



04

05

07

06

03

A

Dinner set for 2-3

01. ลาบเนื้อสด

DRY AGED BEEF TARTARE

Tamarind, Spices

02. ยำห้วปลี

GRILLED PRAWN AND BANANA FLOWER

Fritter and Salad

03. หมูกรอบ

CRISPY PORK BELLY

Sweet Soy, Spicy Mustard

04. ยำข้าวโพดย่างกับมะม่วง

GRILLED CORN SALAD

Green Mango, Kaffir

05. ผัดผักตามฤดูกาล

SEASONAL STIR-FRIED VEGETABLES

06. ข้าวห่อใบบัว

THAI RICE WRAPPED IN LOTUS LEAF

Apple, Sweet & Salty Braised Pork

07. ไข่ทอดซอสม

CHA-OM FRITTATA

Shrimp paste Sour Cream

2000 .-





B

Dinner set for 4-5

01. สลัดกุ้งกับปลาเค็ม
CRISPY PRAWN WITH GREEN SALAD
Baagadin Dressing, Salted Fish

02. หมูกรอบ
CRISPY PORK BELLY
Sweet Soy, Spicy Mustard

03. ปลาหมึกทอด
FRIED SQUID
Cucumber, Chilies, Sriracha

04. หัวไหล่หมูแกงแดง
GRILLED PORK SHOULDER
Red Curry, Smoked Egg

05. ผัดผักตามฤดูกาล
SEASONAL STIR-FRIED VEGETABLES

06. ไข่ทอดซอสม
CHA-OM FRITTATA
Shrimp paste Sour Cream

07. ลาบเนื้อสด
DRY AGED BEEF TARTARE
Tamarind, Spices

08. ลาบเป็ด
DUCK LARB (*SPICY)
Rice Chip, Cabbage, Mint

09. มัสมันแกะ
BONELESS LEG OF LAMB
Onion, Potato, Massaman Curry

10. ยำข้าวโพดย่างกับมะม่วง
GRILLED CORN SALAD
Green Mango, Kaffir

3700 .-





07

09

10

08

11

C

Dinner set for 4-5

01. ฟักทองผัดไข่

ROAST PUMPKIN

Garlic Cream, Scrambled Egg

02. ผักดองกับสลัดสมุนไพร

HERB SALAD

Rice Cracker, Pickled Vegetables

03. ข้าวโพดทอด

CORN FRITTER

Sweet Chili, Garlic

04. ปูนิ่มทอดกับส้มตำ

SOFT SHELL CRAB

Som-Tam, Young Coconut

05. ต้มยำทะเล

SEAFOOD TOM KAH

Prawn, Sea bass, Mussel

06. ผัดผักตามฤดูกาล

SEASONAL STIR-FRIED VEGETABLES

07. ปลาเผา

WHOLE GRILLED OCEAN FISH

Anchovy Butter, Thai Seafood
Sauce

08. เห็ดย่างกับไข่เป็ด

GRILLED SEASONAL MUSHROOMS

Duck Egg, Coconut, Fingerroot

09. ปลาหมึกทอด

FRIED SQUID

Cucumber, Chillies, Sriracha

10. หอยทอด (5 ตัว)

CRISPY OYSTER (5 PCS)

Egg Mousse, Bean Sprouts

11. สลัดกุ้งกับปลาเค็ม

CRISPY PRAWN WITH GREEN SALAD

Baagadin Dressing, Salted Fish

3900 .-

SMALL PLATE

ยำหัวปลี

GRILLED PRAWN AND BANANA FLOWER

Fritter and Salad

350.-

ยำข้าวโพดย่างกับมะม่วง

GRILLED CORN SALAD

Green Mango, Kaffir

195.-

หอยนางรมย่างกับสาโท (2 ตัว)

GRILLED OYSTER (2 PCS)

Sato Siam, Shallot

320.-

ต้มยำแห้ง

TOM YUM KUNG "CEVICHE" (*VERY SPICY)

Straw Mushroom, Cherry Tomato

290.-

ต้มยำทะเล

SEAFOOD TOM KAH

Prawn, Sea bass, Mussel

450.-

ไข่ทอดขอม

CHA-OM FRITTATA

Shrimp paste Sour Cream

250.-

