

BANGKOK
'78

BANGKOK'S FAVORITES

THE
Gourmet
GARDEN

Throughout June - July 2025





ปอเปี๊ยะไส้กุ้งดอกไม้อัศจรรย์ เสิร์ฟคู่ น้ำจิ้มซีฟู้ด และน้ำจิ้มถั่ว

Butter-poached prawns and mixed organic flower spring rolls, served with spicy sour sauce and sweet peanut sauce



290



เมี่ยงคำบัวหลวง และใบชะพลู พร้อมทอยเชลล์ย่าง

Savoury sacred lotus and betel leaf wrap with grilled scallops



350



ข้าวขำสายบุรี

Southern-style spicy rice salad with torch ginger, Siam ruby pomelo and Thai herbs, served with Southern-style fish sauce



350



แกงซี่เหล็กทมูย่าง

Cassia leaves curry grilled pork



380

แกงซี่เหล็กเนื้อย่าง

Cassia leaves curry grilled Beef



450

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



ดอกแคผัดกะปิหมูสับ

Stir-fried *Sesbania grandiflora* flowers with shrimp paste and minced pork



260



ขนมจีนขาวน้ำเส้นดอกไม้ 3 สี เสิร์ฟกับไข่ต้มยางมะตูม

Thai rice noodles with coconut milk, served with boiled egg



350



วุ้นดอกไม้ในน้ำเชื่อมกุหลาบมอญ

Flower jelly in Damask rose syrup



110

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



Kupchaka กุชชะกะ

350

Lanna Thai rice Spirit, Bols Triple Sec, Chulalongkorn rose syrup, Cranberry juice, Citrus juice



Euang Makham เอื้องมะขาม

350

Siam Lanna Gin, Tamarind syrup, Elderflower & Cucumber Tonic Water



Mali-La มะลิลา

350

Lady Trieu Gin Contemporary, Jasmine rice syrup, Egg white, Citrus juice

****Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT****

ราคาอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม