

TASTING MENU II

พลาปลาทู

Mackerel pla salad tidbits.

สะเต๊ะไก่กับน้ำจิ้มอาจาด

Toasted chicken satay dumplings with arjard relish.

MAIN (SHARING)

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

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

ยำส้มโอ, โบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคียว

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

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

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

แกงเคยกุ้งปลาหิมะเปราะหอม, ดอกกระเจียว, สาหร่ายไก่อ

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

OR

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

OR

หมูย่างซอสพริกไทยอ่อน

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

ผัดผักกาดหอมต้น, เห็ดลัดไทย, กระเจียบ และไข่ผ่า

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



DESSERT

SALTED EGG YOLK IN THAI GLUTINOUS RICE BALLS

Floating on fresh milk infused with longan honey

4,300++ 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.