



Modern Thai Masterpieces

BY CHEF DUNN

9 NOVEMBER – 22 DECEMBER 2023
LUNCH OR DINNER

THB 950 NET/PERSON

Amuse Bouche

Pan seared scallop herb bite in crispy wonton
ปลาหอยเชลล์ย่าง

.....

Triple Teasers

Pork salad spring roll - ปอเปี๊ยะทอดลาบหมู
Mushroom roasted rice salad in golden bag - ถุงทองลาบเห็ด
Gyoza Pad Thai with prawn - เกี๊ยวซ่ากุ้งเคลือบซอสผัดไทย

.....

Tom Kha Salmon Soup

Grilled salmon and mushroom in coconut galangal soup
ต้มข่าแซลมอนย่าง

.....

Prawn and Seabass Red Curry

Poached prawn and sea bass, crispy eggplant in peanut red curry, crispy quail egg,
served with Sangyod rice
ปลากะพงและกุ้งซอสพะเนียงเสิร์ฟพร้อมข้าวสังข์หยดและไข่นกกระทา

.....

Mango Sticky Rice

Mango with sticky rice, topped with coconut ice cream
ข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว

