

KHIRI

“EXPERIENCE TASTING MENU FOR 6 COURSES”

Koi Hoi Ngung Chang | ก้อยหอยวงช้าง

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

Laab Nua Tord | ลาบเนื้อทอด

Thai Crispy Laab Meatballs, Mixed Herbs and Toasted Rice Powder

Tom Zaab Hang Wua | ต้มแซ่บหางวัว

Spicy Oxtail Soup

Or

Som Tum Pla La | ส้มตำปลา

Medley Heirloom Tomatoes and Seasonal Fruits with Spicy Fermented Fish sauce

Khoong Mae Naam Yang Naam Jim | กุ้งแม่น้ำย่างน้ำจิ้ม

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

*Moo Hun Krob Naam Jim Prik Heng | หมูหันกรอบน้ำจิ้มพริกแห้ง

Traditional Thai Crispy Suckling Pork, served with Tangy Dried Chilli sauce and Grilled Sticky Rice Patty

Or

*Keang Phed Prik Sod Mangkhod Kae Yang | แกงเผ็ดพริกสดมังคุดแกะย่าง

Grilled Gundagai Lamb Rack with Fragrant Mangosteen Fresh Herbs Curry (Add on 20.00)

Or

*Kaeng Massaman Sikhrong Muea Thoon | แกงมัสมั่นซี่โครงเนื้อตุ๋น

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

Ice Cream Mapraw-Pao Klui Thot | ไอศกรีมมะพร้าวเผากล้วยทอด

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

(Add-on)

Signature Khao Pad Kid Terng | ข้าวผัดปลาเกลือเค็ม

“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

\$128.00++

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