

K H U M H Ò M

FOUR-HANDS
DINNER

Chef Ian Kittichai & Chef Knock Pat-In



AMUSE BOUCHE

ทอดมันปลา
TOD MUN PLA

Cobia fish tartare with curry paste craker and seasonal herbs

ม้าอ้วน
MAA UAN

Thai appetizer with minced pork, shrimp, crab meat and jicama

ขนมเบื้องใส่ปลาแซลมอน
KHANOM BUANG

Thai savory crispy pancakes with diced salmon and salmon roe

หมูกระทะ
MOO-KRATA

Textures of pork with savoy cabbage and fermented chili sauce

COLD APPETIZER

แสร้งว่ากุ้ง ปลาอุกฟู
SRAENG-WA GOONG

Spicy salad with prawn, assorted herbs and crispy catfish

HOT APPETIZER

หมึกไข่เค็ม
MUEK KAI KHEM

Barley risotto with salted egg emulsion, grilled local squid and yuzu foam

SOUP

(Vegetarian)

แกงเห็ดใบย่านาง
GAENG HED

Stuffed morel mushrooms, shallot confit and parmesan cheese fondue in mushrooms & herbs broth

SEAFOOD

แกงคั่วกั้งกระดาน ไข่ปลาริวกิว
GAENG KUA GAANG KRADAN

Simmered curry with Andaman crayfish serve with giant catfish roe and rice

MAIN COURSE

เกาหลีเนื้อ
KHAO LHAO NUA

Roasted Wagyu, kale & herbs puree, pickled chili and Chinese dry spices jus

PRE-DESSERT

ฝรั่งจิ้มบ๊วย
FARANG JIM BUAY

Pink guava and sweet plum seasoning sorbet

DESSERT

ปังนมเย็น
PANG NOM YEN

Nom-Yen ice cream, condensed milk mousse, toasted potato bun

