Your Southern Thai Experience

Prelude (โหมโรง)

Let's Eat Rice (กินข้าวกัน) - Coconut Milk Rice/ Shrimp/ Southern Curry

White Gracilaria (ยำสาหร่ายผมนาง) - Papaya with Roselle/ Crab/ Winter Melon

Cashew and Shrimp (กาหยูและกุ้งทอดใบเล็บครุฑ) - Shrimp Paste/ Ming Aralia/ Curry

The Ocean (มหาสมุทร) - Lobster/ Cockle and Geoduck/ kipjack Tuna

Wing and Shell (ปีกและเปลือก) - Abalone/ Taro/ Chicken Skin/ Bird's Nest Soup

Sorbet (คุดคัดเคย) - Young Mangosteen/ Sweet Fish Sauce/ Crispy Krill

Crab Stick (กูป้าม) - White Mud Crab/ Mud Crab Roe/ Crab Tomalley/ Yellow Chili

Mackerel (ปลาทูต้มกะทิยอดมะพร้าว) - Coconut Milk/ Coconut Shoot and Meat/ Shrimp Paste

Vegetable (พืชพรรณผักใต้)

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

Main Course (กินอย่างไทย) - The Thai Way of Sharing

Nakhon Jasmine Rice (ข้าวหอมมะลินคร)- Charcoal Steamed/ Ranong Mineral Water

Condiments (เครื่องเคียงพื้นบ้าน)

Tamarind Chili Paste (น้ำพริกมะขาม)/ Luk Bae Fish (ปลาลูกเบร่)/ Sweet Pork Belly (หมูหวาน)/ Soybean Coconut Dip (หลนเต้าเจี้ยว)/ Fish Sauce and Chili (พริกน้ำปลา)

Sides (กับข้าว)

Stink Beans (ผัดสะตอกะปิเนื้อ) - Beef/ Seafood Paste/ Squid Ink

Yellow Curry and Grey Pomfret (แกงส้มและปลาเค่าเค้ยทอดขมิ้น) - Young Coconut Leaf

String Bean (ผัดถั่วปลากุเลาตากใบ) - Tak Bai Salted Threadfin/ Crispy Catfish Skin

Prawn Tomalley Roti and Curry (โรตีมันกุ้งและแกงกะหรี่) - River Prawn/ Curry/ Pickles

Clear Soup (ต้มโส้) - Fish Broth/ Herbs/ Longkong

Sweets (ของหวาน)

Tropical (สดชื่นเมืองร้อน) - Assum Tea Ice Cream/ Watermelon/ Rambutan/ Pineapple Jelly

-or-

Khao Kra Yagu (ข้าวกระยาคู) - Pandan Young Rice Pudding/ Palm Sugar Ice Cream

Seasonal Canned Fruit (ผลไม้กระป๋อง)

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