

Your Southern Thai Experience

Amuse Bouche (เมนูเปิดลิ้น)

Let's Eat Rice (กินข้าวกัน) - Tapi River Prawn/ Jasmine Rice/ Sago Cracker/ Prawn Fat

Prelude (โหมโรง)

Hand Caught Abalone (แป๊ะฮ้อ) - Young Mangosteen/ Hoi Tai Seaweed/ Green Mango

Silver Sillago (ปลาทูขาว) - Turmeric/ Scallop/ Ming Aralia/ Curry Paste

The Ocean (มหาสมุทร) - Blue Crab/ Phuket Lobster/ Spotted Babylon

Sotong (ซูดง) - Andaman Squid/ Eggplant/ Lobster/ Pickled Chili

Sorbet (ลางปาก)

Crab Stick (กรรขี้เป้ง) - Blue Crab/ Mud Crab Roe/ Chili Paste

Melinjo (ใบเหลียงคันทะทิ) - Coconut Milk/ Coconut Meat/ Dried Shrimp and Squid

Gor Lae (กอละ) - Cockle/ Dried Abalone

Vegetable (พืชพรรณผักไม้)

The Sea Holds the Forest (ข้าวป่า) - Turmeric Rice/ Southern Herbs/ Budu Sauce

Main Course (กินอย่างไทย) - The Thai Way of Sharing

Southern Jasmine Rice - Charcoal Steamed/ Ranong Mineral Water

Condiments (เครื่องเคียงพื้นบ้าน)

Som Hoak Chili Paste (น้ำพริกส้มโศก)/ Pork Rind (กากหมู)/ Sweet Shrimp (กุ้งหวาน)/

Dried Yellow Curry (แกงส้มแห้ง)/ Fish Sauce and Chili (พริกน้ำปลา)

Sides (กับข้าว)

Stink Bean (ผักสะคอกพริกแกงไต) - Redtail Catfish/ Southern Curry Paste

Omelet (ไข่เจียวกล้วยลายเสือ) - Organic Egg/ Tiger Prawn/ Shallot/ Sweet Basil

Morning Glory (ผักตัก) - Abalone liver/ Dried Scallop and Shrimp

Roti (โรตีสานกล้วยหวาน) - Beef/ Southern Green Curry

Plum Soup (แกงจืดคัมบ่วย) - Stingray

Sweets (ของหวาน)

Bi Co Moi (บีโกหมอย) - Black Sticky Rice/ Young Coconut Ice Cream/ Cashew

Seasonal Canned Fruit (ผลไม้กระป๋อง)

Petit Four (เนก้า, ชา, กาแฟ) - Southern Style Tea or Coffee