

KWANN

Chef's Choice Tasting Menu

5 course

THB 3,300 net / person



Snack

Crab Beignet | Lightly Smoked Crab | Southern Curry Sauce | Betel Leaf

ขนมทองพลุปูซอสแกงใต้

Fired Sautéed Green Beans "Kra Tong Thong"

กระถางทองเห็ดถัฟเฟีย

Saw - Nam | Grilled Pineapple | Coconut Cream | Dried-Shrimp

สับปะรดชาน้ำ



Appetizer

White Prawn | Phla | Watermelon Granita

ปลากุ้งแตงโม



Hot Appetizer

Satay | Grilled Brioche | Squid | Cucumber A-jad | Black Ink Satay Sauce | Chili Jam

หมึกสะเต๊ะ



Main

Grilled Pork Jowl | Prik Khing | Coconut | Coconut Shrimp Paste Crumble

แกงคั่วคอหมูย่าง

Hor-Mok | Fish of the Day | Fish Mousse | Basil

ห่อหมกปลา

Fire Grilled Beef | Ma-Kwean and Ma-Kwoung | Nam Prik

เนื้อย่างมะแขว่น-มะขวงและน้ำพริก

Local Fish | Tom -Khem | Fried Shallots

ปลาพื้นบ้านต้มเค็ม



Dessert

Grilled Pineapple Sorbet | Pineapple Vinaigrette | Local Citrus

ส้มฉุนสับปะรด

Coconut and Corn Butter Ice-Cream | Coconut Meringue | Coconut Cake | Popcorn

ไอศกรีมข้าวโพดและมะพร้าว