

CHEF'S CREATIONS: BEST OF THE BEST

February - March 2024





ชำใบชะครามหมูสับไข่ต้ม

Spicy seepweed leaf salad with minced pork and boiled egg



260



ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ

Baegu leaves stir-fried with eggs and crispy shrimps



260



ต้มส้มปลาเก๋า

Grouper soup with shrimp paste, tamarind, ginger, white pepper, and shallot



350



ปลาหมึกขุดไส้หมูสับหนึ่ง ซอสโหระพาอิตาลี

Steamed stuffed squid with minced pork with Italian basil sauce



390

Prices are in Thai baht and are subject to VAT and service charge

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



5 ลิ้นวัวแดดเดียวทอด น้ำจิ้มแจ่ว

Fried sun-dried beef tongue
with dried chili sauce



390



6 ห่อหมกปลากระชาย เนื้อปู ใบชะคราม

Steamed curried fish with crab meat
and seepweed leaves



420



7

กุ้งแม่น้ำทอดซอสน้ำปลามันกุ้ง

Fried river prawns with tomalley, fish sauce
and crispy garlic



890

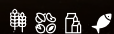
Prices are in Thai baht and are subject to VAT and service charge

ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

8

ไอศกรีมปลาทะพง คาราเมลน้ำตาลโตนด

Seabass ice cream with turmeric and shallot, topped with palm sugar caramel sauce, crunchy oats, cornflakes, and pumpkin seeds



150

9

บัวลอยสามสีไข่หวาน

Thai glutinous rice balls in coconut milk with taro, pumpkin, sweet potato, and young coconut



150

Prices are in Thai baht and are subject to VAT and service charge

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



COCKTAILS

10. Siam Lanna Gin
with Schweppes tonic

350

11. Siam Lanna Eastside Cocktail

Siam Lanna gin, fresh lime wedges, cucumber zucchini, citrus juice,
simple syrup, angostura bitters

350

Prices are in Thai baht and are subject to VAT and service charge
ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม