TO START WITH

COCONUT PRAWNS 590
กุ้งทอดกรอบกลิ่นมะพร้าวอบ
Crispy prawns in coconut batter, sweet chili sauce

RAILAY YAKITORI 640
ไก่และเนื้อย่างแบบยากิโตริ
Yakitori style chicken & beef skewers, kimchi.
pickled wasabi & Teriyaki sauce, edamame itame

TUNA TARTARE FRESH SUMMER ROLLS 640
เปาะเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด
Yellow fin tuna strips & fresh herbs wrapped in rice paper

WAGYU MAKI ROLL 750
เนื้อวากิวมากิโรลย่าง
Torched bbq beef rolls with pickled radish, cream cheese
cucumber, teriyaki sauce, crispy shallots, edible gold leaf

SEARED YELLOW FIN TUNA 620
สลัดปลาทูน่าดิบแบบฮาวาย
Shichimi powder & seared sushi rice, crab kani miso, Dashi cream sauce
torched corn, pickled cucumber-pomelo, finger lime

PENANG STYLE INSPIRED LOBAK 590
หมูม้วนทอดแบบปีนัง
Pork belly, water chestnut, five-spice powder
soft bean curd skin & minced prawn, bean curd with century egg
pickled ginger, chili-soy sauce

SATE LILIT 670
สะเต๊ะซีฟู้ดแบบบาหลี
Balinese style minced seafood satay on lemongrass skewers
pickles, sambal embe, peanut sauce

SOM TUM GAI KOR LAE YANG 590
ส้มตำไก่กอและย่าง
Spicy green papaya salad, sticky rice
with Southern style chicken skewers marinated in red curry sauce

BUN THIT NUONG 590
สลัดเส้นขนมจีนและหมูซีอิ๊วแบบเวียดนาม
Vietnamese rice noodles, stewed ginger pork, fresh herbs
mixed greens, peanuts, pickled radish & carrots

CHINESE CUCUMBER PRAWN SALAD 620
สลัดแตงกวากุ้งทอดแบบจีน
Prawn tempura, smashed cucumber, cherry tomatoes, garlic
sesame, chili oil, light soy sauce

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Mildly Spicy · Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

NOODLES & RICE

PHO BO 820
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเฝอ
Vietnamese noodle soup with braised beef, beef balls, sliced wagyu striploin
Hanoi-style fried chicken-prawn crab meat spring roll
hoisin & chili sauce

HOISIN DUCK NOODLES 690
บะหมี่ผัดเป็ดย่างในซอสฮอยซิน
Stir-fried egg noodles with barbecue duck confit & crispy duck shreds
bok-choy, red chili pepper, mushrooms

SEAFOOD LAKSA NOODLE SOUP 790
เส้นบั๋นแค๋ง น้ำแกงกะทิ และซีฟู้ดลักซ่า
Rice noodles in a rich coconut curry broth with herbs & spices
grilled Andaman seafood & tofu

SHANGHAI-STYLE BRAISED PORK BELLY 750
หมูสามชั้นตุ๋นซีอิ๊วพร้อมข้าวผัดกระเทียม
Slow-braised 5-spice pork belly, garlic wok-fried rice
soft-boiled egg & bok-choy

PHAD KAPRAO WOONSEN
ผัดกะเพราวุ้นเส้น
Wok fried glass noodles with chilli & holy basil
served with fried egg & organic brown rice

Minced chicken, pork or beef 620
ไก่สับ หมูสับ หรือเนื้อสับ

Seafood 690
ทะเล

CHINESE HERBAL BAK KUT TEH 690
บักกุ๊ดเต๋ ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
Malaysian Bak Kut Teh broth, Kurobuta pork spare ribs
Chinese youtiao, steamed jasmine rice, bok choy, pork ball

BLACK GARLIC RAMEN 790
ราเมนกระเทียมดำ
Pork belly chashu, miso fried vegetables
crispy-fried corn with salted duck egg yolk

YEUNG CHOW FRIED RICE 650
ข้าวผัดแบบหยางโจว
Chinese bbq pork & prawns, grilled pork skewer, rice crackers

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Mildly Spicy · Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

FROM THE SEA

SRI-LANKAN FISH CURRY 790
แกงกะทิปลาน้ำดอกไม้แบบศรีลังกา
Barracuda fish fillet in Sri-Lankan style coconut curry
served with butter naan

TURMERIC COBIA FISH 790
ปลาช่อนทะเลย่างซอสพริกแกงเหลือง
Turmeric marinated roasted cobia fish filet
grilled cocoyam stalks, sour yellow curry

LAHPET THOKE FRIED FISH 790
สลัดใบชาและปลาน้ำดอกไม้ทอดสมุนไพร แบบพม่า
Burmese style pickled tea leaf salad
crispy-fried barracuda & aromatics

CHILLI CRAB 1,190
เนื้อปูผัดซอสพริก ปูนิ่มทอด เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถทอด
Stir-fried premium crab claw meat in sweet & savoury tomato-chili sauce
deep-fried soft shell crab & crisp mantou buns

YUZU-MISOMARINATED COBIA FISH FILLET 790
ปลาช่อนทะเลเคลือบซอสมิโซะและส้มยูสุ
Crispy garlic edamame butter fried rice
baby coriander with sesame dressing

PENANG-STYLE TAMARIND TIGER PRAWNS 1,290
กุ้งทอดซอสมะขามแบบปีนัง
Penang-style tamarind tiger prawns, turmeric lace crepes
fried garlic flakes, sambal shrimp paste, pickled cucumber

PENANG NYONYA NASI ULAM 620
ข้าวคลุกสมุนไพรพื้นบ้านของชาวเปรานากัน
Crispy soft shell crab, blue pea rice, aromatic herbs, coconut floss
pickled green mango, sambal belacan, aromatic herbs

SICHUAN HOT & SOUR SOUP 980
ซุปเปรี้ยวเผ็ดแบบเสฉวน
Pork strips, prawns, crab meat
cheong fun rice noodles with light soy sauce

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Mildly Spicy · Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

FROM THE FARM

KUNG PAO CHICKEN — 620
กังเปา ไก่ผัดซอสพริกเสฉวน
Wok-fried spicy chicken in Szechuan sauce
cashew nuts, lotus stalks & root

DAGING RENDANG TOK — 810
แกงเนื้อวัวแบบมาเลเซีย
Malaysian-style slow-cooked beef cheek in fragrant curry
steamed turmeric glutinous rice, pickled vegetables

BURMESE STYLE LAMB SHANK — 1,390
น่องแกะตุ๋นเครื่องเทศ
48-hour braised lamb shank with aromatics & fried cumin potatoes

GAENG SOM MOO YANG TRANG YOD MAPHRAO — 650
แกงส้มหมูย่างตรังยอดมะพร้าว
Southern style spicy & sour curry
with Trang's grilled pork & young coconut heart

MALAYSIAN NASI LEMAK — 670
ข้าวหอมมะพร้าวแบบมาเลเซีย
Fragrant coconut rice, crispy spiced chicken thigh
sambal belacan, quail eggs

HAINANESE CHICKEN RICE — 620
ข้าวมันไก่แบบไห่หนาน
Fragrant ginger pandan rice, poached chicken & its broth
ginger-spring onion sesame sauce
chili sauce
*available from 12.00 hrs. until 15.00 hrs.

SUMATRAN-STYLE DUCK BREAST CURRY — 740
แกงเป็ดแบบสุมาตรา
Rich coconut milk & aromatic spices
roti canai, soy braised egg, bok choy

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Mildly Spicy · Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

VEGETARIAN

BUN CHA GIO 460
สลัดผักและเส้นขนมจีน พร้อมเปาะเปี๊ยะทอด
Vietnamese noodle salad, vegetable spring rolls
cucumber, bean sprouts, peanuts, tofu, fresh herbs

SATAY TEMPEH 460
สะเต๊ะถั่วเทมเป้แบบอินโดนีเซีย
Grilled curry marinated Indonesian soybean
cake skewers, peanut sauce & cucumber relish

CENDAWAN MASAK LEMAK CILI PADI 480
แกงกะทิเห็ด
Seasonal mushrooms in spicy coconut broth
with turmeric, lemongrass, kaffir lime leaves & jasmine rice

CHAR-GRILLED MUSHROOMS IN BANANA LEAF 460
ห่อหมกเห็ดรวมย่างในซอสมิโซะ
Asian herbs & miso marinated seasonal mushrooms wrapped in banana leaf
butternut squash

WOK-FRIED VEGETABLES 460
ผัดผักรวมแบบจีน
Assorted wok-fried organic vegetables
mushrooms, cashew nuts, lotus root
gingko nuts in ginger garlic sauce

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · Contains Seeds · Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · Vegetarian · Vegan · Mildly Spicy · Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

INDIAN CUISINE

CRISPY PUNJABI SAMOSA
ซาโมซ่าปัญจาบ
with tamarind, mint & mango chutneys

Potato & peas | มันฝรั่งและถั่วลันเตา VG — 380
Chicken | ไก่ — 420

ONION BHAJI | หอมใหญ่ชุบแป้งถั่วลูกไก่ทอด VG — 390
with tamarind, mint & mango chutneys

ALOO JEERA | อาลูจีรา V — 360
มันฝรั่งผัดเครื่องเทศยี่หร่าและพริกสด
Sautéed potatoes with cumin seeds & chili

DAL TADKA | ดาลทัดกา VG — 390
แกงถั่วเลนทิล
Yellow lentil curry with ginger & garlic

DAL MAKHANI | ดาลมาคานี — 390
แกงถั่วดำ
Black lentil curry with cream & butter

BHINDI MASALA | บินดีมาซาลา VG — 520
ผัดกระเจี๊ยบขาวและมะเขือเทศในเครื่องเทศอินเดีย
Stir-fried semi-dry curry with okras, onions
tangy tomatoes & Indian aromatics

VEGETABLE PULAO | ข้าวพิลาฟผักและชีสปานีร์ — 490
Indian style rice pilaf with seasonal vegetables, cashew nuts & paneer cheese

CHANA MASALA | แกงถั่วลูกไก่มาซาลา — 420
Northern Indian chickpea masala curry

KORMA CURRY | แกงกอร์มา
Creamy mild curry with Indian aromatics & yogurt
Mixed vegetables & paneer cheese | ผักและชีสปานีร์ — 490
Chicken | ไก่ — 590

PANEER BUTTER MASALA | ปานีร์มาซาลา — 490
Rich & creamy curry with paneer

CHICKEN TIKKA MASALA | ไก่ย่างติกก้ามาซาลา — 690
Tandoor roasted marinated chicken in masala creamy curry

LAMB VINDALOO | แกงเนื้อแกะวินดาลู — 790
Tender lamb in a tangy Goan curry

BUTTER ROTI | โรตี — 180

NAAN BUTTER OR GARLIC | แป้งนานรสเนย หรือแป้งนานรสกระเทียม — 180

PARATHA PLAIN OR BUTTER — 180
โรตีปราตารสดั้งเดิม หรือโรตีปราตารสเนย

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Chili

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

SWEET CORNER

ROTI BANANA ROLLS 380
โรตีกล้วยหอม พร้อมซอสคาราเมลและมะม่วง
Banana cinnamon crispy roti rolls, caramel sauce, fresh mango, sea salt

RICE CUSTARD 380
คัสตาร์ดข้าวหอมมะลิ คอมโปตขนุนและวานิลลา ซอสขนุน ซอสใบเตย
Jackfruit-vanilla compote, jackfruit sauce, pandan drizzle

WHITE CHOCOLATE & CREAM CHEESE MOUSSE 390
มูสครีมชีสและช็อกโกแลตขาว สับปะรดอบเชย
Cinnamon pineapple

CHOCO'TAM CHIANGMAI 390
เค้กช็อกโกแลตพร้อมวิปครีมรสมะขาม
Chocolate moelleux cake, 70% dark chocolate ganache, tamarind crèmeux
chocolate tamarind caramel, caramelised cocoa nibs

COCO PASSION 390
มูสมะพร้าวสอดไส้เสาวรส
Passion fruit confit, coconut financier
coconut crémeux, Madagascar vanilla ganache

EXOTIC SEASONAL FRUIT PLATTER 370
ผลไม้รวม

ARTISANAL ICE CREAM (PER SCOOP) 195
ไอศกรีม

Dubai chocolate	ช็อกโกแลตดูไบ
Chocolate	ช็อกโกแลต
French vanilla	วนิลาฝรั่งเศส
Basmati rice & cinnamon	ข้าวบาสมาติกับอบเชย
Salted ginger caramel	คาราเมลขิงเค็ม
Thai tea	ชาไทย
Hojicha	ชาเขียวคั่วโฮจิฉะ
Coconut	กะทิ
Azuki red beans	ถั่วแดงอะซูกิ

ARTISANAL SORBETS (PER SCOOP) 195
เซอร์เบท

Yuzu	ยูซุ
Lemon & lime	มะนาว
Mango	มะม่วง
Passionfruit	เสาวรส
Pineapple	สับปะรด
Strawberry	สตรอว์เบอร์รี่

All ice cream & sorbet are served with biscuit

Contains Gluten · Contains Dairy · Contains Nuts · (S) Contains Seeds · (A) Contains Alcohol
Chef's signature dish · Sustainable/Local · (V) Vegetarian · (VG) Vegan · Chili

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax