



DAILY SET MENU

AMUSE BOUCHE

ช่อม่วงไส้ไก่

Chor Muang Sai Gai – Chicken, Coriander, Butterfly Pea Flower Dumpling

SALAD

ยำส้มโอปูนิ่ม

Yam Som-O Poo Nim – Soft Shell Crab, Pomelo Salad, Coconut Sauce

SOUP

ต้มยำน้ำข้น

Tom Yum Nahm Kon – Squid, Grouper, Mushrooms, Spicy and Sour Broth

MAIN COURSE

แกงเขียวหวานซี่โครงยอดมะพร้าว

Kang Kaew Warn Seaklong Yod Maprow – Australian Beef Short Rib, Heart of Palm, Green Curry

กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Kalum Plee Pad Nahm Pla – Cabbage, Fish Sauce, Garlic, Chili

ปลาอย่างซอสขมิ้น

Pla Yang Sauce Khamin – Grouper, Turmeric, Coriander, Betel Leaves

DESSERT

ข้าวเหนียวมะม่วง

Khao Niew Mamuang – Fresh Mango, Steamed sticky Rice, Coconut Milk

2,250 ++ / PERSON

DAILY FRESH GRILL: FISH, SEAFOOD AND PREMIUM CUTS SELECTIONS

Market Price - (Please ask your server)

Prices are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax. All prices are in Thai Baht.