

เทพ แบล็ก โกชนา

Thep Black Pochana

Thep Black Pochana: Khao Gaeng Remixed

16th, 17th & 18th June 2022

Chef Thep - Monthep Kamolsilp and Chef Black - Phanuphon Bulsuwan are kindred spirits, and the duo have foraged and cooked together on several occasions.

Chef Black is the maestro behind Chiang Mai's Blackitch Artisan Kitchen. He's widely acclaimed as a pioneer of fermentation, sustainable dining and Thai food that's not afraid to break the rules.

On these fronts, both share a love of classic khao gaeng (curry on rice), which can be found at street stalls all over the country. This dinner will spotlight their own take on this diverse and delicious form of dining.

We hope you enjoy this double take,



TAAN

เทพ แบล็ก โพชนา

Thep Black Pochana

JUST YUM! | คนละย่า

ทอดมันปลาทรายขาว ขนมจีนข้าวหอม น้ำยาปลาร้าพริกแกงสด
Fried Clown Featherback Fish | Rice Noodle | Fermented Fish Curry Dressing

ยำทะเล XO น้ำกะทิ กับผลไม้ฤดูร้อน
Seafood Salad | XO Coconut Dressing | Summer Fruits

SCAMMER ALERT | โดนแกง

ข้าวซอยกรอบ ชูครีมไก่สับเนื้ผงกะหรี่ ผักดอง
Minced Chicken "Khao Soi" Croustillant Choux | Pickled Vegetables

สร้างว่าน้ำเงี้ยวปลาป่น
Toasted Fish "Nam Ngiao"

ข้าวตัง หลนโตปลา หมูสับสะตอ
Cured Fish Organs | Rice Cracker | Pork | Bitter Beans

ขนมก๊วยซ่าย แก้มหมูฮังเล
Chive Rice Cake | Braised Pork Cheeks "Hang Le" Curry

ENSEMBLE | ข้าวราดแกง

แกงคั่วปลาดุกทะเลใบส้มแป้น
Yellow Curry Striped Sea Catfish | Mandarin Orange Leaves

ผัดไข่เค็มพริกไทยดำใบกะหรี
Stir-Fried Black Pepper Crab Meat | Salted Egg | Curry Leaves

เป็ดพันอ้อยย่าง น้ำจิ้มถั่วหมัก
Roasted Dried-Aged Duck | Sugarcane Stick | Fermented Bean Curd

น้ำพริกแกงก้อยกุ้ง ผักแนม
Raw Prawn Relish | Vegetables

PRETTY SWEET | อ่อนหวาน

ขนมหม้อข้าวหม้อแกงลิง
"Mo Gaeng" Blacktich Coconut Custard

บัวลอยซ็อกโกแลต และกล้วยบัวชี่
Chocolate "Bualoy" Dumpling | Poached Banana | Carrot Ginger Milk

Taan