



SIRIMAHANNOP PREMIUM SET

FOR UP TO 4 GUESTS - CHOOSE 10 DISHES
THB 3,550 NET (VALUE THB 4,870)

APPETIZER Choose 2 items

SHRIMP CRACKER

Baby shrimp powder cracker,
prawn slaw

ข้าวเกรียบกุ้งฝอย เสริฟพร้อมซอสมันกุ้ง

FRIED CHICKEN WINGS

Nori powder, kabayaki sauce

ปีกไก่ทอด คลุกสาหร่ายและซอสคาบายากิ

BBQ CORN RIBS

Tom Yum powder, feta cheese,
coriander

ข้าวโพดย่าง คลุกผงต้มยำ ชีสเพต้า
และผักชี

CHICKEN SKEWER

Grilled chicken thigh, southern-style
marinade, pickled papaya

ไก่ทอดและ ข้าวพอง

SEAFOOD Choose 2 items

LARB TUNA

Chili, roasted rice powder, rice cracker
ลาบทูน่าข้าวคั่ว

CRISPY SOFT-SHELL CRAB SALAD

Tropical fruits, pomelo, orange,
cashew nut, chili

สลัดปูนิ่มทอดกรอบกับผลไม้

CALAMARI

Salted egg powder,
roasted chili aioli

ปลาหมึกหอมทอด คลุกผงไข่เค็มไชยา

SALMON PONZU

Ponzu, yuzu, green chili gel,
rice cracker

แซลมอนซอสพอนซู

MAIN COURSE Choose 4 items

TIGER PRAWN

Grilled tiger prawns, shrimp paste
garlic sauce

กุ้งย่าง ซอสมันกุ้งพริกกระเทียม

GRILLED GIANT SQUID

Caramelized fish sauce,
seafood sauce, fresh herb salad

ปลาหมึกหอมย่างน้ำปลา

SEAFOOD LINGUINE

Prawns, squid, black mussels,
chili, garlic, basil

พาสต้าชี้เมทาทะเล

BAKED WHOLE SEABASS

Garlic and curry crust,
seafood sauce, fresh herb salad

ปลาทะเลพงอบกระเทียมและพริกขี้

DUCK LEG CONFIT

Red curry, pear, lychee compote,
pickled tomato, basil

แกงเผ็ดเปิดกงพี

ROASTED PORK RIBS

Sweet and sour chili glaze,
fresh herb salad

ซี่โครงหมูย่างซอสพริกมะขาม

GRILLED BEEF FLANK STEAK

Thai chimichurri, chili jeaw dip
fresh herb salad, rock salt

เนื้อย่างซอสแจ่วปลาร้า

DESSERT Choose 2 items

GREEN TEA TIRAMISU

Adzuki paste

ทiramisuชาเขียว

YUZU TART

Lime meringue, matcha sauce,
black sesame crumble

ทาร์ตยูซุ เมอแรงก์มะนาว

PANDAN CREAM CAKE

Peanut crunch,
white chocolate glaze

เค้กใบเตยไวท์ช็อกโกแลต



SIRIMAHANNOP SIGNATURE SET

FOR UP TO 2 GUESTS – CHOOSE 5 DISHES
THB 1,790 NET (VALUE THB 2,340)

APPETIZER

Choose 2 items

SHRIMP CRACKER

Baby shrimp powder cracker,
prawn slaw

ข้าวเกรียบกุ้งฝอย
เสิร์ฟพร้อมซอสมันกุ้ง

FRIED CHICKEN WINGS

Nori powder, kabayaki sauce

ปีกไก่ทอด คลุกสาหร่าย
และซอสคาบายากิ

BBQ CORN RIBS

Tom Yum powder, feta cheese,
coriander

ข้าวโพดย่าง คลุกผงต้มยำ ชีสเฟต้า
และผักชี

LARB TUNA

Chili, roasted rice powder,
rice cracker

ลาบทูน่าข้าวคั่ว

SALMON PONZU

Ponzu, yuzu, green chili gel,
rice cracker

แซลมอนซอสพอนซู

MAIN COURSE

Choose 2 items

TIGER PRAWN

Grilled tiger prawns,
shrimp paste garlic sauce

กุ้งย่าง ซอสมันกุ้งพริกกระเทียม

GRILLED GIANT SQUID

Caramelized fish sauce,
seafood sauce, fresh herb salad

ปลาหมึกหอมย่างน้ำปลา

SEAFOOD LINGUINE

Prawns, squid, black mussels,
chili, garlic, basil

พาสต้าซีเมากทะเล

DUCK LEG CONFIT

Red curry, pear, lychee compote,
pickled tomato, basil

แกงเผ็ดเปิดกวงพี

ROASTED PORK RIBS

Sweet and sour chili glaze,
fresh herb salad

ซี่โครงหมูย่างซอสพริกมะขาม

DESSERT

Choose 1 item

GREEN TEA TIRAMISU

Adzuki paste

ทiramisuชาเขียว

YUZU TART

Lime meringue, matcha sauce,
black sesame crumble

ทาร์ตยูซุ เมอแรงก์มะนาว

PANDAN CREAM CAKE

Peanut crunch,
white chocolate glaze

เค้กใบเตยโวก์ชี็อกโกแลต