



K H U M H O M

TASTING MENU

4-COURSE

อาหารทานเล่น

AHAN THAN LEN

ย่างเนื้ออย่างมะเขือเทศสามสี

YUM NUA YANG

Grilled Black Angus Australian tenderloin beef spicy salad with eggplant and tomatoes

ต้ม

TOM

แกงรัญจวนซี่โครงหมู

GAENG RAN JUAN SEEKRONG MHOO

Pork ribs Ran Juan curry with lotus stem and fried lotus root

อาหารจานหลัก

AHAN CHAN LAK

ห่อหมกกุ้งแม่น้ำกับซอสจู้จี้

HOR MOK GOONG MAE NAMM

Steamed river prawn with herbal paste and Choo Chee curry sauce

Or

ซี่โครงแกะพัดใบยี่หระ

SEEKRONG KAE PAD BAI YEERAH

Seared New Zealand grass-fed lamb rack with tree basil sauce and fried herbs

เครื่องเคียง

KHRUEANG KHIANG

ผัดสมุนไพรไฟแดง

SAMOON PRAI FAI DAENG

Stir-fried savoury herbals and Thai local vegetables topped with crispy garlic

ของหวาน

KHONG WAN

อินทนิล เปียกปูน

INTHANIN PIAK POON

Pandanus pudding with coconut cream and coconut ice cream

1,800++ per person

Prices are listed in Thai Baht. Prices are subject to 10% service charge and prevailing VAT.

 Signature  Vegetarian  Contains nuts  Contains shellfish  Dairy-free  Gluten free

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illnesses, especially if you have certain medical conditions.