

THE SPICE MARKET

BY SAMRUB SAMRUB THAI

เมฆงานวัดรวมสมัย

Contemporary Temple Festival Menu

(๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔)

รากบัวทอด

Deep fried lotus root

สร้างว่าไต่หอยนางรม

Poached oyster with kaffir lime and lemongrass

มังคุดคักพริกเกลือและน้ำปลาหวาน

Young mangoesteen with sweet fish sauce and chili-salt

บันลือใส่ปลา

Steamed fish dumpling with mustard green

กุ้งย่างแกง

Grilled southern prawn curry

ยำมะกอกฝรั่งคอกหมูย่างรมควัน

Hock plum salad with smoked grilled

pork jaw

ปลาเตาเตยต้มแปะฮะ

Grey pomfret soup with lily bulb

ปลอยแก้ว

Crab relish with chili and salacca

แกงเบ็ดย่างมะเขือเทศ

Red curry of duck with tomatoes and

Thai basil

จิ้นบั้ง

Grilled semi-dried hanger beef with

green peppercorn fish sauce

ไอศิมน้ำอ้อย

Sugar cane sherbet

ข้าวโพดทอด

Deep fried corn

แอ็บข้าวโพด

Grilled corn in banana leaf

Price at THB 3,500++

ราคา ๓,๕๐๐++

This Price is subject to 7% Government tax and 10% service charge.

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ ๗ และค่าบริการร้อยละ ๑๐