

Your Southern Thai Experience

Prelude (โหมโรง)

Coconut Milk Steamed Rice (ข้าวมันแกงกุ้ง) - Shrimp/ Jasmine Rice/ Southern Curry
White Gracilaria Seaweed Salad (ยำสาหร่ายแฉมนาง) - Crab/ Papaya/ Winter Melon
Cashew Relish (กาหยู/กุ้งทอด) - Shrimp/ Ming Aralia/ Curry Paste
The Ocean (มหาสมุทร) - Cockle and Geoduck/ Mantis Shrimp/ Skipjack Tuna
Wing and Shell (ปีกและเปลือก) - Abalone/ Taro/ Chicken Skin/ Bird's Nest Soup
Sorbet (คุกกี้เคย) - Young Mangosteen
Crab Stick (กูป๋าม) - Mangrove Crab/ Mud Crab Roe/ Yellow Chili/ Carb Tomalley
Mackerel (ต้มปลาทุเกะทิสายบัว) - Coconut Milk/ Lotus Stem/ Coconut Shoot and Meat

Vegetable (พืชพรรณผักโต)

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)

Tamarind Chili Paste (น้ำพริกมะขาม)/ Dried Anchovies (ปลาลูกเบร่)/ Sweet Pork Belly (หมูหวาน)/ Coconut Milk Dip (หลน)/ Fish Sauce and Chili (พริกน้ำปลา)

Sides (กับข้าว)

Stink Beans (ผักสะคอกเนื้อกะปิหมักส้ม) - Beef/ Squid Ink/ Shrimp Paste
Yellow Curry and Crispy Pork Omelet (แกงส้มไข่เจียวหมูกรอบ) - Giant Catfish Roe String Bean (ผักถั่วปลาคูกร้า) - Salted Catfish
Roti (โรตีสี่แกงกะทิ) - River Prawn/ Curry/ Prawn Fat
Clear Soup (ต้มเบ็ดพิทมะนาวคอง) - Pickled Lime/ Duck Broth

Sweets (ของหวาน)

White Tea Ice Cream (ไอศกรีมชาขาว) - Watermelon/ Pineapple Jelly/ Rambutan
Khao Ka Ya Khoo (ข้าวกะยาคู) - Young Rice Milk Pudding/ Palm Sugar Ice Cream

Seasonal Canned Fruit (ผลไม้กระป๋อง)

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