

## LUNCH TASTING MENU

ปลาปลาทู

Mackerel pla salad tidbits

ขนมเบื้องโบราณใส่ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

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

ยำทวายไก่ออyster

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

---

## MAINS (SHARING)

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass and jicama dumplings

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

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

แพนงเนื้อออสเตรเลียกระจับน้ำ

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

OR

หมูย่างซอสพริกไทยอ่อน

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

ผัดเห็ดน้ำพริกข่า

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



## DESSERT

COCONUT NOODLES

Smoked coconut noodles with palm sugar sabayon, lemon basil seed, dried pineapple.

3,200++ baht per person/ minimum 2 people

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.