



~ Valentine's Day ~

canapé

ข้าวตังน้ำพริกตะไคร้ khao tang nahm prik ta - krai
pork and lemongrass relish served on rice cracker

เมี่ยงหอยหลอด miang hoi lod

miang of spicy savory razor clams, herb and fruit on betel leaf

entrée

งอบทะเล ngob talay

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

ยำข้าวโพดข้าวเหนียวกับน้ำมันปูนิ่ม กุ้งทอด yum khao pod khao neaw gum pu nim tod
deep fried soft shell crab salad with spicy sticky corn

main course

ปลาจาระเม็ดต้มน้ำยีกับหมูสามชั้น pla ja ra med tom buay gub moo sam chan
salted plum soup of white pomfret fish and pork belly

น้ำพริกกะปิกุ้งก้าว ก้าวป่า nahm prik gapi gung gaew gub kai cha - om
sweet shrimp and shrimp paste relish served with deep-fried acacia

แกงซีโครงเนื้อวัวกับใบชะมวง gang si krong nuea wua gub bai cha muang
curry of beef short-ribs with garcinia cowa leaves

ผัดถุงหมูแห้ง กับถุงผักชีสอด choo - chee kor moo hang gub luuk pak chee sod
wok-fried red curry of pork jowl and coriander seed

ผัดผักหวานไฟแดง pad pak waan fai daeng
wok-fried star gooseberry shoot

dessert

เครื่องหวานแห่งรัก kreuang waan haeng ruk
valentine's Thai dessert

4,400++ baht per person

please advise our team of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking
menus are subject to change due to seasonality and product availability
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes