

ห้องครัว Bangkok BOLD

Bangkok BOLD

K · I · T · C · H · E · N

LUNCH SET

12 & 13 July 2023

AMUSE BOUCHE

ปีกไก่ยัดไส้ทอด ซอสพริกไทยดำ และองุ่นย่าง
Stuffed Chicken Wing
with black pepper sauce and grilled pineapple relish

STARTER

ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อทรงเครื่อง
Stuffed Rice Crepe Rolls
with soy sauce braised pork, quail egg and condiments

ENTRÉE

เนื้อปลาและกุ้งในยำพริกย่าง
Pan Seared Local Fish
in chili and lime roasted green chilies broth

DESSERT

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน และข้าวเม่า
Coconut Pudding
served with young rice

Price at THB 750++ per person



ห้องครัว Bangkok BOLD

Bangkok BOLD

K · I · T · C · H · E · N

DINNER SET

12 & 13 July 2023

AMUSE BOUCHE

หอยนางรม • ซอสหอยนางรม • ซอสเนย • ยำตะไคร้
Oyster Rockefeller and Lemongrass Slaw

STARTER

ก๋วยเตี๋ยวบกหมู • ข้าวคลุกกะปิกุ้งหวาน • แก้มวัวทอดน้ำปลาคาราเมลและน้ำพริกเผา
Rice Noodle Rolls with Pork
Candied Shrimp and Shrimp Paste Rice
Caramelized Beef Cheek and Fish Sauce Caramel

SALAD

ยำใบข้าวบงและเนื้อปูต้มขมื่น
Warm Salad of Pennywort, Turmeric Poached Crab, Toasted Coconut and Lime

SOUP

แกงรัญจวนกุ้งย่างกะกิสด
Grilled Shrimp in Shrimp Paste Relish Broth and Coconut Cream

ENTRÉE

ปลาหมึกยัดไส้และไก่สามสายพันธุ์
Braised Stuffed Squid and Toasted Rice Marinated Korat Breed
Free Range Chicken, Chicken Jus, Chinese Mustard Greens

DESSERT

เค้กเผือกและตะโก้มะพร้าวอ่อน
Taro Cake with Thai Young Coconut Pudding

Price at THB 1,850++ per person

