

Sra Bua A La Carte

กรูบกรอบ Nibblings

รากบัวกรอบกลิ่นมะกรูด
Crispy Kaffir Lime Scented Lotus Root

ขนมกรอบไข่ขาวกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Roasted Cashew Nut Soya Meringue

ข้าวเกรียบกุ้งและปลาหมึกเสิร์ฟพร้อมมายองเนสหอยนางรม
Homemade Squid and Prawn Chip served with Oyster Mayo

จานก่อนข้าว Starter

แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร Frozen Red Curry with Lobster Salad **650 THB**

ต้มข่าเห็ด Tom Kha Snow with Mushrooms and Pickled Lemon **550 THB**

ยำเนื้อ Spicy Salad with Cucumber Baked Tomato and Wagyu Beef **550 THB**

หอยเชลล์ซอสมะขาม Scallop with Tamarind and Lemongrass **550 THB**

จานหลัก Main Course

ต้มข่านกกระทา Quail in Aromatic Coconut Milk with Sautéed Mushrooms **790 THB**

ดับห่านซอสมะขาม Pan Fried Foie Gras with Ginger and Plum Wine **890 THB**

หมูพะโล้ Five Spice Braised Pork Belly with Crackling skin and Pumpkin **790 THB**

เขี้ยวหวานปลา Cod Fish in Green Curry with Beetroot and Jasmine **890 THB**

ของหวาน Dessert

เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ Banana Cake with Salted Ice Cream and Caramelised Milk **450 THB**

ซูเฟลิวรส Passion Fruit Soufflé with Vanilla and Kumquat **450 THB**

ไอศกรีมใบเตยกับพิสตาชิโอเค้ก Pandan Ice Cream with Pistachio and Jelly **450 THB**

ไอศกรีมสามรส Three Kinds of Ice Cream Mango, Pineapple and Passion fruit **450 THB**

Petit Fours with Tea or Coffee 325 THB

All Prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax