

# TASTING MENU

FULL EXPERIENCE 7 DISHES

THB 2,800++ PER PERSON

WINE PAIRING 5 GLASSES THB 1,920++ PER PERSON

MARINATED DEEP-FRIED PORK | BLUE CRAB | GARLIC  
GLUTINOUS RICE | GINGER | SHALLOT | CHILI | PEANUT

เมี่ยงใบชะพลูไส้กรอกข้าวเหนียวเขาวง

PROSECCO | VILLA MARCELLO | EXTRA DRY | VENETO | ITALY

GOLDEN PUFF BEEF MASSAMAN CURRY

ทองพุ่มสับมันเนื้อ

CHIANGRAI STYLE SPICY SMOKED DUCK BREAST

DRIED CHILI PASTE | AROMATIC HERB

ลาบเมืองเหนือเปิดรมควันไม้โมก

TERLANER | ALTO ADIGE | ITALY

CLEAR SOUP YELLOWTAIL FISH | ROASTED SHALLOT | GARLIC  
GREEN MANGO | TURMERIC | COCONUT VINEGAR JUICE

ต้มมันปลาหางเหลือง

THE SUKHOTHAI CUVÉE ROSÉ | SOUTH AFRICA

GRILLED RIVER PRAWN

TAMARIND-SHRIMP PASTE DIPPING SAUCE

CRUNCHY VEGETABLE

กุ้งย่างหวานข้าวผัดน้ำเคียวตะลิงปลิง

JUNGLE CURRY FREE RANGE CHICKEN

CHILI | LEMONGRASS | FRESH CARDAMON

แกงจืดทรบรูสไก่บ้านตะนาวศรี

THE SUKHOTHAI SHIRAZ-PETIT VERDOT | SOUTH AFRICA

CRISPY COCONUT SHELL | KAFFIR LIME MARMALADE

กระถกทองกรอบมะกรูดหวาน

MUSKMELON COCONUT MILK SORBET

ไอติมแดงไทยน้ำกะทิ

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE | CÔTES DU RHÔNE | FRANCE

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE | GOVERNMENT TAX

PLEASE LET OUR STAFF KNOWS IF YOU HAVE ANY SPECIAL  
DIETARY REQUIREMENT | FOOD ALLERGIE | FOOD INTOLERANCE