

paste

BANGKOK

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

ปล่าปลา	Mackerel pla salad tidbits
ปลาแชลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder
ขนมเบื้องโบราณไส้ไข่เค็มมันกุ้ง และลูกพลับเชื่อม	Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf & salted egg yolk
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, lychee, sea urchin and young coconut
ยำหิวบลิ่หอยนางรมน้ำซุ่ยหม่า	Poached oysters and banana flower salad with 'nam chup' southern Thai relish
สะต๊ะไก่กับน้ำจิ้มจาก	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

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ
ใส่หอมแดงเผา

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

แกงเปลือกแตงโมกับพองเต้าหู้
ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

SALADS

ย่างหมูโหดเบอร์รี่ย่างปลาร้าบัว,
ผักกาดหอมต้น, ยอดปลิงกาสา,
มะเฟืองหวาน และลูกกะบก

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

หลนล็อบสเตอร์ไข่เค็มและมะดัน

Live lobster from the tank. Salted eggs, madan fruit & forest herbs infused in fresh coconut milk

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, 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 hour braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy sauce
ปลาทอดจากนอร์เวย์นึ่งบิวยดอง กับใบชาจากถอยแม่สอง จังหวัดเชียงราย	Steamed Norwegian cod with organic plums fermented with tea leaves from Chiang Rai & smoked pork hok sauce
ไข่เจียวเล็กรสใส่ปูจืดจันออสเตรเลีย	31 flavoured Thai omelette with sweet Australian spanner crab
ปลาหมึกไข่ย่างผัดถั่วกาหยิกะปิ	Clove beans, grilled splendid squid & roe, stir-fried with fresh herb paste

NOODLES

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และ น้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่	Whole ocean lobster from the tank stir-fried with fresh egg noodles, soy sauce, curry paste & rich pork stock
--	---

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 – CURRIES / RELISHES

แกงเคยควัปลาหิมะเปราะหอม, ดอกกระเจียว, สาหร่ายไถ	Crisp Patagonian toothfish with madan fruit, kaffir lime and tumeric simmered in coconut with Siam tulip
แกงบูบิกซ์ใต้รมควันใส่ปูจ๊กจั่น ออسترเลีย, ดอกแค และใบชะคราม จากสมุทรสาคร	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
หมูย่างซอสพริกไทยอ่อนกระจัดน้ำ	Pork loin cutlet with green peppercorn, water chestnut, lemongrass & cumin curry from the late 19 th century

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.

VEGETARIAN

ยำมะเข็ญยาวหอมชูใส่ไข่นกกระทา

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,
กระเจี๊ยบ และไข่ฝำ

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

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.

RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงราย
หุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก

Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flowers

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์

Organic riceberry from Surin province