

DINNER

TASTING MENU II

ปลาเซลมอนสับผงและเตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallot & roasted galangal powder.

สาकुไส้ปลาที่ราดจากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of Royal Project smoked trout, toasted peanuts, coriander & Thai mustard leaf.



ต้มยำเม็ดงุ่นและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, char-grilled shallots, jackfruit seeds, roasted tomatoes in a smoky chicken broth.

ยำถั่วพูไก่ตีอกรรมควันด้วยลูกจันทน์แล้วผสมด้วยถั่วพูหมัก, ข้าวโพคอ่อนย่างและน้ำพริกเผา

Wing bean salad with nutmeg smoked guinea fowl, grilled young corn and our own freshly made chilli paste.

แกงสิงหลพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, 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.

แกงกะหรี่เปิดแบบลาว

A recreation and slight reinvention of the classic recipe for Laos Duck Curry - Kalee Ped - (Laos version) created by the polymath Phia Sing.*

**Phia Sing in addition to being the chef at the Royal Laos Court was Master of Ceremony, a skilled physician and a renowned naturalist, in all a true Renaissance man.*

หมูออร์แกนิกย่างกับเมล็ดเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Chargrilled organic pork glazed with wild honey, fennel seeds, and a smoked eggplant & tomato relish.



COFFEE CHESTNUT THAI CUSTARD

Cream caramel, milk supreme espuma.

OR

CHOCOLATE DOME

Passionfruit and banana gel in a Valrhona chocolate glaze.

3,400++ baht / person - minimum 4 people

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