



A Journey Through Thai Tastes Vol. 2 By Chef Dunn

LUNCH & DINNER MENU

THB 990 net per person

AMUSE-BOUCHE

เมี่ยงคำปลาทูนาร์มควัน    

Miang Kham with Smoked Tuna

Miang Kham Sauce | Smoked Tuna | Betel Leaf |
Crispy Coconut

APPETIZER

สะเต๊ะกุ้งย่างตะไคร้ขอสสมุนไพร์   

Shrimp Satay with Lemongrass and Thai Herbs

Shrimp Satay | Lemongrass | Mint

SOUP

แกงเลียงปลากระพงย่าง  

**Thai Spicy Mixed Vegetable Soup
with Grilled Sea Bass**

Thai Spicy Herb Broth | Green Beans |
Baby Corn | Mushrooms

MAIN COURSE

ข้าวผัดมันเนื้อ เนื้อริบอายย่างซอสมัสมั่น  

**Bone Marrow Fried Rice with Grilled Ribeye
and Massaman Sauce**

Bone Marrow | Jasmine Rice | Ribeye | Massaman Sauce

DESSERT

บัวลอยมันหวานกะทิทรงเครื่อง 

Sweet Potato Coconut Bua Loy

Sweet Potato Balls | Sweet Coconut Sauce |
Coconut Ice Cream | Toddy Palm |
Crispy Coconut Roll