

DINNER

TASTING MENU I

ปลาเซลมอนสมุนไพรและเตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallots and roasted galangal powder.

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers.

ขำหม่นข้าวทอด

Crunchy cured rice balls with sour sausage, kaffir lime zest, red curry paste, river weed and rose pepper leaf.



แกงเปลือกเตงโมกับฟองเต้าหู้ปลาต้มกับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with sea bass and jicama dumplings.

(Inspired by a recipe from Snidwongse Family Cookbook, 1968)

ยำรากชูเลียบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

Chive root salad with live lobster from the tank, morel mushroom, Asian citron, air-dried seaweed & white turmeric.

หลนปูจึกจั่นกับไข่เค็มจากน่าน, กะทิสด, มะอึกและใบมะกรูด

Lon of spanner crab, Nan province salted duck egg, fresh coconut milk, hairy eggplant & lime leaf.

แกงสิงหลแพะ ใสเครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า, และผักชีลาว

'Singhol curry' slow roasted goat with a large array of dry spices, fragrant pandanus, som saa-Asian citron juice and young dill.

OR

มัสมั่นแกะกุเรียนหมอนทองใส่จาวมะพร้าวและลูกกระวาน

Massaman lamb curry with young Mhon Thong durian, Thai cardamom and dried coconut apple.



DESSERT

3,100++ baht / person - minimum 2 people required

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

DINNER

TASTING MENU II

ปลาเซลมอนสับนึ่งและเตงโม

Watermelon, ground salmon with fried shallot & roasted galangal powder.

สาหร่ายปลาที่ราดจากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of Royal Project smoked trout, toasted peanuts, coriander & Thai mustard leaf.



ต้มยำเม็ดงุ่นและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, char-grilled shallots, jackfruit seeds, roasted tomatoes in a smoky chicken broth.

ยำถั่วพูไก่ตีกรรมควันด้วยลูกจันทน์แล้วผสมด้วยถั่วพูหมัก, ข้าวโพดอ่อนย่างและน้ำพริกเผา

Wing bean salad with nutmeg smoked guinea fowl, grilled young corn and our own freshly made chilli paste.

แกงสิงหลพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า, และผักชีลาว

'Singhol' curry slow roasted goat with a large array of dry spices, fragrant pandanus, som saa-Asian citron juice and young dill.

แกงกะหรี่เปิดแบบลาว

A recreation and slight reinvention of the classic recipe for Laos Duck Curry - Kalee Ped - (Laos version) created by the polymath Phia Sing.*

**Phia Sing in addition to being the chef at the Royal Laos Court was Master of Ceremony, a skilled physician and a renowned naturalist, in all a true Renaissance man.*

หมูออร์แกนิกย่างกับเมลิคเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Chargrilled organic pork glazed with wild honey, fennel seeds, and a smoked eggplant & tomato relish.



COFFEE CHESTNUT THAI CUSTARD

Cream caramel, milk supreme espuma.

OR

CHOCOLATE DOME

Passionfruit and banana gel in a Valrhona chocolate glaze.

3,400++ baht / person - minimum 4 people

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

DINNER

TASTING MENU III

สาकुไส้ปลาเทร้าต์จากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of smoked trout, peanuts and Thai mustard leaf.

ปลาเชลมอนสมุนไพรและเตงโม

Watermelon and ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

กุ้งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมาดและไข่ทอดแดง

Grilled river prawn wrapped with mulberry leaf, northern pepper-berry & topped seasonal ants egg.

(Inspired by HRH Princess Dara Rasmi)



ต้มส้มปลาฉี่

Sour River Fish Soup with lemongrass, chili, monk fruit, shrimp paste and fermented fish water (pa dek). Finished with sour hog plum leaves.

ยำรากชูลิบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

Chive root salad with live lobster from the tank, morel mushroom, Asian citron, air-dried seaweed & white turmeric.

หลนปูจักษ์กับไข่เค็มจากน่าน, กะทิสด, มะอึกและใบมะกรูด

Lon of premium Australian spanner crab, Nan province salted duck egg, fresh coconut milk, hairy eggplant & lime leaf.

ซี่โครงเนื้อคูนซอสเห็ดหอม

12 hours braised Australian beef rib with long pepper, roasted tomatoes & mushroom soy sauce.

ผัดยอดผักเชียงดากับลูกมะม่วงหาวมะนาวโห่ ใส่เต้าหู้อ่อนปั่นลงในซอส

และเสิร์ฟกับกระเจียวกรอบ

Stir-fried Bengal currants and pak chiangda leaves and sesame.

แกงสิงหลแพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า, และผักชีลาว

'Singhol curry' slow roasted goat with a large array of dry spices, fragrant pandanus, som saa-Asian citron juice and young dill.

OR

หมูออร์แกนิกย่างกับเมลิคเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Char-grilled organic pork glazed with wild honey, fennel seeds, and a smoked eggplant & tomato relish.



MANGO STICKY RICE

Ok rong mango sticky rice roll with golden threads and jasmine sorbet.

OR

CHOCOLATE DOME

Passionfruit and banana gel in a Valrhona chocolate glaze.

3,700 ++baht / person - minimum 4 people

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.