

KHIRI

“EXPERIENCE TASTING MENU FOR 6 COURSES”

Miang Kham I เมี่ยงคำ

Wild Betel Leaf, Rayong Shrimp with Homemade Lemongrass Reduction

Laab Nua Tord I ลาบเนื้อทอด

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

Yum Som Choon I ยำส้มจุน

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

Or

Kaeng Khiao Wan Hoi Malangpu I แกงเขียวหวานหอยแมลงภู่

Spiced Tuscan Kale Soup and Mussels with Silky Scallop Emulsion

Khoeng Mae Naam Yang Naam Jim I กุ้งแม่น้ำย่างน้ำจิ้ม

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

*Esaan Kor Moo Yang I อีสานคอหมูย่าง

Grilled Iberico Secreto, Esaan Style

Or

*Kaeng Massaman Sikhrong Nuea Thoon I แกงมัสมั่นซี่โครงเนื้อต้น

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

Ice cream Mapraw-pao Kluai Thot I ไอศกรีมมะพร้าวเผือกกล้วยทอด

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