

KHIRI

“EXPERIENCE TASTING MENU FOR 6 COURSES”

Miang kham | เมียงคำ

Wild Betel leaf, Rayong Shrimp with Homemade Lemongrass Reduction

Laab nua tord | ลาบเนื้อทอด

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

Yum Som Choon | ยำส้มฉุน

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

Or

Kaeng Khiao Wan Hoi Malangpu | แกงเขียวหวานหอยแมลงภู่

Spiced Tuscan Kale Soup & Irish Mussels with Silky Scallop Emulsion

Khoong Mae Naam Yang Naam Jim | กุ้งแม่น้ำย่างน้ำจิ้ม

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

Esaan Kor moo yang | อีสานคอหมูย่าง

Grilled Iberico Secreto, Esaan Style

Or

Kaeng massaman sikhrong nuea thoon | แกงมัสมั่นซี่โครงเนื้อตัน

Angus Beef Short Ribs Slow Cooked in our Rich and Fragrant Massaman Curry (Add on \$22)

Ice cream mapraw-pao kluai thot | ไอศกรีมมะพร้าวเผากล้วยทอด

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

(Add On)

Signature khao pad kid terng | ข้าวผัดปลากุเลาเค็ม

“A fried rice to remember” 6 month cured salted threadfin and crab meat

\$14.00 min order 2 bowls

Premium Crystal fresh Water

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

\$108.00++

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