



K H U M H O M

# TASTING MENU

6-COURSE

ยำ

YUM

ยำเนื้อย่างมะเขือเทศสามสี  
YUM NUA YANG

Grilled Black Angus Australian tenderloin beef spicy salad with eggplant and tomatoes

อาหารทานเล่น

AHAN THAN LEN

หลนปูจ๋า  
LON PU JHA

Blue swimmer crab meat in coconut relish, sundried fish and traditional condiments

ต้ม

TOM

แกงรัญจวนซี่โครงหมู  
GAENG RAN JUAN SEEKRONG MHOO

Pork ribs Ran Juan curry with lotus stem and fried lotus roots

อาหารทะเล

AHAN THALE

ห่อหมกกุ้งแม่น้ำกับซอสจู้จี่  
HOR MOK GOONG MAE NAMM

Steamed river prawn with herbal paste and Choo Chee curry sauce

อาหารจานหลัก

AHAN CHAN LAK

ซี่โครงแกะผัดใบยี่หระ  
SEEKRONG KAE PAD BAI YEERAH

Seared New Zealand grass-fed lamb rack with tree basil sauce and fried herbs

เครื่องเคียง

KHRUEANG KHIANG

ผัดสมุนไพรไฟแดง  
SAMOON PRAI FAI DAENG

Stir-fried savoury herbals and Thai local vegetables topped with crispy garlic

ของหวาน

KHONG WAN

อินทนิลเปียกปูน  
INTHANIN PIAK POON

Pandanus pudding with coconut cream and coconut ice cream

2,500++ per person

Prices are listed in Thai Baht. Prices are subject to 10% service charge and prevailing VAT.

Signature Vegetarian Contains nuts Contains shellfish Dairy-free Gluten free

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illnesses, especially if you have certain medical conditions.