

TASTING MENU

ปลาเซลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder
ห่อหมกปลาจินตาระ (คอต)	'Hor mok' seafood souffle with Gindara (Black cod)
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, mangosteen, sea urchin & 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)

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ
ใส่หอมแดงเผา

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

ยำลิ้นปี่, ชมพู่,
รากชูกะโหลก และใบชะคราม

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

ปลาเก๋าแดงทอดสลัดนิ่งบ๊วย

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

OR

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

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

OR

แกงไก่มะเขว่น

Fragrant poached chicken, winter melon & northern makhwaen pepper curry

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย,
กระเจี๊ยบ และไข่ผ่า

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

4,600++ baht per person / minimum 2 people