

starters

FOIE GRAS	650
HOMEMADE PÉRIGORD FOIE GRAS TERRINE / CARAMELIZED ONION / GRILLED SOURDOUGH เทอร์ริ่งฟัวกราส์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมเคล้าซอร์รี ขนมปังชาวด์โตปิ้ง	
YUM NUA YANG – SPICY GRILLED BEEF SALAD	450
GRILLED AUSTRALIAN HANGER STEAK / TOMATO / YUM DRESSING ยำเนื้อย่างออสเตรเลีย	
LOBSTER ROLL	1,200
CANADIAN MAINE LOBSTER / SHALLOT / HERBS แคนาดาเทียนเมนล็อบสเตอร์ หอมแดง เสิร์ฟพร้อมขนมปัง	
YUM HUA PLEE – SPICY THAI BANANA BLOSSOM SALAD	650
GRILLED TIGER PRAWN / BANANA BLOSSOM / CORIANDER ยำหัวปลี กุ้งลายเสือย่างถ่าน ต้นอ่อนผักชี	
PORK JOWL	300
NAN PROVINCE PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION สันคอหมูย่างจากจังหวัดน่าน แตงกวาดอง	
HOKKAIDO UNI PANNA COTTA	900
UNI / IKURA / YUZU PONZU สัมยู่สุ ปลาแห้ง ไข่ปลาแซลมอน	

All prices are NET and inclusive of service charge and government tax



starters

SEA BREAM CRUDO	700
CURED JAPANESE SEA BREAM / TOMATO WATER / LEMON GEL ปลาซีบรีมญี่ปุ่นหมักเกลือ น้ำมะเขือเทศ เลมอนเจล	
HOKKAIDO SCALLOPS	950
SEARED SCALLOP / ENOKI MUSHROOM / KALE หอยเชลล์ฮอกไกโด เห็ดชิเมจิ เซอร์ราโนแฮม สวิสชาร์ด	
MR. JEAN-PAUL, NORMANDY OYSTERS	690
หอยนางรม จากแคว้นนอร์ม็องดี HOT / NAHM JIM COLD / PICKLED MULBERRY เสิร์ฟร้อน พร้อมน้ำจิ้ม เสิร์ฟเย็น พร้อมมัลเบอร์รี่ดอง	
CHARCOAL ROASTED VEGETABLES	250
BARLEY / KING MUSHROOM / BROCCOLI ผักรวมย่าง เสิร์ฟพร้อม ฮัมมุส ชีสมมูเพะ เซอร์รี่เจล	

All prices are NET and inclusive of service charge and government tax



mains

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIP ลาบเปิดเสิร์ฟพร้อม กะหล่ำปลีดอง และข้าวเหนียว	600
48 HOURS AUSTRALIAN SHORT RIBS COUS COUS / GRAPE / EGGPLANT เนื้อซี่โครงออสเตรเลียตุ๋น 48 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อม คัสคูส องุ่น มะเขือม่วง	1,200
MAHANAKHON BURGER BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES ซอสกระเทียม ไชฟมาโย เนยบอร์ดีเย่แคว้นบริทานี่ เฟรนช์ฟรายส์	500
ASSORTED VEGETABLES SQUASH / CABBAGE / QUINOA สลัดผัก (บัตเตอร์นัตสควอช กะหล่ำปลี คะน้าจากทัสคานี)	750

All prices are NET and inclusive of service charge and government tax



mains from the charcoal grill and oven

ANDAMAN SEABASS

NAHM JIM EMULSION / LEMON GRASS

ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มสูตรเข้มข้น

1,400

SERVES 3 TO 4 PERSONS

AUSTRALIAN LAMB CHOP – 8 BONES / 5 BONES / 3 BONES

GREMOLATA / SMOKED LAMB FAT

ออสเตอเลียชีโครงเกะ 8 ชิ้น / 5 ชิ้น / 3 ชิ้น / เครื่องเคียงสมุนไพรโรมาลาต้า

2,100 / 1,400 / 900

AYUTTHAYA RIVER PRAWN

JEAN-YVES BORDIER ESPELETTE BUTTER / RAW PRAWN RELISH

กุ้งแม่น้ำอยุธยาเผา สลัดกุ้งสด เนยบอร์ดีเยร์แคว้นบริททานี

1,900

STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN

ไก่อบฟรีเรนจ์ ยัดไส้เสิร์ฟทั้งตัว

BLACK GARLIC / BRIOCHE

ขนมปังบริออช เสิร์ฟพร้อมกระเทียมดำ

1,200

SERVES 2 PERSONS

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK

ออสเตอเลียวากิวโทมาฮอว์ค

NAHM JIM DRESSING / BROWN BUTTER (น้ำจิ้มแจ่ว)

300THB / 100G

SIZES RANGE FROM 1.4 KG TO 2 KG

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G

ออสเตอเลียวากิวเสิร์ฟที่ริบอาย

NAHM JIM DRESSING / BROWN BUTTER (น้ำจิ้มแจ่ว)

950

SQUID

YUZU / MISO

สัมยूसึ มิโซะ น้ำมันงาซีอิ๊ว

650

All prices are NET and inclusive of service charge and government tax



sides

CARROTS แครอท LABNEH / SUMAC / VADOUVAN กรีกโยเกิร์ต ซูแมค น้ำมันเครื่องเทศฝรั่งเศส	150
ASPARAGUS หน่อไม้ฝรั่ง MALDON SALT / CARRÉ DES HUILES FRUITÉ NOIR OLIVE OIL / LEMON เกลือทะเล Maldon น้ำมันมะกอกดำฝรั่งเศส เลมอน	170
HERB SALAD สลัดสมุนไพร PICKLED MUSTARD SEED / PICKED HERBS / LEMON VINAIGRETTE เมล็ดมัสตาร์ดดอง ผักใบเขียว น้ำสลัด	180
HAND-CUT FRIES มันฝรั่งทอด AIOLI / SPICY TOMATO ซอสอัยยอลี่ ซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด	120
CAULIFLOWER กะหล่ำดอก CAPER / HAZELNUT / RAISIN เพียวเรเคเปอร์ เพียวเรกระเทียม เพียวเรลูกเทศ	240

All prices are NET and inclusive of service charge and government tax



sweets

KAFFIR LIME CHEESE CAKE

450

ชีสเค้กใบมะกรูด
PASSIONFRUIT / MANGO / MANGOSTEEN
มังคุด เสาวรส มะม่วง

CHOCOLATE TART

200

ชีสโกโก้ทาร์ต
COFFEE / MILK / CAPUCCINO
เมอร์แรงกาแฟ มิลค์ชอร์เบท คาปูชิโนเจล

SORBETS

110 / SCOOP

ไอศกรีมชอร์เบท
CHIANG MAI LYCHEE / WILLIAMS PEAR / YUZU / LEMON
ลิ้นจี่เชียงใหม่ วิลเลียมเพอร์ ยูซุ เลมอน
YOUNG COCONUT / CHOCOLATE / MANGO
มะพร้าว ชอคโกแลต มะม่วง

