

KHU KHAO

3-Course Set Lunch or Dinner

APPETIZERS AND SOUPS

จิ้นลุง - Jin Lung

Shan-style minced pork meatballs seasoned with ginger, garlic & coriander rice vermicelli, coconut milk & shrimp paste sauce

ยำเปิดกรอบ - Yum Ped Krob

Crispy free-range duck tossed with spicy green mango salad

ยำข้าวแรมฟิ่นสไตล์ยูนนาน - Khao Raem Fuen (V)

Yunnanese rice curd salad, bean sprouts Chinese chive, corn & spicy peanut sauce

ต้มซี่โครงหมูกับใบมะขามแบบเขมร - Samlar Machu

Cambodian-style pork ribs sour soup young tamarind leaves fermented fish sauce

ต้มข่าไก่ขมิ้น - Tom Kha Gai Kamin

Spicy coconut soup with chicken, galangal, oyster mushrooms, fresh turmeric, lemongrass, chili oil

MAINS

ข้าวกะเพราพริกแห้ง หมูกรอบหรือเนื้อ - Khao Phad Kaprao

Organic jasmine rice topped with your choice of stir-fried crispy pork belly or beef
chili, garlic, holy basil leaves topped with a fried

สปาเก็ตตี้ชี้เมาปลาสด - Spaghetti Pla Salid

Stir-fried spaghetti with chili, garlic lemongrass, sweet basil, kaffir lime leaves, sun dried Gourami fish

เนื้อผัดแมนจู - Nuea Phad Manchurian

Manchurian style stir-fried Thai-Charolais beef with ginger, garlic & spring onions

ไก่กั้งเปาเสฉวน - Szechuan Kung Pao Gai

Szechuan pepper spicy wok-fried chicken with organic vegetables

แกงเขียวหวานอโวคาโด - Gaeng Kiew Waan Avocado (V)

Authentic Thai green curry with pumpkin, Eggplant, avocado and organic vegetables

DESSERTS

ขนมโค กะทิ - Kha Nom Kho Kati

Sweet coconut glutinous rice balls in coconut milk

โรตีสล้วยหอม - Banana Roti

Crispy roti with grilled banana, caramel sauce and banana ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วง - Khao Niew Ma Muang (Mango sticky rice with coconut milk)

ผลไม้รวมตามฤดูกาล - Fresh Fruit Platter (Mixed seasonal fruits)

ไอศกรีมทรีโอ้ - Ice Cream Trio (Ice cream with chocolate sauce)