

TASTING MENU

สะเต๊ะไก่กับน้ำอจาจาด

Toasted chicken satay dumplings with arjard relish

หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน

Hokkaido scallops, lychee, sea urchin and young coconut

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
ย่างหมูโอบเบอร์รี่โข้ย่างปลาธำมรงค์, ผักกาดหอมต้น, ยอดพิลังกาสา, 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
ปลาทอดจากนอร์เวย์นึ่งบิวยอดอง กับใบชาจากดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย	Steamed Norwegian cod with organic plums fermented with tea leaves from Chiang Rai & smoked pork hok sauce
	OR
ปลาหมึกหอมย่างผัดถั่วกาหยิกกะปิ	Clove beans, grilled bigfin reef squid, stir-fried with fresh herb paste
	OR
ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม	12 hour braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy sauce
	OR
หมูย่างซอสพริกไทยอ่อนกระเจียวน้ำ	Pork loin cutlet with green peppercorn, water chestnut, lemongrass & cumin curry from the late 19 th century
ผัดผักกาดหอมต้น, เกล็ดไทย, กระเจียว และไข่ฝ่ำ	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.

DESSERT

JASMINE CANDLE SMOKED
COCONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiang Rai phulae pineapple and roasted coconut

4,400++ baht per person / minimum 2 people