LOIRE

*Domaine Vacheron | Sancerre | France | 2018 \*\* (Biodynamic)*

หลนกะปิกุ้งย่างทานกับขมิ้นขาวและผักพื้นบ้าน

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

แกงสิงหลแพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว

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

GAMAY | BEAUJOLAIS

*Jean Follard | Morgon | Classique | Beaujolais | France | 2018 \*\*\* (Organic)*

OR

แกงปูปักษ์ไต้หวันใส่ปูจิ้งจันออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

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

CHARDONNAY | PULIGNY - MONTRACHET

*Etienne Sauzet | Burgundy | France | 2015*



## DESSERT

MUSCAT DE FRONTIGNAN | CONSTANTIA

*Klein Constantia | Vin De Constance | Western Cape | South Africa | 2013 \* (Natural Wine)*

3,400++ baht | person - minimum 2 people

2,700++ baht | person - wine pairings

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.