

nahm
~

~ heritage ~

อาหารว่าง **canapés**

ปูซอ่อนกลีน **pu sorn klin**
blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมียงนพเก้า **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 savoury coconut broth

~

choice of relish to share

น้ำพริกไหม้ใส่มะขามป้อมกับหมูคั่วเกลือ **nahm prik mai sai ma karm pom**

burnt relish with salted stewed pork belly

or

น้ำพริกมะกรูดกุ้งย่าง **nam prik makrut gung yang**

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 **nuea pad piroth**

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

or

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม **gung 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

3,200

~ 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**

spicy chiang mai 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

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

2,600

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

à la carte

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,
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

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

ต้มกะทิกุ้งไก่ส้มมะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai

chicken and green mango in savoury 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

เสิร์ฟว่าปลาอุกฟู

sangwa pla duk fu

relish of wild prawn from songkhla

with tamarind, ginger, and somsa

730

คั่วกะปิ

kua gapi

savoury coconut relish of charcoal-grilled catfish

and krachai wild ginger and fresh vegetables

760

น้ำพริกไหม้ส้มขามป้อมกับหมูคั่วเกลือ

nahmrik mai sai ma karm pom

burnt relish with salted stewed pork belly

780

น้ำพริกมะกรูดกุ้งย่าง

namrik makrut gung yang

namrik 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

แกงชักส้มใส่ดอกขจร

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 nuea
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

nuea pad piroth
“angry beef” stir-fried with wagyu beef,
young coconut shoots, basil, and green peppercorns
760

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม

gung 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

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

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

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