



โบ.ลาน  
Bo.lan  
*Essentially Thai*

สิงหาคม - ตุลาคม  
August - October  
4,600++ per person  
๔,๖๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ข้าวปลาอาหาร  
Bo.lan Balance

ขาดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ยำไก่อินทรีย์แทนคุณย่างถ่านไม้ลำไย น้ำยำกะทิสด

Salad of charcoal grilled “Tan Khun” organic chicken with chili and coconut dressing.

ต้มจืดหน่อปลิงใส่กุ้งแห้งทะเลสาบสงขลา กับซี่โครงหมู

Clear soup of rainy season bamboo and free range organic pork rib.

แกงคั่วกระท้อนหลายพันธุ์ใส่เนื้อโคเค็ม

“Krua” style curry of santol with local salted braised free range beef.

ปลาร้ารสต้มเนื้อมีทอดใส่หมึกปากบาราและไข่ต้มยางมะตูม

Rice bran cured fish relish with fried acacia leaf and soft boiled egg accompanied by assorted local vegetables.

ผัดสะตอฤดูฝนกับคอหมูอินทรีย์และกุ้งอ่าวพังงาใส่กะปิกระบี่

Stir fried of wild caught “Phang Nga Bay” banana prawns & organic pork neck with sator beans and shrimp paste.

ปลาประจำวันทอดน้ำปลาและพริกน้ำปลาหน่วยข้า

Premium Bo.lan fish sauce fried wild caught fish with galangal bud dressing.

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.