

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

ปลาเซลมอนสมุนไพรและแตงโม	Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder
ห่อหมกปลาเก๋ากุดสลาก	'Hor mok' souffle with red grouper
หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน	Hokkaido scallops, longan, sea urchin & young coconut
ค่างควาเผือก	Taro tart, coconut, prawn & young puffed rice
ปูผัดผงกะหรี่	Blue crab, freshly made dry spice powder, chilli jam & pickles, topped with Royal Project macademia
ซูชิหมตุ๋นเครื่องมัสมันกับไข่ผ่า	Choux of slow-braised pork leg in aromatic massaman curry with kai pam

Soups

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณ ใส่หอมแดงเผา	Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth
ต้มข่าไก่	Coconut cream soup of galangal, free range chicken with chili jam <i>*The first ever recorded in print Tom Kha Soup by S. Rachanuprapan Tumra Kub Khao 1890 AD</i>

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

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งแม่น้ำอยุธยา
น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

Pomelo salad with char-grilled river prawn, fresh chilli jam & gapi khoei plankton paste

วิหคคินรัง

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

Mains - Grilled / Roasted / Steamed

เสีอร่องให้ น้ำจิ้มแจ่ว

Grilled wagyu striploin with bone marrow & tamarind nam jim jaew

เนื้อแก้มวัวออสเตรเลียต้นซอสเห็ดหอม

12 hour braised Australian beef cheek with fermented chilli paste, roasted mushroom & soy sauce

ไข่เจียวเลิศรสใส่ปูม้า

31 flavoured Thai omelette with blue crab

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.

Noodles

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วย
ซีอิ้วขาวเกรดพรีเมียม, ซิงอ่อน และ
น้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่

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

Mains – Curries / Relishes

แกงปูยักษ์ใต้ร่มครันใส่ปูม้า
และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with blue crab & Thai samphire

แกงฮังเลหมูแบบไทยใหญ่

Northern Shan version of Hang Lay curry with slow cooked pork belly & pickled garlic

แกงกะหรี่เปิด
แบบฉบับของ ม.ร.ว เต๋อง สนิทวงศ์

Aromatic roasted duck curry with seasonal fruits, fennel seed & freshly squeezed coconut milk

A gari type of curry by Mom Ratchawongse Dteuang Sanitwongse

หลนปลากะพงพริ้ว

Giant Kingfish with white tumeric, fennel & lemongrass 'lon' 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.

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
ยำมะเขือยาวหอมซูใส่ไข่นกกระทา	Grilled smoky eggplant salad, hooker chives & quail eggs

Rice

ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ	Thai style fried rice, crisp salted fish, century egg & sweet sausage
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.