

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
กุ้งผัดผงกะหรี่	Ocean prawns, freshly made dry spice powder, organic eggs, chilli jam & pickles
คังคาวเผือก	Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut
ห่อหมกปลาเก๋ากุ้งสด	'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

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ ใส่หอมแดงเผา	Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth
แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ ห่อปลากุ้งมันแกว	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

ยำเนื้อกับองุ่นและมะม่วง

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

วิหคคีนรั้ง

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

ไข่เจียวเลิครสใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue crab

หมูออร์แกนิกย่างกับ
เมล็ดเฟนเนล และน้ำผึ้งป่า
เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

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

เสีอร่องให้ 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

แกงปูปักษ์ใต้รมควันใส่ปูม้า
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue crab & Thai samphire

แกงฮังเลแบบไทยใหญ่
เนื้อแก้มวัวออสเตรเลีย

Northern Shan version of Hang Lay curry with slow cooked Australian beef cheek
& pickled garlic

แกงเหลืองปลาย่างพริกหยวก
'ซูลากูนิงลาดอ'

From the deep south of Thailand: Preranakan style curry of seared seabass,
stuffed banana chilli with bamboo shoot & salmon roe

แกงไตปลา

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

Noodles

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย
ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ชিংอ่อน และ
น้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่

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 และไข่ผ่า	Stir fried stem lettuce, shitake mushrooms, Thai chestnut from Nan province & duck weed powder
ยำมะเขือยาวหอมขูใส่ไข่นกกระทา	Grilled smoky eggplant salad, hooker chives & quail eggs

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.