



paste

— BANGKOK —

Thai Cuisine

Our Food Is Intended For Sharing And To Be Eaten With Steamed Jasmine Rice.

The Following Menu Is A Balance Of Textures, Flavours And Aromas.

Our Menu Changes Often Due To Market Availability And Produce Quality.

LUNCH

ENTRÉES

A selection of

กุ้งเสียบผัดหวานชมพู และมัช้อกับพริกทะเลือ

Crisp prawns with roasted coconut and cashew, on rose apple.

&

Minced chicken and ginger rolled in roasted coconut, on green mango.

ขำเหมมจั้วทอด

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

หน้าตั้งแวก

Roasted duck, nutmeg, curry paste

& sawtooth coriander served on rice crackers.

(Inspired from a recipe by Snidwongse Cookbook, 1968)

สาकुไ้ปลาเทร้าต์จากโครงการหลวง

Tapioca dumplings of royal project smoked trout, toasted peanuts, mustard leaf & wild sesame.

ปลาเชลมอนสนุนโพรและเตงโม

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

(Served at the inauguration of the temple of the Emerald Buddha

in the year 1809 King Rama I)

กึ่งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมาดและไข่มดแดง

Grilled river prawn wrapped in mulberry leaves with northern mah kwan pepper and ant eggs.

(Inspired by HRH Princess Dara Rasmi)

Please advise the kitchen of any dietary restrictions.

Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

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

LUNCH

MAINS

SOUPS

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass and jicama dumplings.

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

ต้มยำเม็ดงุ่นและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

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

ต้มส้มปลาฉี่

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



SALADS

ยำมะเขือขี้

Salad of cured eggplant, air dried beef, ginger flower fermented guava with kaffir lime juice and dry spice mix.

ยำถั่วพูไก่ต๋องรมควันด้วยลูกจันทน์แล้วผสมด้วยถั่วพูหมัก, ข้าวโพคอ่อนย่างและน้ำพริกเผา

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

ยำรากชูลิบสเตอร์ใส่เห็ดโมเรล น้ำยำทำจากน้ำส้มซ่าและส้มจี๊ด

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

ยำส้มโอ, ใบชะพลู, กุ้งสีแดงจากสเปน, ส้มแก้ว, น้ำพริกเผาสูตรทางร้านและกะปิเคย

Pomelo salad with char-grilled scarlet prawns, Asian citron, chilli jam and gapi khoei plankton paste.

Please advise the kitchen of any dietary restrictions.

Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

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

LUNCH

MAINS

GRILLED / ROASTED / STEAMED

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

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

เป็ดมะเข็ญเสิร์ฟกับซอสส้มจัดและเป็ยกี้ก
Free-range roast duck (half), rubbed with northern Thai mah kwan pepper,
with fresh som-jid & star anise sauce.

ไข่เจียวเสิร์ฟใส่ปูจิ้งจกจันทรา
31 flavoured Thai omelette with Fraser Island spanner crab.



NOODLES

ข้าวซอยไก่ใส่แจ่วบอง, พริกแกง, ถั่วเน่า, จิงดำ, น้ำสต็อกไก่เข้มข้น,
มะเขือเทศและมันละเอียด เสิร์ฟพร้อมกับโก๋นึ่งไฟอ่อนๆ
Northern Thai khao soi noodles with steamed chicken, jeow bong paste,
black ginger and rich chicken stock.

บะหมี่ลอบสเตอร์แล้วปรุงด้วยซีอิ๊วขาวเกรดพรีเมียม, จิงอ่อน,
และน้ำสต็อกเข้มข้นเคี้ยวจากหมูและไก่
Whole Canadian lobster stir-fried with fresh egg noodles, white soy,
curry paste & rich pork stock.



RELISHES

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

*Please advise the kitchen of any dietary restrictions.
Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.*

LUNCH

MAINS CURRIES

มีสมันแกะกูเรียนหมอนทองใส่จาวมะพร้าวและลูกกระวาน

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

แกงฮังเลแบบไทยใหญ่เนื้อแก้มวัวออสเตรเลีย

Northern Shan version of Hang Lay curry with slow cooked Australian beef cheek
pickled garlic, & dry spices.

แกงกะหรี่ปลาเค็มเมะโดแบบไทยมุสลิมทางภาคใต้เสิร์ฟกับน้ำจิ้มจากพร้อมเครื่องดองและไข่ปลาริวกิวหมัก

Southern Thai-Muslim origin. Kimmedai, saffron, in-house made curry powder and nutmeg.
Fried off in ghee, served with pickles and cured catfish eggs.

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.*

แกงปูบักซ์ใต้กับพริกไทยดำ, ใบบัวบก, ดอกแคและใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry of gulf of Thailand spanner crab,
hummingbird flowers, Thai samphire & turmeric.

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.

แกงนางหวาน (แกงบอน) กับกุ้งมังกร, ปลาอินทรียี่เค็ม, น้ำมะกรูดและดอกลำพู

'Kaeng Bon' with live Canadian lobster, elephant ear plant from Chachoengsao Province,
salted and cured game fish, kaffir lime & mangrove apple flower.

Please advise the kitchen of any dietary restrictions.

Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

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

LUNCH

MAINS VEGETARIAN

แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนกับเห็ด

Green curry of wild mushroom, palm heart, pea eggplant & white turmeric.

ยำมะเขือยาวใส่ไข่ไก่นกกระทา

Grilled smoky eggplant salad with quail eggs.

เต้าหู้ญี่ปุ่นซอสซิง

Steamed silken tofu, mint, coriander and fried shallots with a soy & ginger dressing.

ผัดเห็ดรวมกับหน่อไม้ฝรั่ง

Stir-fried tender pencil asparagus & Chiang Mai mushrooms & garlic chips.

ผัดยอดผักเชียงดากับลูกมะม่วงหาวมะนาวโห่ ใส่เต้าหู้อ่อนปั่นลงในซอส

และเสิร์ฟกับกระเจี๊ยบกรอบ

Stir-fried Bengal currants and pak chiangda leaves with sesame and crisp okra.



RICE

ข้าวหอมมะลิจากเชียงรายหุงน้ำลอยดอกมะลิออร์แกนิก

Chiang Rai jasmine rice perfumed with organic jasmine flower.

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสุรินทร์

Organic riceberry from Surin province.

Please advise the kitchen of any dietary restrictions.

Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

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



LUNCH

DESSERT

MANGO STICKY RICE

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

COFFEE CHESTNUT THAI CUSTARD

Cream caramel, milk supreme espuma.

CHOCOLATE DOME

Passionfruit and ok rong mango with banana gel,
incased in a Valrhona chocolate glaze.

COCONUT NOODLES

Smoked coconut noodles with palm sugar sabayon,
lemon basil seed, dried pineapple.

2016 KRACHER MUSCAT OTTONEL AUSLESE - Burgenland Austria (100 ml.)

DOW'S 20YR TAWNY PORT - Portugal (90 ml.)