





WISDOM OF THAI CUISINE

The Thai proverb 'There are fish in the water and rice in the fields', highlights the abundance of fish and rice in Thailand and speaks on the cultivation and harvest of all types of produce. It emphasizes the fertility of the land and the strong bond that we have with the land and to khao (rice), which is the staple food of Thailand and the backbone of Thai agriculture. R-HAAN offers both regional and Royal Thai cuisine, that embodies wisdom of Thai cuisine,

using ingredients from all over the country. It's a well worth gastronomic journey to stop by.





THE SYMPHONY OF THAI TASTE

TOUCHES

5

Sight Taste Smell Colour/Texture Touch



TASTES

Sour Spicy Sweet Bitter Luscious Acerbic Salty Tingly







AMUSE BOUCHE











'DINNER SAMRUB'

consist of exclusive 8 taste and a sensory experience that covers all 5 senses

'WINE'

our resident Head Sommelier will expertly select the wine for you, for the perfect food







" Celebrating Award of Great Pride Sustainable Wisdom of Thai Herb "

8 course : 3,812++ THB per Person

Amuse-Bouche Welcome to Thailand

ลาบไก่ตัวเมืองล้านนา Spicy Chicken Salad with Herbs in Lanna Style Nop&น้ำไรสามเกออ River Prawn Croquette brushed ไล้กรอกอิสาน Northeastern Homemade Pork Sausage with cucumber puree and pickle ginger แก่ไลปลาตับชนี้บ Southern Style Chicken Liver and Fish Liver Curry with Turmeric and Mango Chutney ปูจ้ำบ้านปูระยอง Deep Fried Blue Crab Mast with Chill Sauce

Appetizer 1 พล่ากุ้งลายเสือจันทรบุรี หัวปลึกด้วยตานี Deep Sea Tiger Prawn Mixed with Thai Herbs and Tanee Banana Blossoms

Appetizer 2

ขนมครถแป้งข้าวสดกับคาเวียร์โครงการหลวงดอยอินทนนท์ Kanom Krok Aromatic Coconut Pancake topped with Caviar from Doi Inthanon Royal Project

> ทอดมันปลากรายปากน้ำโพ Pak Naam Pho River Fish cake served with Three Flavored Spheres

ขนมเบื้องโบราณกุ้งทะเลไทย Crispy Thin Golden Pea Flour filled with Fried Ground Coconut Meat. Andaman Shrimp and Aromatized with Kaffir Lime Leaves

Appetizer 3 ไซ่เป็ดออร์แกนิศษอสหะโล้ไทย Organic Saraburi Duck Egg-yolk Confit with Herbal Fish Sauce Served with Aromatic Patioh Sauce and Riceberry Sponge Cake Chef Journey

ต้มข่าคาปูชิโน่หมึกหอมบางตะบูน Coconut & Galangal Cream Cappuccino with Squid Ink

> Sorbet สตอเบอรี่ สาโท Strawberry Thai Wort

Main

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ / ต้มแข่บลมุนไพรโคราชวากิว Tom Yum Goong Spicy Sour Prawn Soup / Hot and Spicy Soup with Korat Wagyu Beef

น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องเรื่องรส Spicy Young Tamarind Chili Dip and Ground Pork Served with Vegetables

แกงศัวปุยอดมะพร้าวอ่อน / มัสมั่นไก่ออร์แกนิค Phuket Yellow Curry of Blue Crab Meat Young Coconut Shoots / Organic Chicken Massaman

> ข้าวหอมมะลิใหม่ New Harvested Jasmine rice

Dessert หม้อแกงเผือกภูเขา กับชื่อคโกแลดเชียงใหม่ Thai Custard Cake with Mountain Taro Chiang Mai Chocolate

> ไอศครีมชาไทย Thai Tea Ice Cream

ขนมมัศกอด Muscat Dessert

Petit Four

ขนมเบียกปูนใบเดย Pandanus Pudding in Sweet Coconut Cream

ขนมตาลโตนดเพชรบุรี Toddy Palm Cake with Custard Cream

ช็อกโกแลต สับปะรด มะพร้าว Chocolate, Pineapple, Coconut

คุกกี้ มะม่วง แมคคาเดเมีย Mango Macadamia Cookies



'WISDOM AT YOUR PLACE'

R-HAAN and team is ever ready to deliver an authentic experience in your private functions and events.

'OUR SERVICES'

- COCKTAIL CATERING
- CHEF TABLE
- WINE TASTING EVENT
- THAI CANAPE
- THAI BUFFET
- EXCLUSIVE DINNER









- Thai Premium Catering
- Outside Service Catering
- Chef Table At Home



'ASEAN SUMMIT 2019'



Dine-In

- □ 1 VIP Room: for 8-12 PAX
- Dining Zone: 12 Table for 32-50 PAX

Open Hours Dinner : 18.00-22.00

Samrub

- Dinner Samrub 3,812++ / person
- □ Wine Paring 3,200++







RHAAN



WISDOM OF THAI CUISINE

R-HAAN Reservation Call : 095-141-5524 / E-Mail : <u>reservation@r-haan.com</u> <u>https://www.r-haan.com/</u> Line @r.haan