

## LUNCH TASTING MENU

### AMUSE-BOUCHE

น้ำพริกพม่าเสิร์ฟกับลิ้นวัวตุ๋น  
และเจลกระเจี๊ยบ

Tartlets of beef tongue, Burmese relish, apple eggplant & rosella gel

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน

Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้  
ห่อปลาต้มมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

วิหคคีนริ่ง

Organic chicken wing stuffed with jicama, sour sausage & curry paste  
served with a salad of banana flower, taro & roasted chicken sauce

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

ปลาจินตาระ (คอด) ต้มเค็มต้มหวาน

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

OR

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

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

OR

แกงปูปักซี่ใต้รมควันใส่ปูม้า  
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

MANGO STICKY RICE

'Nam Dok Mai' mango mousse, sticky rice with golden threads  
& in-house made coconut ice cream

PETIT FOURS

3,800

Add on signature dish of lobster stir-fried with fresh egg noodles 1,900  
or steamed mantis shrimp in elegant choo chee curry 1,800