

# SILAVADEE JOURNEY FINE DINING

Elevate your taste buds with authentic **Southern Thai 7-course** journey. The finest selection of ingredients and homegrown herbs and spices will bring you to the new chapters of luxury at Silavadee Pool Spa Resort.

## AMUSE BOUCHE

Special of the day

## STARTER

ห่อหมกปลาใบยอ

Steamed minced barracuda with local greens from Silavadee Farm

ยำสาหร่ายจ้อ

Seaweed salad with roasted coconut

กุ้งแม่น้ำราดซอสมะขาม

River Prawn in Tamarind Glaze

ข้าวย่านมูกู

Riceberry rice served with local vegetables and herbs; mango, chili, shallot, lemongrass

ไก่บ้านต้มยอดมะขาม

Wild chicken soup with young tamarind leaves

## MAIN

แกงส้มปลาเต้าเตี้ยยอดมะพร้าวออกดิบ

Southern yellow curry with silver pomfret, young coconut shoot and green taro

ผัดกะปิสะตอกุ้ง

Stir-fried stink beans with prawns and shrimp paste

หมูฮ้อง

Slow-cooked pork belly in palm sugar and black soy sauce

น้ำพริกกะปิ

Spicy shrimp paste dip with assorted local Samui green vegetables

## DESSERT

ขนมโค เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว

Samui coconut dumplings with Silavadee coconut Ice-cream