



Sharing bites

กระทงทองเมล็ดบัว

Herbed minced chicken with lotus seeds in crisp pastry shells

320.-

หมี่กรอบโบราณ

Crisp-fried noodles topped with minced chicken,
Nonthaburi citrus and banana blossom

330.-

สาหร่ายน้ำตัง

Crispy sago topped with minced pork and prawn
with coconut cream and cashew nuts

380.-

ลูกชิ้นกุ้งกับซอสพริกยอดสนศรีสะเกษ

Shrimp balls in Sisaket chili sauce

220.-

ข้าวห่อทอด

Spring rolls filled with jasmine rice, prawn and rosella dip

240.-

ผักย่างตามฤดูกาลกับซอสพริกยอดศรีสะเกษ

Grilled mixed seasonal vegetables with Sisaket chili dip

270.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





Salads

ยำใหญ่ใส่สารพัด

Royal Thai salad of mixed vegetables with river prawns,
pork tenderloin, salted egg yolk, mint and sweet basil

Recipe created during the reign of King Rama II

540.-

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้งนครปฐมกับหอยเชลล์

White Nakhon Pathom pomelo salad with scallops

640.-

ยำพริกส้มซ่ากับปลาสดสุพรรณบุรีทอดกรอบ

Spicy citrus salad with crispy gourami river fish from Suphan Buri
and fish roe

480.-

ยำเต้าหู้อ่อน

Soft Japanese tofu with seasonal vegetables and spicy citrus dressing

320.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.



Relishes



หลนพริกมูลหนู

Herbed pork in a coconut milk dip, fresh chili, lemongrass
and local vegetables

240.-

น้ำพริกกุ้งโจน

Grilled river prawn in a Ranong shrimp paste dip,
chili, lemongrass and local vegetables

400.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





Soups

meant for sharing

เฟือกหอมก้อนกุ้ง

Herbal prawn soup, taro from Phetchabun and pink pepper
500.-

แกงรัญจวนซี่โครงหมู

Aromatic spicy and sour soup with tender pork spare ribs,
chili and shrimp paste from Phetchaburi
580.-

ต้มปลาสดสุพรรณบุรีย่างมะพร้าวคั้นข่าอ่อน

Grandmother's coconut soup
with gourami river fish from Suphan Buri
630.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





Curries

แกงคั่วปูใบชะพลู

Blue swimmer crab curry with wild betel leaves
1240.-

แกงสันนกปลาชิงอ่อน

Aromatic groupa fish curry with fresh ginger, eggplant, holy basil,
kaffir lime and lesser galangal
510.-

แกงพริกเนื้อแก้มวัวกิว

Wagyu beef cheek and kaffir lime in green curry
760.-

แกงเผ็ดไก่คำภูพานกับกล้วยดิบ

Black chicken from Sakhon Nakhon with banana in red curry
550.-

แกงไทยมอญมะเขือรวม

Eggplant curry in coconut milk
240.-



Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.



Mains

ลิ้นหมูคั่วใบจันทน์

Pork tongue, tree basil, chili pepper, Northern Thai spices and egg yolk confit
350.-

เป็ดคั่วแบบลาวพวน

Slow-braised duck leg with herbed coconut milk
600.-

มะเขือยาวผัดหมูสับและมะแขว่น

Wok-fried eggplant with pork and Northern Thai spices
300.-

ปลากระพงนึ่งกระเทียมเสิร์ฟกับพริกเกลือ

Steamed sea bass filet in soy sauce, garlic, chili and ginger
890.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





Mains

สะตอผัดกะปึกุ้ง

Stir-fried bitter bean, home-made shrimp paste and river prawn
560.-

ยำปลาทะพงกับมะม่วงน้ำดอกไม้

Crispy and spicy sea bass with “ Nam Dok Mai” Thai mangos
580.-

ยอดผักแม้วผัดไฟแดง

Stir-fried Chayote baby shoots in soya sauce
260.-

พะโล้เห็ดโบราณ

Seasonal mixed mushrooms with Five Spice sauce
350.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





Dessert

ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้

Sweet “ Nam Dok Mai” mango and sticky rice

300.-

ข้าวเม่ารangenน้ำกะทิ

Fried young rice in coconut milk, melon and avocado
with coconut ice cream

270.-

ขนมไทยรวม

ขนมหม้อแกง, ดอกล่ำควนอบควันเทียน, ข้าวตอก

Thai egg custard, Scented Thai shortbread cookies, Coconut rice cake

180.-

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

