

K H U M H Ò M

THE PERANAKAN
CUISINE
DISCOVERY

เปิดตำรับเมนูเปอรานากัน



AMUSE BOUCHE

กระทงทองไส้มันแกวหอยเชลล์ย่าง
KRA TONG THONG HOI SHELL YANG

Crispy golden cups with water chestnut and seared scallop

เมี่ยงลาวใบมัน
MIENG LAO BAI MUN

*Stir-fried pork crackling, grounded nut and
sweet preserved radish wrapped in cassava leaves*

แฮกิ้นกรอบใส่ปู
HAE GUEN KROB SAI PU

*Phuket style crispy tofu roll with pork, shrimp,
and crab meat filling*

ยำ
YAM

ปอเปี๊ยะสดแบบภูเก็ต
POR PIA SOD

*Phuket style fresh spring roll with grilled shrimp and
Peranakan sweet and spicy sauce*

THE PHUKET TRAY

น้ำชุบหย่ากุ้ง
NAM CHUB YHUM GOONG

Spicy Southern shrimp relish with assorted vegetable

หมูฮ้อง
MOO HONG

Phuket style braised pork belly

แกงส้มปลาเก๋ากับสับปะรดภูเก็ต
GAENG SOM

Sour soup with grouper and pineapple

ต้มกะทิผักเหลียง
TOM KATI PAK LIANG

Coconut milk soup with baegu leaves

ข้าวสวย
KHAO SUAY

Steam rice

ของหวาน
KHONG WAN

บิโกมอย
BE GO MOI

*Black sticky rice dessert with young coconut and
butterfly pea coconut ice cream*

