



Our food is intended for sharing and to be eaten with steamed jasmine rice.

The following menu is a balance of textures, flavours and aromas.

Our menu changes often due to market availability and produce quality.

STARTERS

ปล่าปลาหู

Mackerel pla salad tidbits

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

ขนมเบื้องโบราณไส้ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf & salted egg yolk

หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน

Hokkaido scallops, lychee, sea urchin and young coconut

ยำทวายไก่ก๋วยเตี๋ยว

A royal Thai dish of gently poached chicken oyster, banana flower, morning glory & wild sesame seed in Thai herbal sauce

สะเต๊ะไก่กับน้ำจิ้ม

Toasted chicken satay dumplings with arjard relish



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.

SOUPS

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

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

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings



SALADS

ยำหมูไอบेरริโก้ย่างปลาร้าнів, ผักกาดหอมต้น, ยอดพิลังกาสง, มะเฟืองหวาน และลูกกะบก

Grilled Iberico pork pluma with fish sauce fermented with rice powder, star fruit, stem lettuce, jet berry shoots & Thai almond

สร้างลอบสเตอร์

Salad of live lobster from the tank, kaffir lime juice, mandarin juice, lemongrass & buzz button flowers

ยำส้มโอ, ไบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

Pomelo salad with char-grilled river prawn, chilli jam & gapi khoei plankton paste



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.

MAINS - GRILLED / ROASTED / STEAMED

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

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

ปลาจินดาระ (คอด) นึ่งบ๊วยดองกับใบชาจากดอยแม่สะลอง จังหวัดเชียงราย

Gindara (Black Cod) from Japan steamed with organic plums fermented with tea leaves from Chiang Rai & smoked pork hok sauce

ไข่เจียวเลิศรสใส่ปูจักษ์ออสเตรเลีย

31 flavoured Thai omelette with sweet Australian spanner crab



NOODLES

บะหมี่ล็อบสเตอร์แล้วปรุงด้วยซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และน้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่

Whole ocean lobster stir-fried with fresh egg noodles, soy sauce, curry paste & rich pork stock



MAINS – CURRIES / RELISHES

แกงเคยกั้วปลาหิมะเปราะหอม, ดอกกระเจียว, สาหร่ายไถ่

Crisp patagonian toothfish with shrimp paste, tumeric, kaffir lime simmered in fresh coconut milk, served with sand ginger, siam tulip, riverweed

แพนงเนื้อออสเตรเลียกระจับน้ำ

Panaeng curry of roasted Australian grain feed-beef cheek, water chestnut & Thai sweet basil

แกงปูยักษ์ใต้รมควันใส่ปูจิ้งจอกออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

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

แกงกะหรี่เปิดแบบฉบับของ ม.ร.ว. เต๋อง สนิทวงศ์

Aromatic roasted duck curry with lychee, fennel seed and freshly squeezed coconut milk.
A gari type of curry by Mom Ratchawongse Dteuang Sanitwongse

หมูย่างซอสพริกไทยอ่อน

Pork loin cutlet with green peppercorn, lemongrass & cumin curry from the late 19th century.



VEGETARIAN

ยำมะเขือยาวหอมชูใส่ไข่นกกระทา

Grilled smoky eggplant salad, hooker chives and quail eggs

เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง

Steamed silken tofu, mint, coriander and fried shallots with Soy & ginger dressing



VEGETARIAN SIDE DISHES

ผัดเห็ดน้ำพริกข่า

Stir-fried mushrooms with lemon basil, galangal relish & dusted with duck weed powder

แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนกับเห็ด

Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย, กระจับ และไข่ผ่า

Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province, and duck weed powder



RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงรายหุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก

Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flowers

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์

Organic riceberry from Surin province