

THE SPICE MARKET

BY SAMRUB SAMRUB THAI

สำรับที่ ๒ ประจำเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๔

Snack

Deep fried peas, Thai Yai style
เครื่องแกง ถั่วทอดไทใหญ่

Starter

Prawn with santol on crunchy rice
เมี่ยงกระต๊อน

Blue swimming crab claw with Thai wafer
ขนมเบื้องก้ามปูมา

Steamed curry of Pomfret
ห่อหมกปลาจาระเม็ด

Salad

Grilled smoked duck breast salad with lychee and Thai basil
ยาลิ้นจี่กับเป็ดย่าง

Soup

Sour and sweet soup of beef cheek with hot basil
ต้มส้มเนื้อแกมั่ว

Relish

Salted Fourfinger threadfin fish and pork simmered in coconut cream with shallot, chilies and fermented rice serve with fresh fruit and fried vegetable
หลนเจ้าปลาทุเลาเค็ม กับผักทอดและผลไม้สด

Curry

Tiger prawn curry with fresh young mangoesteen
แกงคั่วกุ้งกับมังคุดคั่ว

Steam

Steamed fish with soy sauce and garlic
ปลานึ่ง

Dessert

Palm fruit with coconut cream served with pandanas and butterfly pea flower ice
ลูกตาลน้ำกะทิ น้ำแข็งใส

Deep fried sesame dumpling stuffed with Chinese date
ขนมงาทอด

Price at THB 2,996

ราคา ๒,๙๙๖

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

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มร้อยละ ๗ และค่าบริการร้อยละ ๑๐