



DIBBA YANA CHITTA DINNER CRUISE

**Chef Boy Piyachart Puttawong
of Michelin-starred Saneh Jaan**

AMUSE-BOUCHES

Thai-style pancake with prawn and cream
ขนมครกหน้ากุ้งกับครีมมันกุ้งเสวย

Northern-style crepe with chilli paste and crab
ขนมเบื้องน้ำพริกเมืองกับอ่องปูนา

Fried crab cake with yellow chilli and crab roe sauce
ทอดมันปูกับซอสพริกเหลืองไข่ปู

APPETISER

Tiger prawn with spicy citrus salad
ยำส้มฉุนกับกุ้งลายเสือเสวย
Monsoon Valley Sparkling Wine

SOUP

Ayudhya-style spicy and sour soup with two-tone Silver Sillago roulade
แกงชกส้มแบบอยุธยากับมูสทูโทนปลาเห็ดโคน
Monsoon Valley Heritage White

GRANITA

Watermelon and dried fish flake
กราบิต้าแตงโมปลาแห้ง
Monsoon Valley Chenin Blanc Late Harvest

POULTRY

Makhwaen-spiced grilled duck breast with rawaeng curry, torch ginger and moonflower
เปิดอบมะแขว่นเสิร์ฟกับแกงระแวงดอกดาหลาและดอกชมจันทร์

MAIN

Chargrilled beef tenderloin with berry acar, Singhol curry and celeriac puree
เนื้อย่างเตาถ่านกับเบอร์รี่อาจารเสิร์ฟคู่ซอสแกงสิงหลและหัวคื่นฉ่ายฝรั่งบด
Monsoon Valley Heritage Red

DESSERT

Sukhothai four ways
ขนมประเพณี 4 ถ้วย
PRAKAAN Select Cask Single Malt Whisky

THB 6,999++ per person (food only)

THB 1,999++ per person (additional wine pairing)

Price is in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.