

TASTING MENU FOR 1 PERSON ONLY

ปลาแชลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder
ก้อยปลาน้ำพริกข่า	'Koi pla' ceviche, makrut lime, 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)
หน้าตั้งแขก	Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander served on rice crackers
ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ ใส่หอมแดงเผา	Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth
ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย	Pomelo salad with char-grilled river prawn, chilli jam & gapi khoei plankton paste

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

ปลาเก๋าแดงทอดรสชาดนิ่งบิววย

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

แกงบูบิกษ์ใต้รมควันใส่บูบ้ำ
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue swimmer crab, & Thai samphire

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย,
กระเจี๊ยบ และไข่ผ่า

Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province & duck weed powder

DESSERT

ZESTY CITRUS DELIGHT

Blood orange sorbet with hibiscus, plum, longan, dried chilli guava & aquafaba meringue

4,800++ baht per person / FOR 1 PERSON ONLY

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.