



**โบ.ลาน**  
**Bo.lan**  
*Essentially Thai*

พฤษภาคม - กรกฎาคม  
May - July  
4,800++ per person  
๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

**โบ.ลาน ัญญาอาหาร**  
**Bo.lan Botanicals**

**เริ่มแรกกระเจิงรส ๑**

Bo.lan amuse bouche I.

**เริ่มแรกกระเจิงรส ๒**

Bo.lan amuse bouche II.

**ผัดหมี่โคราชและส้มตำไทย**

Korat style stir-fried noodle.

**เครื่องดื่มอย่างคอมมูนละ ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย**

Thai rice spirit macerated with traditional root.

**ยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง และ เงาะหน่ำร้อนใส่น้ำยำพริกแดง**

Salad of honey suckle pomelo & summer rambutan with Pak bara squid.

**พลาเต้หุ้ยี่แนมเบือทอด และ ผักพื้นบ้านนานาพันธุ์**

Relish of preserved bean curds served with green leaves fritters and local seasonal greens.

**แกงเขียวหวานลอนตาลสด**

Green curry of fresh palm seed.

**ผัดถั่วงอกหลากหลายพันธุ์เพาะเอง และผักกาดดอง และเต้าหู้กรอบ**

Stir-fried pork with home-made bio-diversified bean sprout and pickled mustard greens.

**ต้มข่ากะทิสด**

Galangal based soup with fresh cream

**ของแนมประจำวัน ; ผักย่างขอและ**

Accompaniment : Grilled Mahasarakram Bavette as per Kolek.

**ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เก็บเกี่ยวปี ๒๕๖๘**

Organic "Gaba" rice Sri Saket. Harvested in 2025.

**ข้าวปะกาอำปิล จังหวัดสุรินทร์ เก็บเกี่ยวปี ๒๕๖๘**

White rice "Pa Ka Um Pun" Surin. Harvested in 2025.

**ชุดขนมหวานสามครั้ง และชาปรุงอย่างโบ.ลาน**

Pre - Dessert, Dessert and Petit fours with Bo.lan blended tea.

**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.