

LUNCH TASTING MENU

หน้าตั้งแขก	Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander served on rice crackers
ก้อยปลาน้ำพริกข่า	'Koi pla' ceviche, lime leaf, chilli & galangal relish
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, longan, 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)

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>
แกงไก่มะเขว่น	Fragrant poached chicken, winter melon & northern makhwaen pepper curry <i>OR</i>
แกงบูบักซีใต้รมควันใส่ปูม้า และใบชะครามจากสมุทรสาคร	Smoky southern yellow curry with blue swimmer crab & 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

3,800++ baht per person