



# " สบูรพา "

## Taste of Eastern Thai Cuisine

April - June 2026

**คำแรก**  
Amuse Bouche

**ของว่าง**  
Small Bites

**กับข้าว**  
Main Course

**ผลไม้ล้างปาก**  
Palate cleanser

**ขนมชิ้นเล็ก**  
Petit Fours

**ของหวาน**  
Dessert

**สั่งเพิ่ม**  
add on

**มังคุดบิวยเค็มปลาหมึกกรอบ**  
Mangosteen with salted plum and grilled dried squid

**ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มกั่วกับผักกระชับทอด**  
Grilled squid with peanut dipping sauce and fried phak krachab

**กุ้งย่างกะปิคั่ว**  
Grilled banana prawn with krill paste relish

**ปลาล่าปลาอินทรีรมะเขือรมควัน**  
Plah of King Mackerel with smoked tomato

**แจ่งลอนหน่อกระวาน**  
Grilled fish and prawn curry on skewer

**แกงเนื้อระยองหน่อสับปะรด**  
Rayong beef curry with pineapple shoots

**ยำผักกระชับกุ้งแชบ๊วยย่างพริกเผากระทิ**  
Phak krachab salad with grilled banana prawn and chilli paste

**หอยจอบผัดสลัดโต**  
Stir-fried comb pen shell with milkbush

**น้ำพริกไข่ปูกะปิเกาะช้าง ปลาหมึกไข่แดดเดียวทอดน้ำปลา**  
Crab roe relish with Koh-chang shrimp paste serve with deep fried sun-dried squid with roe

**ซี่โครงหมูดำต้มระกำกับหน่อข่าอ่อน**  
Sour snake fruit soup with pork cartilage and young galangal

**เสาวรสพริกเกลือ**  
Passion fruit granita with chilli and salt

**ขนมกันถั่ว (ชลบุรี)**  
White rice cake with mung beans

**ขนมนี้มนวล (ระยอง)**  
Sweet sticky rice dumpling stuffed with grated coconut

**ขนมบันดุก (ตราด)**  
Pandan pudding with coconut cream, roasted peanut and burnt sugar cane syrup

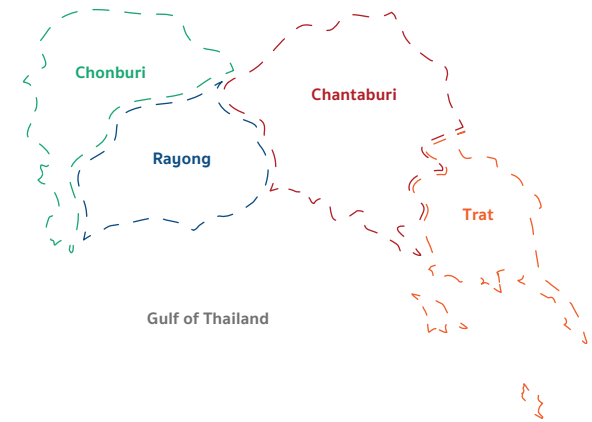
**ขนมแดงงา (จันทบุรี)**  
Sticky rice ball with coconut and sesame

**ครองแครงกะทิสดเพื่ออก**  
Krong krang in coconut milk

**แกงหมูชะมวง 550 Baht**  
Chamuang leaves curry with pork belly

## AKKEE CHEF'S EXPERIENCE SET MENU

3,850 baht per person



From the Eastern Shore

Every province in Thailand's East faces the sea. This is a region of abundance: forested hills rolling down to island-scattered coastlines, where small fishing boats still work the same waters, the same way, as they always have.

Our menu is built from this world. Wild herbs like cardamom, rew-hom, and milkbush grow in its mountains. Chamuang leaves and sour snake fruit appear only if you know where to look, and only in their season. The fish sauce comes from Ban Nok University, a community enterprise we visited earlier this month, learning how it is made, then making it part of this meal.

We hope these plates make you want to find out what else is out there.