

LUNCH TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

Siamese bite of freshly made chilli jam, dried scallop & prawn powder, betel leaves & ruby red pomelo

Starters

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

Soup

แตงเป็ลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้
ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

Salad

โห่คคีนรัง

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

แกงบูบักซี่ใต้รมควันใส่ปูม้า
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue 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

- Citrus flavoured jelly
- Longan sphere
- Thai egg custard
- Thai Tea with white chocolate

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