

~ heritage ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอ่อนกลิ่น pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of live river prawn, chicken, green mango, and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

งบทะเล ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn, and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

อาหารสำรับ
main course

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushrooms, and chili jam

คั่วกะปิ kua gapi

savory coconut relish of charcoal-grilled catfish and krachai wild ginger

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab with betel leaves and calamansi

เนื้อผัดพริก nua pad piroth

"angry beef" stir-fried with wagyu beef, coconut shoots, and green peppercorns

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

2900

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

อาหารว่าง
canapés

ปูซอห์นกลีน
pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

460

เมี่ยงนพเก้า
miang nopakao

miang of river prawn, chicken, green mango,
and herbs served on a betel leaf

420

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย

yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

550

ลาบคั่วไก่ต็อก

laap kua kai tok

spicy chiang mai laap of guinea fowl, crisp alliums, and herbs

680

งบทะเล

ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn
and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

780

ซุ๊ป

soup

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า

tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushroom and chili jam

450

ต้มส้มปลา

tom som pla

red grouper fish in tamarind and ginger broth

450

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

เครื่องจิ้ม
relish

สร้างว่าปลาตุ๋น

sangwa pla duk fu

relish of wild prawns from songkhla with tamarind, ginger, and somsa
730

คั่วกะปิ

kua gapi

savory coconut relish of charcoal-grilled catfish and krachai wild ginger
760

หลนเต้าหู้อ่อน

lon taohu on

relish of fermented beans, tofu and coconut cream
served with fried herbs and greens
520

แกง

curry

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi

800

มัสมั่นเนื้อ

massaman nuea

massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots
820

มัสมั่นผลไม้

massaman ponlamai

vegetarian massaman curry with seasonal fruits and root vegetables
600

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

ผัด นึ่ง ย่าง
stir-fried, steamed and grilled

ปลาเก๋าแดงนึ่งบัว
pla gao dang nueng buay
steamed leopard coral grouper with pork, pickle plum sauce
720

เนื้อผัดพิโรธ
nuoa pad piroth
"angry beef" stir-fried with wagyu beef, young coconut shoots,
basil, and green peppercorns
760

ไข่ป้ามทรงเครื่อง
kai pam
grilled omelet with blue swimmer crab and prawn
640

ผัดผักกูดไฟแดง
pad pak goot
stir-fried young fiddlehead fern
540

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
350

ข้าว
temptations of rice
375

pork, shellfish and nuts are used in many dishes
please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes