SKY HIGH
PRIVATE DINNER

APPETISER (Choose 1 item)

MIANG KHAM KING SCALLOPS เมี่ยงคำหอยเชลล์
Seared Scallops with Thai Herbs, Dried Coconut and Sugar Cane Sauce on Crispy Betel Leaves

NAMPRIK PU LON น้ำพริกปูหลน
Soft-Shell Crab, Crab Meat in Coconut and Chili Relish served with Thai Herbs and Vegetables

YUM BAI CHA-KAM THAI WAGYU BEEF ยำใบชะครามเนื้อวากิวไทย
Grilled Thai Wagyu Beef and Cha-kam Leaves Spicy Salad topped with Duck Egg

SOUP (Choose 1 item)

TOM KHA GAI YANG ต้มข่าไก่ย่าง
Coconut Cream Soup with Grilled Chicken and Mushrooms

TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้ง
Spicy Prawn Soup with Tomato, Mushroom and Thai Aromatic Herb

TOM SAB KAI MOD DANG PLA YANG ต้มแซ่บไข่มดแดงปลาย่าง
Thai Aromatic Herbal Soup with Dried Fish and Crispy Red Ant Eggs

MAIN (Served with rice – Choose 1 item)

GAI YANG WITH MA KHAM SAUCE ไก่ย่างซอสมะขาม
Free Range Baby Chicken with Tamarind Sauce and Thai Condiments

GAENG LUENG PLA SALMON แกงเหลืองปลาแซลมอน
Southern Yellow Curry with Salmon and Fish Roe

MASSAMAN GAE มัสมั่นแกะ
Massaman Curry with Lamb and Assorted Pickles

KOR MOO YANG คอหมูย่าง
Grilled Pork Neck served with Vegetables, Sticky Rice and Tamarind Sauce with Roasted Rice and Chilli Dressing

DESSERT (Choose 1 item)

KANOM PEAK POON ขนมเปียกปูน
Rice Charcoal Pudding served with Coconut Cream, Ginkgo, Grated Coconut and Coconut Mousse

KHAO NEAW MAMUANG ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice with Mango Mousse and Coconut Flakes

Including 1 bottle of Champagne Vieille France Vintage 2006 or Champagne Vieille France Brut Rose