

paste

BANGKOK

Our food is intended for sharing and to be eaten with steamed jasmine rice.

The following menu is a balance of textures, flavours and aromas.

Our menu changes often due to market availability and produce quality.

STARTERS

| | |
|--|--|
| ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม | Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder |
| ขนมปังหน้ากุ้ง | Crispy minced prawn with coconut oil served on sour dough |
| หอยเชลล์พริกเผาและพริกอ่อน | Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut |
| ห่อหมกปลาเก๋าทอดสาก | 'Hor mok' souffle with Red Grouper |
| ยำปูพาสี | Crab salad, preserved lemon, snake beans & lotus seeds |
| น้ำพริกพม่าเสิร์ฟกับลิ้นวัวตุ๋น และเจลกระเจี๊ยบ | Tartlets of beef tongue, Burmese relish, apple eggplant & rosella gel |

SOUPS

| | |
|--|--|
| ต้มยำเม็ดขนุนและชาหมูโบราณ ใส่หอมแดงเผา | Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth |
| แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ ห่อปลาต้มมันแกว | Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings |

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.

SALADS

ยำหมูโอบอริโก้ย่าง, ผักกาดหอมต้น,
ยอดปลิงกาสา, มะเฟืองหวาน
และลูกกะบก

Grilled Iberico pork pluma salad with star fruit, jet berry shoots & Thai almonds

ยำเนื้อกับองุ่นและมะม่วง

Pla style beef steak salad with fresh mint, grapes & mango

อหคคีนรัง

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

MAINS - GRILLED / ROASTED / STEAMED

ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม

12 hour braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy sauce

ปลาจินดาระ (คอด) ต้มเค็มต้มหวาน

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

ไข่เจียวเสิร์ฟใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue swimmer crab

หมูออร์แกนิกย่างกับ
เมล็ดเฟนเนล และน้ำผึ้งป่า
เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Char-grilled organic pork, fennel seeds & smoked tomato relish

เสีอร้องไห้ น้ำจิ้มแจ่ว

Grilled wagyu striploin with bone marrow & tamarind nam jim jaew

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 – CURRIES / RELISHES

แกงบูบิกษ์ใต๋รมควันใส่บูบ้ำ
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue swimmer crab & Thai samphire

แกงกะหรี่เปิดแบบฉบับของ
ม.ร.ว. เต๋อง สนิทวงศ์

Aromatic roasted duck curry with longan, fennel seed & freshly squeezed coconut milk
A gari type of curry by Mom Ratchawongse Dteuang Sanitwongse

แพนงเนื้อออสเตอร์เลีย

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

แกงไตปลา

From southern Thailand, a gentrified version of gaeng tai pla with razor clams,
cockles, prawns, black pepper & tamarind

จู้ดี่กั้ง

Steamed mantis shrimp from Surat Thani province in an elegant choo chee curry
with makrut lime leaves, lessor ginger & white pepper

NOODLES

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย
ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และ
น้ำสต็อกเข้มข้นเคี่ยวจากหมูและไก่

Whole ocean lobster from the tank stir-fried with fresh egg noodles, soy sauce,
curry paste & rich pork stock

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.

VEGETARIAN

| | |
|---|---|
| ผัดเห็ดน้ำพริกข่า | Stir-fried mushrooms with lemon basil & roasted herb relish |
| แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อน กับเห็ด | Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric |
| ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย, กระเจี๊ยบ และไข่ฝำ | Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province & duck weed powder |

SIDE DISHES

| | |
|--------------------------------|--|
| ยำมะเขือยาวหอมซูใส่ไข่เนกกระกา | Grilled smoky eggplant salad, hooker chives & quail eggs |
| เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง | Steamed silken tofu, mint, coriander & fried shallots with soy & ginger dressing |

RICE

| | |
|---|---|
| ข้าวหอมมะลิจากเชียงราย หุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก | Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flowers |
| ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์ | Organic riceberry from Surin province |

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.