

# TAAN COOKSHOP

## ฮอว์เต็ฟต้าะจีน

Chinese Table Hor D'oeuvres

## หมีกรอบ

กุ้งแม่น้ำทอดเกลือ หมีกรอบ กระเทียมดอง

Crispy Vermicelli

Marinated River Prawn | Crispy Vermicelli | Pickled Garlic Honey

Prawn Butter Cream

## ต้มสุบปลาเค็ม

ปลาสุบหมูเค็มมะพร้าวอ่อน มะม่วงมันต้น ไวน์แดงซาเตี๊ยะ

Steamed Pork Ball

Steamed Minced Pork King Mackerel | Braised Raw Mango in Red Wine Soy Sauce

Sticky Rice Taco

## ปลานึ่งขี้

เต้าเตยหนึ่งขี้เบคอน

Steamed Fish in Plum Sauce

Steamed Pomfret in Pickled Plum | Smoked Homemade Bacon

## “เส่งว่าหูสาม”

หูหมูตุ๋น | เห็ดดอง | เนื้อปู | ถั่วงอก | ผักชี

“Pretend Shark Fin Soup”

Braised Pork Ears | Pickled Mushroom | Crab | Bean Sprout and Coriander

## แกงกะหรี่

แกงกะหรี่ | แกงกะหรี่ไก่ | หมันโถวเห็ด | แยมลิ้นเป็ดรมควัน | อากาดตำเห็ดหูหนู

Curry & Mushroom Bun

Organic Chicken Chinese Yellow Curry | Pickled Black Fungus | Fries Mushroom Bun

Smoked Duck Tongue Jam

## สลัดเนื้อสัน

ผักย่าง | แดงกวาดอง | หอมสไลด์ | เนื้อวัววากิ

Fried Beef Salad

Raw Wagyu Beef Salad with Grilled Lettuce | Shallot | Tomato

## ซีเต็ก & ซีตง

พอร์คช็อบสเต็ก และสตูว์ลิ้นหมู น้ำพริกอ่อนพริกกะเหรี่ยง

Z-take & Z-tew

Local Butter Wax Pork Chops | Pork Tongue Stew in Minced Pork Red Curry, Green Peas

## กระเพราทุ๊กซี่ง

กระเพราเนื้อสับพริกแห้ง ไข่แดงดาว คลุกข้าวมันปู จับฉ่ายแห้งปู มะเข็ยยาวหมักข้าวหมากย่าง

“Pad Krapao x Khao Klook Pu”

Holy Basil | Stir Fried Garlic Dried Chili Minced Beef

Caramelized Crab Legs and Mushroom | Crab Oil in Rice | Grilled Eggplants

## ซ่าเกและซ่าเก

มูนเค้กซ่าเกเชื่อมสาโท ไอศกรีมซาเซียงราย ตับตับ ซอสซ่าเก

Sake Mooncake

Mooncake Braised Breadfruit in Local Sato, Tea Leaves Ice Cream

Puffy Peanuts, Sake Sauce