

K H U M H Ò M

# FOUR-HANDS

*Chef Ian Kittichai & Chef Noi Busarin*



## AMUSE BOUCHE

ซูกินีใส่กุ้ง ชุปแป้งทอด  
ZUCCHINI CHUB PANG TOD SAI GOONG

*Deep-fried zucchini stuffed with shrimp*

น้ำพริกแมงมัน  
NAM PRICK MAENG MUN

*Northern style superfood spicy dipping paste*

ไก่ห่อใบเตย  
KAI BAITOY

*Deep-fried marinated chicken wrapped in pandan leaves*

## SALAD

ยำขาเป็ดกึ่งพืชมื้อ  
YUM KHA PED CONFIT

*Duck confit sweet and spicy salad with assorted tropical fruits*

## SOUP

ต้มโคล้งกระดูกหมูอ่อน  
TOM KHLONG KRADOOK ORN

*Sour and spicy smoked dried fish soup with baby ribs*

## SEAFOOD

แกงไตปลากระทิงกระดาน เสิร์ฟพร้อมขนมจีน  
GAENG TAI PLAA KATI GAANG KRADAN

*Fermented southern fish paste soup with Andaman crayfish, served with rice noodle*

## MAIN COURSE

แกงคั่วซี่โครงแกะย่างสับปะรด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย  
GAENG KUA SEEKRONG GAE

*Simmered curry with grilled lamb rack and pineapple, served with rice*

OR

แกงคั่วเนื้อย่างสับปะรด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย  
GAENG KUA NUA YANG

*Simmered curry with grilled beef and pineapple, served with rice*

## DESSERT

ข้าวเหนียวทุเรียน  
KHAO NIAW DURIAN

*Durian sticky rice*

OR

สังขยาไอศกรีมมะพร้าวอ่อน  
SANG KHAYA ICE CREAM MAPRAO ORN

*Thai custard with young coconut ice cream*

## PETIT FOUR

ขนมขี้มอด  
KHANOM KEEMOD

*Pan-roasted shredded coconut, cashew nut and sesame seed*

ขนมโสมนัส  
KHANOM SOMANUT

*Thai meringue with roasted shredded coconut*

