

# menu

## STARTERS

- Cured Norwegian Salmon •

Cucumber / Fennel / Dill

แซลมอนหมักเกลือ เสิร์ฟพร้อมสลัดแตงกวา ชุปใสปลา:เชิอกเทศ

- Grilled Pork Jowl •

Nan Province Pork Jowl / Nahm Jim Jaew / Spring Onion

สันคอหมูย่างจากจังหวัดน่าน เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

- Grain Salad •

Grains / Labne / Tomato

สลัดธัญพืช น้ำสลัดเคลาเวฟตา กรีกโยเกิร์ต

## MAINS

- Grilled Pork Loin •

Mashed Potato / Brussels Sprouts / Mustard

สันในหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง:เทียมบด สลัด:หล่ำดาว

- Seared Andaman Sea Bass •

Coriander / Rice / Nahm Jim Emulsion

ปลากระพง เสิร์ฟพร้อมสลัดหนึงปลากระพงกรอบ ข้าว น้ำจิ้มสูตรเข้มข้น

- Parisian Gnocchi •

Sage / Mushrooms / Parmesan

ยิวคชีสาลีปารีส เสิร์ฟพร้อมรากูเห็ด พาเมซานชีส

## DESSERT

- Tart of the Day •

ทาร์ตประจำวัน

\* including Hot Coffee or Tea

THB 850 – 2 Courses  
THB 1,200 – 3 Courses