
THAI SET DINNER MENU

Menu I

APPETIZER

เบ็ือทอด

Deep-fried prawns with chrysanthemum leaves

SALAD

ยำเบ็ดกรอบ

Crispy duck shreds tossed
with spicy green mango salad

SOUP

ต้มยำทะเลน้ำซันมะพร้าวอ่อน

Andaman seafood in hot and sour soup, fresh herbs
and lime juice served in coconut shell

MAIN DISHES

แกะผัดพริกแกงใต้

Dry lamb curry, vegetables and Thai aromatics

ผัดผักเหมียงกับไข่

Wok-fried Gnemon leaves with egg
glass noodles and oyster sauce

ข้าวออร์แกนิก

Jasmine, rice berry, Sangyod, sticky rice

DESSERT

ข้าวเหนียวมะม่วง

Sweet sticky rice spring roll, fresh mango
mango espuma, mango sorbet
and coconut coulis

THAI SET DINNER MENU

Menu II

APPETIZER

เปาะเปี๊ยะเปิด

Wok-fried mixed vegetables with duck confit, plum sauce

SALAD

ยำส้มโอกุ้ง

Fresh pomelo salad with grilled tiger prawns
mild lime-chili sauce

SOUP

ต้มข่าไก่ขมิ้นสด

Chicken coconut soup with galangal
mushrooms, fresh turmeric and lemon

MAIN DISHES

แกงเขียวหวานปลาเก๋า

Green curry of Grouper fish with eggplant
red chili and sweet basil leaves

ผัดผักรวมไฟแดง

Flaming wok of Lasia shoots, Fern
Cowslip creeper flowers, Sauropus leaves
Hummingbird tree flowers with oyster sauce

ข้าวออร์แกนิก

Jasmine, rice berry, Sangyod, sticky rice

DESSERT

ลอดช่องพานาคอตต้า

Pandan rice dumpling, galangal panna cotta
coconut caramel, peanut crumble