

KHIRI

Koi Hoi Ngung Chang I ก้อยหอยวงช้าง

Isan-style Geoduck Clam Laab with Assorted Herbs served with Puffed Rice Cracker

Pla Mhuk Yang Sai Oua I ปลาหมึกย่างไส้อั่ว

Charred Baby Squid filled with Northern Thai Sausage and Tangy Green Chili

Keang Khiao Wan Hoi Malangpu I แกงเขียวหวานหอยแมลงภู่

Spiced Tuscan Kale Soup & Irish Mussels with Silky Scallop Emulsion

Yum Som Choon I ยำส้มฉุน

Juicy Pomelo Pulp, Salted Green Mango with Fermented Shrimp, Fresh Snake Fruits and Crispy Mixed Herbs

Khoong Mae Naam Yang Naam Jim I กุ้งแม่น้ำย่างน้ำจิ้ม

King River Prawn, Baby Lotus Roots & Roasted Red Pepper Relish

***Kaeng Phed Priksoed Mangkhod Kae Yang I แกงเผ็ดพริกสดมังคุดแกะย่าง**

Grilled NZ Lamb Rack with Fragrant Mangosteen Fresh Herbs Curry

or

***Kaeng massaman sikhrong nuea thoon I แกงมัสมั่นซี่โครงเนื้อตุ๋น**

Angus Beef Short Ribs slow cooked in our Rich and Fragrant Massaman Curry (+\$22.00)

Sorbet Farang Naam Pla Wan I ซอร์เบตฝรั่งน้ำปลาหวาน

Pink Guava Sorbet with Lemon Balm and Poached Star Anise Guava

Kaeng buad phueak chor pha-ga I แกงบัวตมเผือกช่อพกา

Homemade Royal Thai Dumpling with Silky Purple Yam Paste served Warm & House churned Coconut Ice Cream

—

(Add-on)

Signature khao pad kid terng I ข้าวผัดปลากุเลาเค็ม

"a fried rice to remember" 6 month cured salted threadfin and crabmeat

\$14.00 per bowl (min. order 2 bowls)

Premium Crystal fresh Water

Sparkling or Still (free flow) \$5.00 per pax

—

\$148.00++

Menu is subject to change.

All prices are subject to 10% service charge & 9% GST