

1,300 ++ per person

SIGNATURE WELCOME DRINK & A MUSE BOUCHE

อาหารเรียกน้ำย่อย AHAN RIAK NAMYOI

SHARING

ลาบเหนือเป็ดรมควันไม้ลำไย 🗍 LARB PED

Spicy smoked longan wood minced duck salad with northern herbs

*Chili paste is made from 11 types of local spices and herbs from the northern region

Ó <mark>ยำส้มโอปูนิ่มกรอบ</mark> ื่∭ YAM SOM O PU NIM KROP

Crispy soft-shell crab with pomelo salad

Ó กระดูกหมูอบซอสฮังเล ∐็® KRADOOK MHOO SAUCE HUNG LAY

Slow-cooked pork speared ribs with hung lay sauce

อาหารจานหลัก AHAN CHAN LAK

SHARING

ต้มยำกุ้ง ∰ี่∬ TOM YUM GOONG

Tom yum soup with shrimp in clear broth

Southern-style air fried "Khum Hom" spice marinated organic chicken, crispy garlic with homemade sweet chili sauce

ทะเลผัดกะปี ื่∜่∐ TALAY PAD KAPI

Stir-fried seafood in shrimp paste sauce

แกงเทโพหมูย่าง ¥ื่∐ GAENG TEPO MHOO YANG

Spicy water spinach soup with grilled pork

<mark>ปลาเก๋าทอดขมิ้น</mark> ∬ GROUPER TOD KAMIN

Deep-fried turmeric-marinated Andaman grouper served with watermelon pickle

สมุนไพรไฟแดง∐ั SAMOON PRAI FAI DAENG

Stir-fried savory herbs and Thai local vegetable topped with crispy garlic

<mark>ข้าวหอม</mark> JASMINE STEAMED RICE

INDIVIDUAL

ของหวาน KHONG WAN

SHARING

\bigcirc ลอดช่องเปียกปูนกับไอศกรีม $\bigvee \bigcirc \mathring{}$ มะพร้าวกะทีน้ำหอม CHARCOAL LOD CHONG

Charcoal Lod Chong in coconut cream served with homemade coconut ice cream











