ASIAN FLAVORS

TO START WITH

RAILAY YAKITORI © ไก่ หมู เนื้อ ย่างซอสยากิโตริ Yakitori style chicken, pork and beef skewers marinated in soy mirin sake sauce	550	
TUNA TARTARE FRESH SUMMER ROLLS © ปอเบี๊ยะเวียดนามทูน่าสด Yellow fin tuna strips and fresh herbs wrapped with rice paper	590	
WAGYU MAKI BBQ ROLL © D เนื้อวากิวมากิโรลย่าง BBQ beef roll with cream cheese cucumber, teriyaki and crispy shallots	690	
SATAY TEMPEH (N) (V) สะเต๊ะถั่วเหลือง Grilled curry marinated Indonesian soybean cake skewers with peanut sauce and cucumber relish	395	
SALADS		
YAM WOON SEN GOONG SOD // ยำวุ้นเส้นกุ้งสด Spicy prawn salad with glass noodles and lemon dressing	570	
YAM PED KROB © N / ยำเป็ดกรอบ Crispy duck shreds tossed with spicy green mango salad	490	
ORGANIC VEGETABLES AND SEAWEED SALAD (S) (V) สลัดผักออร์แกนิดและสาหร่าย Mixed seaweed with lotus root, organic greens avocado, roasted sesame soy dressing	395	

FROM THE POT

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่ Coconut soup with chicken, lemongrass kaffir lime, galangal and mushrooms	450
PHO BO © ก ่วยเตี่ยวเนื้อตุ๋นแบบเวียดนาม Vietnamese noodle soup with braised beef, beef balls sliced wagyu striploin	690
CRISPY EGG NOODLES AND BRAISED CHICKEN © / ข้าวซอยไก่ Braised chicken thigh in Northern Thai style curry crispy egg noodles	530
GAENG KHIEOW WARN NUEA © / แกงเขียวหวานเนื้อ Braised beef shank in fragrant green curry and eggplant tempura	650
THAI VEGETABLE RED CURRY (๑) // แกงแดงผักรวม Market vegetables and tofu in a fragrant kaffir lime leaves Thai red curry	450
FROM THE SEA	
PLA SAK SAMUNPRAI ปลาสากย่างสมุนไพรราดซอสแกงแดง Thai herbs marinated grilled barracuda filet seasonal vegetables, coconut red curry	760
PLA SAK SAMUNPRAI / ปลาสากย่างสมุนไพรราดซอสแกงแดง Thai herbs marinated grilled barracuda filet	760 790
PLA SAK SAMUNPRAI ปลาสากย่างสมุนไพรราดซอสแกงแดง Thai herbs marinated grilled barracuda filet seasonal vegetables, coconut red curry PLA TAMA YANG SI-EW MISO SAUCE ปลาตะมะย่างซื้อ้ำและซอสมิโซะ Pan roasted sea beam filet marinated in soya	·

FROM THE FARM

NYONYA BEEF CURRY © N / แกงเนื้อแบบมาเลเซียกับโรตี Malaysian style slow-braised beef shank in thick curry cinnamon, potato, onion, cashew nuts and roti pancake	790
SEN-CHAN KEEMAO PHAK RUAM © V / เส้นจันท์ผัดขึ้เมาผักรวม Stir-fried rice noodles with mixed market vegetables Thai fresh herbs and chili	470
SHAOLIN WOK-FRIED VEGETABLES © N V พัดผักรวมแบบเส้าหลิน Assorted wok-fried green vegetables and mushrooms cashew nuts, lotus root, ginkgo nuts in ginger garlic sauce	470
KHAO MOK GAI ข้าวหมกไก่ Traditional Southern Thai braised chicken turmeric infused yellow rice	530

WESTERN FLAVORS

TO START WITH

CAESAR SALAD © N V สลัดซีซาร์ The classic with a twist vegetarian Caesar dressing shaved Parmesan, homemade croutons	470
With grilled chicken: ไก่ย่าง	490
With crispy bacon: เบดอน	490
ORGANIC MIXED GREEN SALAD 🧐 สลัดผักออร์แกนิด	390
Asparagus, tomato, cucumber, onion	
and cream balsamic dressing	

SOUPS



SWEET CORNER

MEKONG CHOCOLATE PIE © D พายซ็อคโกแลตกับเหล้ารัม และเชอร์เบทราสเบอร์รี่ Dark chocolate chili meringue pie Thai rum, mulberry coulis and raspberry sorbet	400
CHINESE PLUM PUDDING © D N พุดดิ้งพุทราจิ่นกับซอสดาราเมล และไอศกรีมวานิลลา Warm plum pudding lemongrass toffee caramel sauce roasted cashew nuts and vanilla ice cream	340
MANGO STICKY RICE SPRING ROLL © D N ปอเปี๊ยะข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้ทอด และเชอร์เบทมะม่วง Sweet sticky rice spring roll fresh mango, mango espuma mango sorbet and coconut coulis	360
ROTI © D N โรตีกล้วยดาราเมลและไอศกรี่มวานิลลา Roti pancake, glazed banana mango compote, chocolate sauce and vanilla ice cream	340
EXOTIC SEASONAL FRUIT PLATTER 🧐 ผลไม้รวม	350
ICE CREAM (PER SCOOP) © ใจศกริ่ม Madagascar vanilla, Belgium dark chocolate Cookies and cream, Matcha green tea Vanilla brownie caramel Sweet potato	195
SORBETS (PER SCOOP) (v) เชอร์เบท Lime, Yuzu, Raspberry Supreme mango, Young coconut Strawberry	195