

KHIRI

“EXPERIENCE WEEKEND LUNCH”

SNACKS

Peek Kai yud sai kao neaw tub haan | ปีกไก่ยัดไส้ข้าวเหนียวดับห่าน

Stuffed Chicken wings with Foie Gras Sticky Rice

Laab nua tord | ลาบเนื้อทอด

Thai Crispy Laab Beef Balls, Mixed Herbs & Toasted Rice Powder

Dok krachiao Bai chaplu tord | ดอกกระเจียว ใบชะพลู ชุบแป้งทอด

Siam Tulip, Betel Leaf coated with Aerated Tempura

Naam prik kapi | น้ำพริกกะปิ

Homemade Shrimp Paste Relish

SOUP

Tom zaab hang wua | ต้มแซ่บหางวัว

Spicy Oxtail Soup

MAIN

Pla Rad Prik | ปลาราดพริก

Aged Spanish Mackerel, Pickled Ginger Flower & Spicy Tamarind Chili

Saam sahai fi-dang | สามสหายไฟแดง

Stir Fry Sweet Leaf, Agasta Flower and Cowslip Creeper

Keang moo chamuang | แกงหมูชะมวง

Cowa Leaves Curry and Pork Belly Stew

Kao suay | ข้าวสวย

Served Jasmine Rice topping with Thai Fried Garlic, perfectly complements the main course

DESSERT

Ice cream mapraw-pao kluai thot | ไอศกรีมมะพร้าวเผากล้วยทอด

Banana fritter, Coconut Crumble with our House Churned Smoke Ice Cream

—

Premium Crystal fresh Water

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

—

\$48.00++

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