



Set Menu & Premium Wine Pairing

Amuse Bouche

MIANG KHAM

One-bite wrap of wild betel leaf, crispy seabass, ginger, shallot, coconut and peanut
เมี่ยงคำปลากรอบ

Appetisers

PHLA TAKRAI GOONG

Prawn with lemongrass, kaffir lime and mango
ปลาตะไคร้หอมกุ้ง

GAI HOR BAITOEY

Deep-fried chicken wrapped in pandan leaf with sesame-soy sauce
ไก่ทอดใบเตยหอม

MEE GROB CHAO WANG

Palace-style crispy, sweet and sour vermicelli noodle
หมี่กรอบชาววัง

UNDURRAGA BRUT NV, MAIPO VALLEY, CHILE

Soup

TOM KHA GAI

Coconut-galangal soup with chicken thigh, lemongrass, kaffir lime leaf and sawtooth coriander
ต้มยำไก่

DOMAINE PINON SEC TUFFO 2017, VOUVRAY AOC, LOIRE VALLEY, FRANCE





Main

GOONG TOD GRATIAM PRIK

Fried tiger prawn with green peppercorn, garlic and chilli
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทยอ่อน

GAENG KEAW WAN NUEA

Green curry with Pon Yang Kham beef tenderloin and young coconut shoot
แกงเขียวหวานเนื้อยอดมะพร้าว

GAI PAD MED MAMUANG

Stir-fried crispy chicken with cashew nut, onion, and young chilli
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

PAD YOD FAK MAEW

Stir-fried chayote with oyster sauce
ผัดยอดฟักแม้วน้ำมันหอย

STONEFISH RESERVE SHIRAZ 2017, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA

Dessert

KHAO NIEW MAMUANG

Mango and sweet sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

CHAO KUAY NOM SOD

Black jelly in fresh milk
เจลาทินนมสด

GRANMONTE BUSSABA CHENIN BLANC SEMILLON MUSCAT 2018, ASOKE VALLEY, THAILAND

