

LUNCH TASTING MENU

Snacks

- ยำส้มโอ Siamese bite of freshly made chilli jam, dried scallop, betel leaves & ruby red pomelo
- คั้งควาเผือก Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice
- ยำปูพาสี Crab salad, preserved lemon, snake beans & lotus seeds

Starters

- ห่อหมกปลาเก๋ากุดสลาด 'Hor mok' souffle with red grouper
- ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder

Soup

- แกงเปลือกแตงโมกับ ฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

Salad

- วิหคคีนรัง Organic chicken wings stuffed with jicama, sour Thai sausage & Thai curry paste served with a salad of banana flower, taro pillow & roasted chicken sauce

LUNCH TASTING MENU

Mains

- ซี่โครงเนื้อตุ๋นซอสเห็ดหอม 12 hour braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy
- OR
- แกงไตปลา From southern Thailand, a gentrified version of gaeng tai pla with razor clams, cockles, prawns, black pepper & tamarind
- OR
- แกงปูยักษ์ใต้รมควันใส่ปูม้า Smoky southern yellow curry with blue crab & Thai samphire และใบชะครามจากสมุทรสาคร
- ผัดเห็ดน้ำพริกข่า Stir-fried mushrooms with lemon basil & roasted herb relish
- ADD ON:
- บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย Whole ocean lobster from the tank stir-fried with fresh egg ซิวข้าวเกร็ดพรีเมียม, ชিংอ่อน noodles, soy sauce, curry paste & rich pork stock และน้ำสต็อกเข้มข้น (Sharing) เคี้ยวจากหมูและไก่
- 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
- SALTED EGG YOLK IN THAI GLUTINOUS RICE BALL Floating on the fresh milk infused with longan honey
- Petits fours
- Citrus flavoured jelly
 - Longan sphere
 - Thai egg custard
 - Thai Tea with white chocolate