

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

ก้อยปลาน้ำพริกข่า	'Koi pla' ceviche, makrut lime, chilli & galangal relish
ปลาเซลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder
ขนมจีนชานี้บูการาบะ	Fermented hand made noodles, king crab, som saa zest & ginger Inspired from Mae Krua Hua Bpak cookbook by Lady Prien Pasakornwong (1908)
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, mangosteen, sea urchin & young coconut
ห่อหมกปลาจินดาระ (คอด)	'Hor mok' seafood souffle with Gindara (Black cod)
หน้าตั้งแขก	Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander served on rice crackers

SOUPS

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ ใส่หอมแดงเผา	Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth
แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ ห่อปลาต้มมันแกว	Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

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.

SALADS

ยำหมูโอบเบอร์รี่อย่างปลาธำมรงค์,
ผักกาดหอมต้น, ยอดพิลังกาสง,
มะเฟืองหวาน และลูกกะบะ

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

ยำล็อบสเตอร์, ชมพู่,
รากชูกะบะ และใบชะคราม

Live lobster salad, rose apple, crisp hooker chives & Thai samphire

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา,
น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคียว

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

MAINS - GRILLED / ROASTED / STEAMED

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

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

ปลาจินดาระ (คอด) ต้มเค็มต้มหวาน

Gindara (Black Cod) with palm sugar, fish sauce, soy & duck weed powder

ปลาเก๋าแดงกุดสลาดนึ่งบิวย

Coral trout steamed with organic plums fermented with tea leaves from Chiang Rai
& smoked pork hok sauce

ไข่เจียวเสิร์ฟใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue swimmer crab

หมูออร์แกนิกย่างกับ
เมล็ดเฟนเนล และน้ำผึ้งป่า
เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Char-grilled organic pork, fennel seeds & smoked tomato 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.

NOODLES

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย
ซีอิ้วขาว เกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และ
น้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่

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

MAINS – CURRIES / RELISHES

แกงบูบิกซ์ไต้หวันใส่ปูม้า, ดอกแค
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue swimmer 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

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian grain feed-beef cheek, toasted peanuts
& Thai sweet basil

แกงไก่มะเขว่น

Fragrant poached chicken, winter melon & northern makhwaen pepper curry

VEGETARIAN

ยำมะเขือยาวหอมซูใส่ไข่กกระกาทา

Grilled smoky eggplant salad, hooker chives & quail eggs

เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง

Steamed silken tofu, mint, coriander & fried shallots with soy & ginger dressing

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 SIDE DISHES

ผัดเห็ดน้ำพริกข่า	Stir-fried mushrooms with lemon basil & roasted herb relish
แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อน กับเห็ด	Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric
ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย, กระเจี๊ยบ และไข่ฝำ	Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province & duck weed powder

RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงราย หุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก	Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flowers
ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์	Organic riceberry from Surin province

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.