

weekday menu

3-course at THB 990 per person
A selection of 1 starter / 1 main / 1 dessert

Starters

GRAIN SALAD

Grains / Labne / Tomato
สลัดธัญพืช น้ำสลัดเคอเฟสด กรีกโยเกิร์ต

OR

CEVICHE

Red Snapper / Leche De Tigre / Herbs
เซวิชปลากระพงแดง น้ำสลัดเลอเช เดอ ตีกร และสมุนไพร

OR

PORK JOWL

Pork Jowl / Cucumber / Spring Onion
สันคอหมูย่างจากจังหวัดน่าน เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

Mains

SEARED ANDAMAN SEA BASS

Coriander / Rice / Nahm Jim Emulsion
ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

OR

ROASTED CHICKEN

Thyme Chicken Jus / Baby Carrot / Fries
ไก่อบซอสไทม์ เสิร์ฟพร้อมเบบีแคโรทและเฟรนช์ฟราย

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon
พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TARTE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche
แอปเปิลทาร์ตตาตัง บราวนี่บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt
ช็อกโกแลตทาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon

weekend menu

3-course at THB 1,490 per person

Seafood platter as Starter and selection of 1 main / 1 dessert

3-course at THB 1,990 with an additional half Maine Lobster to the seafood platter

Starter

SEAFOOD PLATTER

Scottish Langoustine Prawn from Moray Firth / French Whelks from Mont Saint Michel /
Holland Razor Clams / French Oyster from Normandie
กุ้งแกลงกัสตินสกอตแลนด์จากมอเรย์ เฟิร์ธ / หอยหวานฝรั่งเศสจากมงแซ็งมีเชล / หอยหลอดจากฮอลแลนด์ /
หอยนางรมฝรั่งเศสจากแคว้นนอร์มันดี

Mains

SEARED ANDAMAN SEA BASS

Coriander / Rice / Nahm Jim Emulsion
ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

OR

ROASTED CHICKEN

Thyme Chicken Jus / Baby Carrot / Fries
ไก่นึ่งซอสไทม์ เสิร์ฟพร้อมเบบี้แครอทและเฟรนช์ฟราย

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon
พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TARTE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche
แอปเปิ้ลทาร์ตตาตัง บราวน์บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt
ช็อกโกแลตทาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon