



New Year's Eve Menu

เมี่ยงใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ miang bai liang pad kai gung siap

savory melinjo leaf, smoked prawn and stir-fried egg

พริกขิงกรอบไต่ปลา prik khing ktob tai pla

crispy gourami fish in red curry crumbs infused with aromatic fermented essence

ปลาคัมปาจิอย่างนัว plaa kampachi yang nua

zesty kampachi ceviche with herbs and aromatic dressing

แผ่นหน้าทองแกะ pan nah thong kae

richly spiced lamb curry served on Thai crepes

พะโล้แขกไก่ตุ๋น palo khaek gai tun

slow-braised free-range chicken in spiced Muslim style herbal infusion

น้ำพริกโตกกับเหนมทอด nahmprik so ka kab nahm tod

assorted relish platter with crispy herbs delicacies and soured pork sausage bites

~

แกงเหลืองปลาเต้าเตี้ย gaeng leuang pla tao teay

turmeric infused spicy southern yellow curry of pomfret fish

เนื้อนึ่งไข่ตองน้ำปลา nua nueng kai dong nahm pla

steamed Australian wagyu beef with fish sauce-marinated egg yolk

ผัดคะน้าปลาหมึกแห้ง pad kha na pla muek hang

wok-fried Chinese kale with aromatic dried squid and crispy garlic crumble

เครื่องหวานรื่นฤทัย kreung waan ruen rue tai

chilled citrus, fruit medley and somsa

5,999⁺⁺ tasting menu per person

4,500⁺⁺ optional wine pairing per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking
menu and price are subject to change without notification.