

# Vegetarian Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces for the table to share.

38 per guest.



เกี๊ยวทอดไข่เนกกระทา

*Crispy quail egg wontons with spicy tamarind sauce*



น้ำซุบ

*Relish, seasonal vegetables*



ผักบุ้งไฟแดง

*Stir-fried morning glory, chilli, fermented soy bean*



ผัดมะระใส่ไข่

*Stir-fried bitter melon with egg*



นมัสมันแต้หู้

*Tofu massaman curry with potatoes and shallots*



ข้าวหอมมะลิใหม่

*New season jasmine rice*



ไข่ดาว

*Fried egg*



พุดคั้งมะพร้าวอ่อน

*Young coconut pudding with tapioca pearls and lychee*

A discretionary 13.5% gratuity will be added to your bill. All prices include VAT. Please inform your server of any allergies.

# Deep South Menu

Dishes from Thailand's southernmost provinces for the table to share.

42 per guest.



น้ำซุบ

*Shrimp paste relish with seasonal vegetables & herbs*



ไก่ทอดหาดใหญ่

*Hat Yai fried chicken, sweet chilli sauce & crispy shallots*



แกงส้มปลา

*Sour orange curry: sea bass, papaya, cauliflower & cha-om omelette*



แกงมัสมั่นเนื้อ

*Beef shoulder massaman curry, potatoes, shallots*



ผักบุ้งไฟแดง

*Stir fried morning glory with chilli & fermented soy beans*



ไข่ดาว

*Fried egg*



ข้าวหอมมะลิใหม่

*New season jasmine rice*



พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

*Young coconut pudding with tapioca pearls & lychee*