

LUNCH TASTING MENU

หน้าตั้งแขก	Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander served on rice crackers
ก้อยปลาน้ำพริกข่า	'Koi pla' ceviche, lime leaf, chilli & galangal relish
ขนมจีนชาน้ำปูทาราบะ	Fermented hand made noodles, king crab, som saa zest & ginger Inspired from Mae Krua Hua Bpak cookbook by Lady Prien Pasakornwong (1908)

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
ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย	Pomelo salad with char-grilled river prawn, chilli jam & gapi khoei plankton paste
ปลาจินตาระ (คอด) ต้มเค็มต้มหวาน	Gindara (Black Cod) with palm sugar, fish sauce & soy sauce caramel
	<i>OR</i>
แกงไก่มะแขว่น	Fragrant poached chicken, winter melon & northern makhwaen pepper curry
	<i>OR</i>
แกงปูปักยี่ไต้รมควันใส่ปูม้า, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร	Smoky southern yellow curry with blue swimmer crab, hummingbird flowers, & Thai samphire
ผัดเห็ดน้ำพริกข่า	Stir-fried mushrooms with lemon basil & roasted herb 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.

DESSERT

COCONUT NOODLES Smoked coconut noodles with palm sugar sabayon, lemon basil seed, dried pineapple

3,600++ baht per person