

GROUP B (CHOOSE 2 ITEMS)	
1. เนื้อออสเตรเลียย่างน้ำตก Grilled Australian Wagyu in Larb Mixture	2. แกงกะหรี่ป้องแกะ Yellow Curry with Lamb Shank
3. ปลาหมึกหอมทอดกระเทียม Deep-fried Squid served blanketed in Scrumptious Garlic Sauce	4. แกงเผ็ดใบชะพลูหอยเชลล์/ เนื้อปู Hokkaido Scallops or Crabmeat in Red Curry with Betel Leaves
GROUP C (CHOOSE 3 ITEMS)	
5. แกงส้มกุ้งแม่น้ำฝักรวม Non-coconut Spicy and Sour Curry with River Prawns	6. พะแนงกุ้งแม่น้ำ Panaeng Curry with River Prawns
7. แกงส้มผดแดงโม้ย่อนกับกุ้ง Non-coconut Spicy and Sour Curry with Young Watermelon and Shrimps	8. แกงเนื้อน่องลายพริกขี้หนูสวนโรตีสี Braised Beef Shank in Green Curry with Fragrant Chilies served with Buttery Roti
9. แกงเขียวหวานไก่/ หนู/ ลูกชิ้นปลารายไข่เค็ม/ เนื้อน่องลาย Green Curry with Chicken / Pork / Fish Balls stuffed with Salted Egg Yolks / Beef Shank	10. ยำเนื้อออสเตรเลียย่างกับองุ่นแดง Grilled Australian Wagyu Salad with Red Grapes
11. ต้มยำกุ้งแม่น้ำสูตรโบราณ Original Clear Tom Yum River Prawn	12. ต้มกะทิใบเหลียงกุ้ง Light Shrimp Paste Coconut Soup with Shrimps and Melinjo Leaves
13. ต้มส้มปลากะบอก Shrimp Paste and Ginger-based Soup with Grey Mullet	14. กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น Aromatic Thai Claypot Glass Noodles with River Prawns
15. กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม Deep-fried River Prawns topped with Sweet and Tangy Tamarind Sauce	16. กุ้งผัดสะตอกับพริกชี้ฟ้าเหลือง Stir-fried Prawns with Bitter Beans and Yellow Chili Spur Peppers

17. ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียย่าง  
Stir-fried Australian Wagyu with Thai Holy Basil

GROUP D  
(CHOOSE 2 ITEMS)

18. แกงกะหรี่ไก่  
Yellow Curry with Chicken
20. พะแนงหมู  
Panaeng Curry with Pork
22. ยำมะม่วงกับปลาสดทอดกรอบ  
Tangy Green Mango Salad made with Two Types of Unripe Mangoes, Sour and Sweet, and topped with Fried Gourami
24. ยำหอยเชลล์ทอดสมุนไพรหอม  
Fried Breaded Hokkaido Scallops served on Mixed Thai Herb and Perilla Seed Salad
26. ทอดมันปลากรายสอดไข่เค็มโชยา  
Deep-fried Fish Cakes stuffed with Salted Egg Yolks
28. ต้มข่าไก่ใส่มะพร้าวอ่อน  
Galangal Coconut Soup with Chicken and Young Coconut
30. ห่อหมกปลาสองน้ำ  
Fish Curry Souffle made with Spotted Knife fish and Barramundi
32. ผัดพริกขี้ปลาคุกฟู  
Crispy Fluffy Catfish stir-fried in Herb-packed Curry Paste
34. ใบเหลียงผัดไข่ใส่กุ้งแห้ง  
Stir-fried Melinjo Leaves with Eggs and Dried Shrimps

19. พะแนงไก่  
Panaeng Curry with Chicken
21. ยำส้มฉุนปลาฟูกุ้งหวาน  
Traditional Green Mango Salad with Crispy Fluffy Catfish and Sweetened Shrimps
23. ยำสาหร่ายทอดกรอบกุ้งสดหั่น  
Deep-fried Lotus Stem Salad with Shrimps and Minced Pork
25. หนูหรือเนื้อย่างแดดเดียว A5 และข้าวเหนียว  
Sun-dried Pork or Australian Wagyu Beef with Sticky Rice
27. ต้มส้มปลากดอย่างมะพร้าวใบมะขาม  
Sour and Sweet Soup with Coconut Shell-smoked Sheatfish and Young Tamarind Leaves
29. แกงจืดใบโหระพากับหมูบะเชอวุ้นเส้น  
Clear Sweet Basil Soup with Meatballs made of Minced Pork and Glass Noodles
31. เบ็ดทอดซอสมะขามส้มซ่า  
Duck Confit served in a Tamarind Bitter Orange Sauce
33. หมูสามชั้นทอดน้ำปลาพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และน้ำพริกเผ่าปุง  
Fried Fish Sauce-marinated Pork Belly served with Jaew Sauce and Thai Chili Paste

BEVERAGE 1 PER PERSON

🔴 Popular    🟢 Vegetarian    🍴 Chef Recommended    ⏱ Long cooking time

35. น้ำเปล่า  
Water

1 DISH PER PERSON

36. ข้าวสวย  
Jasmine Rice

🔴 Popular    🟢 Vegetarian    🍴 Chef Recommended    ⏱ Long cooking time