THE LOST RECIPES X MEKHONG

HALLOWEEN EDITION

6-COURSE MENU, PAIRING WITH 3 GLASSES OF HALLOWEEN INSPIRED COCKTAILS

Amuse Bouche

| ยำส้มฉุน |

SOUR POMELO TOPPED WITH FLUFFY FRIED CATFISH AND ORANGE ZEST

| หมี่กรอบทรงเครื่อง |

MIXED CRISPY RICE NOODLES WITH PRAWN AND TAMARIND SAUCE

Soup

| แกงจืดมะพร้าวอ่อนสามกษัตริย์ |

YOUNG COCONUT SOUP SERVED WITH CHICKEN, PORK AND PRAWN

PAIRING WITH

COCKTAIL: Fire Burn & Cauldron Bubble

MEKHONG, GOLDEN SWEET TAMARIND SYRUP, LIME JUICE AND GINGER BEER

Entrée

| พาสต้าฟักทองผัดไข่ซอสโหระพา |

PUMPKIN RAVIOLI SERVED WITH SWEET BASIL SAUCE

Sorbet

| Mekhong Granita |

PAIRING WITH

COCKTAIL: Willing into our Midst

MEKHONG, FRESH LIME WEDGE, ITALIAN BASIL, DEMERARA SYRUP, BEE HONEY AND CEYLON BLACK TEA

Main Course (Select 1)

| ปลาเก๋าย่างซอสแกงเหลือง |

GRILLED GROUPER FISH FILLET WITH REDUCED SOUTHERN THAI YELLOW CURRIED SAUCE

| ม้าอ้วน |

STEAMED PORK, CHICKEN CRAB AND PRAWN ROULADE SERVED WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Dessert

| พุดดิ้งน้ำตาลมะพร้าวเสิร์ฟพร้อมเครื่องต่างๆ |

PALM SUGAR PUDDING TOPPED WITH BLACK GLUTINOUS RICE AND CONDIMENTS

PAIRING WITH

COCKTAIL: Blood Ruby Eye

MEKHONG, POMEGRANATE JUICE, THAI JASMINE RICE SYRUP

BANGKOK '78

BANGKOK'S FAVORITES