



7-course degustation menu

@2,300++ / set

The menu is available on pre-booking only, from 2 to 8 sets

เมนูอาหาร 7 รายการ

@2,300++ / เซ็ต

กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า เมนูเซ็tenี้สำหรับการให้บริการ 2 - 8 เซ็ต

Menu

เมนู

Amuse Bouche

Smoked Fish Bone Dashi Gelee, Jamon Serrano
Savoury Isan Almond Miso Tartlet,
Caramelised Onions, Fermented Mushroom
Wagyu Aburi,
Som Kiew Wan Kosho, Anchovy and Garlic

อามุส บุษ

เจลลี่ซุปล้างปลารมควัน แฮมสเปน
ทาร์ตกระบอกอัลมอนต์อีสาน หัวหอมคาลาเมลไลซ์ แพนเมหัด
เนื้อวากิวทรายเอง กรรมวิธีย่างแบบอะบูริ
ส้มเขียวหวานโคโซ แองโชวีและกระเทียม

To Start

Grilled Ubonrat River Prawn
Prawn Head Tom Yum, Dill Oil
Dry Aged Grouper Poached in Olive Oil
Pla Ra and Sriracha Emulsion,
Green Papaya Pico de Gallo

เริ่มต้น

กุ้งแม่น้ำจากเขื่อนอุบลรัตน์ย่าง
ซอสหมักกุ้งต้มยำ น้ำมันผักชีลาว
ปลาเก๋าทรายเอง ลวกในน้ำมันมะกอก
ปลาร้าปรุงรสซอสศรีราชา ซัลซ่ามะละกอดอง

Mains

Grilled Dry Aged Thai Wagyu Duo
Larb Inspired Salsa Verde,
Braised Straw Mushroom in Doi Tung Coffee Jus
FBF Tsukemen Ramen
Semolina Ramen, Duck Leg Confit,
Fermented Wood Ear Mushroom, Grilled Leeks

จานหลัก

เนื้อไทยวากิวย่างสองสไตล์
ซอสสไตล์แม็กซิกันรสลาบ เห็ดฟางตุ๋นในจูสกาแฟดอยตุง
เอฟบีเอฟ ซีเคเมนราเม็ง
เส้นราเม็งสไลด์อินเดีย น่องเบ็ดตุ๋นในน้ำมัน เห็ดหูหนูหมัก
ต้นกระเทียมฝรั่งย่าง

Desserts

Isan Milk & Matcha Pudding
Chili Crunch, Balsamic and Vanilla Reduction
Sourdough "Eton Mess"
Pistachio Crème Diplomat,
Brown Butter Ice Cream, Smoked Strawberries

ของหวาน

พุดดิ้งนมมีซดะสไตล์อีสาน
น้ำมันพริกคั่ว, ไซริบนิลชามิทวานิลลา
ชาวโดว์ อีตัน เมส
ครีมตีปโลแมตตัวพิสตาชิโอ, ไอศกรีมบราวน์บัตเตอร์
สตอว์เบอร์รี่รมควัน

Isan through a contemporary lens

The menu is a reflection of the ingredients in Isan, the producers, and its people. It is a collaborative effort from all parties, including all of the efforts of the team at **Food by Fire**.

Our mission is to discover passionate producers who put quality above all else and showcase their products the best we can.

We introduce modern techniques to uplift and refine the timelessness of Isan's culinary products while highlighting the unique terroir of this region.

Ingredient chosen reflects the biodiversity and capability of the producers in this region. Where available we do our best to produce and replicate condiments using a methodical approach to ensure respect is given to the food culture of Isan.

อาหารอีสานผ่านมุมมองร่วมสมัย

เมนูชุดนี้ สะท้อนวัตถุดิบชั้นเลิศจากอีสาน เกษตรกรผู้ผลิต และวิถีชีวิตของผู้คน ความร่วมมืออันยอดเยี่ยมระหว่างทุกฝ่าย รวมไปถึงการทุ่มเทแรงกายแรงใจ ทีม **Food by Fire** ของเรา

เราผสมผสานเทคนิคสมัยใหม่ เพื่อยกระดับและปรับแต่งบรรดากางอาหารอันเลื่องชื่อของอีสานให้มีมิติที่แปลกใหม่ ขณะเดียวกันก็ยังคงเน้นย้ำถึงเอกลักษณ์ของดินแดนแห่งนี้

ภารกิจของเรา คือการค้นหากษัตริย์ผู้ผลิตที่เปี่ยมด้วยความหลงใหล ผู้ที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพเป็นอันดับหนึ่ง แล้วนำเสนอผลผลิตของพวกเขาออกมาให้ดีที่สุด

วัตถุดิบที่ได้เลือกสรรล้วนสะท้อนถึงความหลากหลายทางชีวภาพรวมถึงทักษะ ความชำนาญของผู้ผลิตในภูมิภาคนี้ โดยที่เรามุ่งมั่นที่จะถ่ายทอดวิธีการและจำลององค์ประกอบอาหารตามวิธีการอันประณีตพิถีพิถัน เพื่อแสดงความเคารพต่อวัฒนธรรมอาหารอีสาน

NATURE • FIRE • ISAN

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.