

OPEN NIGHT  
AT SPICE MARKET

RARK

TAKES OVER

TRANSPORTING YOU BACK  
TO YOUR HOMEY KITCHEN



THE  
SPICE  
MARKET

One of Bangkok's most in-demand Thai restaurants, **RARK** is bringing its home-style cuisine to **Spice Market**. Famously obsessed with the freshness of the produce, the two chef-owners rise with the birds to be the first ones at the farmers market. The menu, informed by their Michelin-starred background, will feature some of RARK's signature dishes, including Pork Satay with Apple relish, Fried Duck with chili and bitter bean, Threadfin Bream with mangosteen and Thai herbs, Etc.

## เมนูมันตรา “รื่นเรียงบันเทิงรส”

### เปิดรสชาติ (Welcome Drink)

ยอดอง น้ำใบเตย องุ่นดอง  
Thai local whisky | pandanus juice | pickled grapes

### อาหารว่าง (Starter)

ไก่กระดาก  
Crispy Chicken skin | tamarind sauce | herbs

สะเต๊ะเยาวภา  
Pork Satay | Apple relish

เมี่ยงปูใบชะมวง  
Crab meat | Cowa leaves | black garlic sauce | Kumquat

### อาหารจานหลัก (Main dish)

ปล้ำปลาทรายแดงใส่มังคุด  
Threadfin Bream | mangosteen | Torch ginger |  
Thai herbs

หมึกขมมันคั่วพริกเกลือ  
Fried squid | turmeric | chili | citrus

น้ำพริกก้อยกุ้ง พักหลากหลาย  
Shrimp paste and chili dipping | pickled fruits |  
field crab paste | vegetables

พิ๊ดพิ๊ดเปิดฉุนหน่อกระวาน  
Fried duck | chili | Chinese potato | bitter bean |  
Siam cardamom

ต้มยำปลาน้ำข้าว  
Tilapia Fish | green mango |  
spicy and sour jasmine rice broth

ซุ้มน้ำพริกน้ำมันควนไม้  
Coconut water soup | mushroom broth | liquorice oil |  
Jing Zhuhai

### ของหวาน (Dessert)

ส้มชากานิต้า  
Citrus granita | Sweet Osmanthu

ข้าวเม่าน้ำกะทิ  
Pounded unripe rice | banana | smoked coconut ice cream