



## Mother's Day Menu

น้ำกระชายและน้ำผึ้งลูกหม่อนออร์แกนิกจากฟาร์มของโรงแรม  
Finger root infused with Mandarin Oriental Bangkok's organic mulberry honey

ม้าย่อ  
Pineapple relish with pickled turnip, peanut and tamarind

คะน้ากรอบทรงเครื่องและส้มแขก  
Crispy wild kale leaf with garcinia powder and crispy Vietnamese rice paper served  
with fresh garden herb salad

ตำขมุน  
Stir-fried Northern style rice berry, vegetables and young jackfruit

แกงกระด้าง  
Northern mushroom collagen jelly soup with Baan Phraya's garden herbs

ขนมดอกจอกกับหลนมันปู  
Thai honeycomb biscuit with crab roe, shallot, tamarind, served with coconut cream relish, crab roe  
powder and herb dust

ยำทวายไถ่ยอและกุ้งลายเสือ  
Grilled chicken and tiger prawn salad served with organic sunchoke, wing bean and coconut dressing

แกงร้อน  
Andaman squid served with its smoked roe, coconut broth, pink peppercorn,  
Kampot pepper and prickly ash

หลามปลากะพงแดงและน้ำพริกกะลา  
Mangrove red snapper roasted with garden herbs and charred coconut flakes,  
served with smoked dried fish and young chilli relish

ขนมจีนข้าวน้ำ  
Fermented rice noodles, fresh coconut milk, roasted dried shrimps, Homsuwan pineapple,  
coriander oil and fish sauce

กุ้งแม่น้ำย่างซอสน้ำพริกมะขามและหลนมันกุ้ง  
Grilled Surat Thani river prawn with tomalley, young tamarind and chillies

แกงเขียวหวานเนื้อย่าง  
Green curry of marinated wagyu beef, heart of palm, eggplant and sweet basil

หมูต้มเค็มโบราณ  
Aromatic pork belly with coriander root and white pepper

ข้าวมัน  
Steamed organic jasmine rice with coconut milk

ขนมหวาน  
Selection of homemade Thai sweets

9 Courses Menu at THB 6,000++ per person

5 Glasses Pairing at THB 3,200 ++ per person

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist  
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government