

Restaurant Week • Spring 2026

A seasonal menu inspired by what we're cooking right now — highlighting local ingredients, bold Thai flavors, and dishes meant to be shared.

3 Course Menus for 52\$

S T A R T E R
อาหารเรียกน้ำย่อย

Chili-Lime Grilled Pork (GF)

หมูมะนาว

Soy Marinated Pork Shoulder | Chili-Pickle Garlic Sauce | Lemongrass | Cilantro

Bang Bang Scallops Buns

ซาลาเปาทอดใส่หอยเชลล์

Maine Scallops | Cilantro-Kewpie Salad | Mixed Greens | Crispy Chinese Bun

Mussels Coconut Curry (GF)

แกงคั่วหอย

Casco Bay Bang Island Mussels | Coconut Red Curry | Thai Basil | Kaffir Lime Leaf

Fiddleheads Tempura Salad

ยำผักกูดทอดกรอบ

Fiddleheads Tempura | Coconut-Chili Jam Dressing | Shrimp | Cilantro | Cashew Nut | Crispy Fried Shallot | Mixed Greens

M A I N S
อาหารจานหลัก

Chicken Sando

เบอร์เกอร์ไก่ทอด

Garlic-Pepper Fried Chicken | Asian Slaws | Cilantro Aioli | Brioche Bun | House Fries

Thai Yellow Curry (GF)

แกงเหลืองกุ้งทอด

Fried Jumbo Shrimp | Coconut Yellow Curry | Orange Pepper | Snow pea | Edamame | Carrot | Thai Jasmine Rice

Thai Mango Fried Rice (GF)

ข้าวผัดมะม่วง

Thai Jasmine Rice | Fresh Mango Chunks | Shrimp | Chicken Breast | Cashew Nuts | Gold Raisins | Onions | Scallions | Red Chili

Taiwanese Beef Stew Noodles Soup (GF on request)

บะหมี่เนื้อตุ๋น

8 Hours Beef Stew | Beef Bone-Chinese Five Spice Broth | Egg Noodles | Bok Choy | Scallions | Chinese Celery | Garlic Oil

D E S S E R T
ขนมหวาน

Strawberry Cheesecake Kakigori (GF)

สตอเบอร์รี่ชีสเค้กน้ำแข็งใส

Mango Pomelo Panna Cotta (GF)

พานาคอตตามะม่วง

Coconut Longan Sticky Pudding (GF)

ข้าวเหนียวเปียกกล้วย

Banana Hazelnut Chocolate Cake (GF)

เค้กชอคโกแลตกล้วย