



SRA BUA

by KIJIN KIJIN

Create Your Journey (Lunch and Dinner)

งานก่อนข้าว Starter

แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร Maine Lobster Salad, Frozen Red Curry	THB 1,550
ปลาหอยเชลล์สไลด์เตงกวา Thai Ceviche Scallop with Grilled Cucumber, Mint and Coriander	THB 700
ต้มยำกุ้งสามสหาย Tom Yum Prawn with Prawn Shumai, Prawn Bread and Prawn Cracker	THB 650
ปีกไก่ยัดไส้ ซอสสะเต๊ะ Satay Stuffed Chicken Wing with Sweet Onion and Brussel Sprout	THB 550
ย่างเนื้อวากิว ซอสพอนซี Frozen Wagyu Beef Carpaccio with Basil, Aioli and Warm Ponzu Sauce	THB 850

งานหลัก Main Course

แกงเหลืองปู Yellow Curry with Crab Meat, Corn and Fermented Garlic	THB 990
เนื้อตุ๋นผัดล่า Slow-Cooked Beef Rib with Homemade Oyster Sauce	THB 1,100
แกงเขียวหวานปลาค็อด Cod Fish in Green Curry, Beetroot	THB 1,100
ต้มข่าปลาหิมะทรัฟเฟิล Tom Kha Snow Fish with Wild Mushroom, Flan and Black Truffle	THB 1,200

ของหวาน Dessert

เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ Banana Cake, Salted Ice Cream and Caramelised Milk	THB 450
บุปผชาติ Flowers of Thailand	THB 450
เครปสยาม Crêpes Siam Kempinski	THB 500

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax