

## TASTING MENU

### Snacks

- ยำส้มโอ Siamese bite of freshly made chilli jam, dried scallop, betel leaves & ruby red pomelo
- ค่างคาวเผือก Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice
- กุ้งผัดผงกะหรี่ Ocean prawns, freshly made dry spice powder, organic eggs, chilli jam & pickles
- น้ำพริกพม่าเสิร์ฟกับลิ้นวัวตุ๋น และเจลกระเจี๊ยบ Tartlets of beef tongue, Burmese relish, apple eggplant & rossella gel

### Starters

- หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut
- ห่อหมกปลาเก๋าทอดสด 'Hor mok' souffle with red grouper

### ADD ON:

- ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder  
(Sharing)

### Soup

- ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ ไส้หอมแดงเผา Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth

### Salad

- ยำเนื้อกับองุ่นและมะม่วง Pla style beef salad with fresh mint, grapes & mango

## TASTING MENU

### Mains

แกงฮังเลแบบไทยใหญ่เนื้อแก้มวัว  
ออสเตรเลีย

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

OR

แกงเหลืองปลาทูย่างพริกหยวก  
'ซูลากูนิงลาดอ'

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

OR

แกงไตปลา

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

ผัดผักกาดหอมต้น, เกาลัดไทย,  
กระเจี๊ยบ และไข่ผ่า

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

ADD ON:

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย  
ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน  
และน้ำสต็อกเข้มข้น  
เคี้ยวจากหมูและไก่

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

ไข่เจียวเลิศรสใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue swimmer crab  
(Sharing)

### Dessert

JASMINE CANDLE SMOKED  
COCONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiang Rai phulae pineapple & roasted coconut

OR

GINKGO CHEESECAKE

Ginkgo and goji berry cheesecake topped with longan syrup

Petits fours

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