

# AFTERNOON TEA

TO ACCOMPANY YOUR FAVORITE  
ORGANIC TEA OR  
ORGANIC FOREST COFFEE  
SELECTION

**THB 1200**

(Afternoon tea for 2 persons)

## SAVOURIES

จิ้นลุงทอด

### JIN LUNG THOD

Shan style deep fried minced pork meatballs with coriander and coconut shrimp paste sauce

แซลมอนรมควันกับน้ำพริกถั่วเน่า

### SMOKED SALMON NAM PHRIK THUA NAO

Grilled Sourdough with smoked salmon, spicy dried fermented soybean dip in cream cheese

ส้ามะเดื่อสด

### SA FIG & BRIE CHEESE ELEGANCE

Locally grown Sankampaeng fig with Brie cheese lemongrass, shallots, crispy bacon and lime chili sauce

## SCONES

สโคน ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟกับครีมพิสตาชิโอและแยมโฮมเมด

Scones local seasonal fruit (N)

Served with pistachio cream and homemade jams

## SWEETS

ชีสเค้กผลไม้

### BASQUE CHEESECAKE

Basque burnt cheesecake with mixed fruit compote and seasonal fruits

มิลเฟยล์งาดำกับครีมมะนาว

### HARMONY MILLE-FEUILLE

Black sesame mille-feuille with lemon cream

ขนมเผือกไส้บัวหิมะ

### YACON DELICACY

Taro cake wrapped with Yacon in sugarcane

(GF) gluten free (DF) dairy free (N) contains nuts (SH) Shellfish

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax