

DINNER

TASTING MENU I

ปลาเซลมอนสมุนไพรและเตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallots and roasted galangal powder.

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers.

ขำหมนข้าวทอด

Crunchy cured rice balls with sour sausage, kaffir lime zest, red curry paste, river weed and rose pepper leaf.



แกงเปลือกเตงโมกับฟองเต้าหู้ปลาต้มกับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with sea bass and jicama dumplings.

(Inspired by a recipe from Snidwongse Family Cookbook, 1968)

ยำรากชูลิบสสเตอร์ใส่หัตถ์โมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

Chive root salad with live lobster from the tank, morel mushroom, Asian citron, air-dried seaweed & white turmeric.

หลนปูจึกจันกับไข่เค็มจากน่าน, กะทิสด, มะอึกและใบมะกรูด

Lon of spanner crab, Nan province salted duck egg, fresh coconut milk, hairy eggplant & lime leaf.

แกงสิงหลแพะ ใสเครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า, และผักชีลาว

'Singhol curry' slow roasted goat with a large array of dry spices, fragrant pandanus, som saa-Asian citron juice and young dill.

OR

มัสมั่นแกะกุเรียนหมอนทองใส่จาวมะพร้าวและลูกกระวาน

Massaman lamb curry with young Mhon Thong durian, Thai cardamom and dried coconut apple.



DESSERT

3,100++ baht / person - minimum 2 people required

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