

nahm
~

~ heritage ~

อาหารว่าง canapés

ปูซอมนกลิน pu sorn klin

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

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of river prawn, chicken, green mango,
snake fruit 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

อาหารสำหรับ
main course

individual choice of soup

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

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

or

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

~

choice of relish to share

คั่วกะปิ kua gapi

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

or

น้ำพริกมะกรูดกุ้งย่าง nam prik makrut gung yung

nam prik relish of wild prawn, makrut lime, sour fruits and hairy eggplant served with stuffed bamboo shoot

~

choice of curry to share

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

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

or

แกงชักส้มใส่ดอกขจร gang chak som

orange curry of smoked kingfish, makrut lime and primula veris blossoms

~

choice of stir-fried to share

เนื้อผัดพิโรธ nua pad piroth

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

or

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม kung pad chakram

live river prawns wok-tossed in samphire sauce with garlic, shallots, and peanuts

~

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

3200

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

~ botany ~

(vegetarian menu)
(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

เห็ดช่อนกลั่น hed sorn klin

mushrooms, coriander and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of pomegranate, mango and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ลาบคั่วเห็ดป่า laap kua hed pa

chiangmai laap of wild mushroom tossed with herb
and crisp alliums served with fresh vegetable

อาหารสำหรับ

main course

ต้มยำเห็ดป่า tom yum hed

tom yum soup of mushrooms and chili jam

หลนเต้าหู้อ่อน lon taohu on

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

แกงกะหรี่ผลไม้ gang gari ponlamai

aromatic yellow curry with seasonal fruits and root vegetables

เต้าหู้นึ่งบ๊วย taohu nueng buay

steamed tofu with preserved plum

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

2600

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

à la carte

อาหารว่าง
canapés

ปูช้อนกลิ่น
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,
snake fruit 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
laop kua kai tok

spicy chiang mai laop 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

ต้มกะทิกุ้งไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

400

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

เครื่องจิ้ม

relish

เสิร์ฟปลาตุ๋น

sangwa pla duk fu

relish of wild prawn from songkhla
with tamarind, ginger, and somsa

730

คั่วกะปิ

kua gapi

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

760

น้ำพริกมะกรูดกุ้งย่าง

nam prik makrut gung yang

nam prik relish of wild prawn, makrut lime, sour fruits, and hairy eggplant
served with stuffed bamboo shoot

780

หลนเต้าหู้อ่อน

lon taohu on

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

520

แกง
curry

แกงชักส้มใต้ดอกขจร

gang chak som

orange curry of smoked kingfish,
makrut lime and primula veris blossoms

800

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

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

860

แกงกะหรี่เนื้อ

gang gari nua

aromatic yellow curry
with braised beef and grilled pumkins

920

แกงกะหรี่ผลไม้

gang gari ponlamai

aromatic yellow curry
with seasonal fruits and root vegetables

680

ผัด

stir-fried

เนื้อผัดพิโรธ

nua pad piroth

"angry beef" stir-fry with wagyu beef,
young coconut shoots, basil, and green peppercorns

760

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม

kung pad chakram

live river prawns wok-tossed in samphire sauce
with garlic, shallots, and peanuts

780

ผัดผักกูดไฟแดง

pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

540

นึ่ง ย่าง
steamed and grilled

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

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

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
350

ข้าว
temptations of rice
375