

COOL SEASON MENU III

หน้าตั้งแขก

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

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

คั่วกลิ้งปลาอินทรีจากกลุ่มประมงพื้นบ้าน เสริฟพร้อมดอกดาหลา ใบเล็บครุฑ ใบเฟิร์นตีนตุ๊กแก และใบชะคราม
Local deep sea game mackerel with Southern Thai kua kling curry & beach plant life

CHAMPAGNE | FRANCE

Laurent - Pierre | La Cuvée Brut | Champagne | NV

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

ยำไหลบัวแรงบันดาลใจจากอาหารของชาวไทยโปรตุเกส, กุ้งเครย์ฟิช, ไก่ฉีก, กลีบบัวกรอบโรยด้วยผงลูกจัน
Thai-Portuguese lotus stem salad of royal project crayfish, chicken & gold apple powder

RIESLING | MOSEL - SAAR

Egon Müller | Scharzhof | Germany | 2015

หลนกะปิกุ้งย่างทานกับขมิ้นขาวและผักพื้นบ้าน

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

หอยผัดฉ่าโรยด้วยผงตะไคร้ต้นและใบมะเเมา

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

CHARDONNAY | PULIGNY - MONTRACHET

Etienne Sauzet | Burgundy | France | 2017

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

แกงสิงหลพะพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว

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

TINTA DE TORO (TEMPRANILLO) | TORO

Bodegas y Viñedos | PINTIA | Spain | 2014

OR

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

GSM | SOUTHERN RHÔNE

Domaine de Pegua | Chateauneuf-du-Pape | France | 2008



MANGO STICKY RICE

Ok rong mango sticky rice roll with golden threads and jasmine sorbet

OR

WHITE CHOCOLATE ROSE FLAVOURED

Mousse-sponge cake stuffed with snake fruit jelly

MUSCAT DE FRONTIGNAN | CONSTANTIA

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

3,800 ++baht | person - minimum 4 people

3,200 ++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.