

DINNER

TASTING MENU III

สาकुไส้ปลาเทร้าต์จากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of smoked trout, peanuts and Thai mustard leaf.

ปลาเชลมอนสมุนไพรและเตงโม

Watermelon and ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

กุ้งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมาดและไข่ทอดแดง

Grilled river prawn wrapped with mulberry leaf, northern pepper-berry & topped seasonal ants egg.

(Inspired by HRH Princess Dara Rasmi)



ต้มส้มปลาฉี่

Sour River Fish Soup with lemongrass, chili, monk fruit, shrimp paste and fermented fish water (pa dek). Finished with sour hog plum leaves.

ยำรากชูลิบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

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

หลนปูจักษ์กับไข่เค็มจากน่าน, กะทิสด, มะฮึกและใบมะกรูด

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

ซี่โครงเนื้อคูนซอสเห็ดหอม

12 hours braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy sauce.

ผัดยอดผักเชียงดากับลูกมะม่วงหาวมะนาวโห่ ใส่เต้าหู้อ่อนปั่นลงในซอส

และเสิร์ฟกับกระเจียวกรอบ

Stir-fried Bengal currants and pak chiangda leaves and sesame.

แกงสิงหลแพะ 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.

OR

หมูออร์แกนิกย่างกับเมล็ดเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

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



MANGO STICKY RICE

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

OR

CHOCOLATE DOME

Passionfruit and banana gel in a Valrhona chocolate glaze.

3,700 ++baht / person - minimum 4 people

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