



โบ.ลาน  
Bo.lan  
*Essentially Thai*

พฤษภาคม – กรกฎาคม

May - July

๔,๒๐๐++ ต่อท่าน

4,200++ per person

โบ.ลาน ข้าวปลาอาหาร  
Bo.lan Balance

ยาดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเรียงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเรียงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ยำคอกหมูย่างกับผลไม้ตามฤดูกาล น้ำยำเครื่องเจียวและน้ำส้มดอกมะพร้าว

Salad of grilled pork and summer seasonal fruit with coconut vinegar dressing.

ต้มบ๊วยตัวเองใส่ปลาทะเลและพริกขี้หนู

Hot & Sour style soup of homemade picked plum and ocean fish.

แกงป่าเขียวเปิดฉะเชิงเทราสับและสมุนไพรมะเขือ

Green Jungle curry with minced “Cha Cheong Sao” duck and herbs.

น้ำพริกหลนผักหรรษาอย่างท่านผู้หญิงเปลี่ยน แนมผักพื้นบ้านและไก่ฟู

Coconut relish of prawns accompanied by assorted greens and crispy chicken.

กุ้งแชบ๊วยอ่าวพังงาคั่วพริกเกลือและกระเทียมดอง

Stir-fried “Phang Gna Bay” banana prawns with pickled single clove garlic and chili.

ไก่แทนคุณทอดแบบหาดใหญ่

“Hat Yai” style deep-fried Tankun chicken.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๖

Organic “Gaba” rice Sri Saket Harvest 2023

ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ กุดชุม ยโสธร เกียวปี ๒๕๖๖

Jasmine rice 105 “Kud Chum” Yasothorn Harvest 2023

ชุดขนมหวานสองครั้ง

Pre – Dessert, Dessert

ราคาที่แสดงนี้ยังไม่รวมค่าบริการ ร้อยละสิบ และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ร้อยละเจ็ด

All dishes may contain nuts and shellfish. Please advise our staff of any allergies or dietary requirements. Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.