



COOL SEASON MENU
\$130

ทอดมันกุ้ง
Tawd Mun Kung | *Deep-Fried Shrimp Fritter*

ช่อมาลี
Chor Malee | *Thai Flower Dumpling*

ไข่ตุ๋น
Kai Toon | *Thai Steamed Egg Custard*

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
Guay Tieaw Nua | *Rice Vermicelli in Five-Spice Broth with Braised Beef Short Rib*

ยำส้มโอ
Yum Sum-O | *Pomelo Salad*

ห่อหมก
Hor Mok | *Red Curry Custard with Sablefish*

ชาเก๊กฮวย
Cha Kek Huay | *Chrysanthemum Tea Sphere*

มะม่วงซอร์เบตพริกเกลือ
Mamuang Sorbet Prik Glua | *Mango Sorbet with Chilli Salt*

บัวลอยงาดำ
Bua Loy Nga Dam | *Floating Lotus Black Sesame Dumpling in Coconut Milk*

Executive Chef Nuit Regular

326 Adelaide St W | Toronto, ON | M5V 1R3
kiintoronto.com | IG @kiintoronto



COOL SEASON VEGAN MENU
\$120

ทอดมันเจ

Tawd Mun Jay | *Deep-Fried Taro Fritter*

ช่อม่วงเจ

Chor Muang | *Purple Thai Flower Dumpling*

เต้าหู้หนึ่ง

Taohu Neung | *Tofu Pudding with Mushrooms & Soy Sauce Glaze*

ก๋วยจั๊บน้ำข้นเจ

Guay Jub Nam Khon Jay | *Rice Vermicelli in Five-Spice Broth with Bamboo Mushrooms*

ยำส้มโอ

Yum Sum-O | *Pomelo Salad*

แกงมัสมั่นผักทอง

Gaeng Massaman Fak Thong | *Roast Squash Massaman Curry with Vegetables*

ชาเก๊กฮวย

Cha Kek Huay | *Chrysanthemum Tea Sphere*

มะม่วงซอร์เบตพริกเกลือ

Mamuang Sorbet Prik Glua | *Mango Sorbet with Chilli Salt*

บัวลอยงาดำ

Bua Loy Nga Dam | *Floating Lotus Black Sesame Dumpling in Coconut Milk*

Executive Chef Nuit Regular

326 Adelaide St W | Toronto, ON | M5V 1R3
kiintoronto.com | IG @kiintoronto