

## TASTING MENU FOR 1 PERSON ONLY

ขนมเบื้องโบราณไส้ไข่เค็มมันกุ้ง และลูกพลับเชื่อม	Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf & salted egg yolk
สะต๊ะไก่กับน้ำอจาด	Toasted chicken satay dumplings with arjard relish
ปล่าปลา	Mackerel pla salad tidbits

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 (SHARING)

แกงเปลือกแตงโมกับพองเต้าหู้  
ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

ยำหมูโอบอริโถ่ย่างปลาธำนิเวศ,  
ผักกาดหอมต้น, ยอดพิลังกาสง,  
มะเฟืองหวาน และลูกกะบะ

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

แกงเคยกุ้งปลาหิมะเปราะหอม,  
ดอกกระเจียว, สาหร่ายไถ

Crisp Patagonian toothfish with madan fruit, kaffir lime and tumeric simmered in coconut  
with Siam tulip

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

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย,  
กระเจียว และไข่ฝำ

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

## DESSERT

JASMINE CANDLE SMOKED  
COCONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiang Rai phulae pineapple and roasted coconut

4,400++ baht per person / FOR 1 PERSON ONLY

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.