

THAI SOUPS AND SALADS

ซุปรไทยและสลัด

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	
TOM YUM GOONG MAENAM 🍲	390
Prawn – Lemongrass – Kaffir Lime Leaves	
โป๊ะแตกปลาคัง	
POH TAEK PLA KHANG	290
Catfish – Lemongrass – Hot basil	
ต้มข่าไก่	
TOM KHA GAI 🍲	260
Chicken Thigh – Lemongrass – Galangal	
ส้มตำ - ไก่ย่าง	
SOM TAM – GAI YANG 🍲	330
Green Papaya – Garlic – Chicken Thighs – Sticky Rice – Chilli – Lime	
ยำทะเล	
YUM TALAY	350
Seafood – Onion – Celery - Spicy Thai Sauce	

ยำห้วปลีกุ้ง	
SPICY BANANA BLOSSOM SALAD	390
Toasted Coconut – Shallots – Shrimps – Coconut Milk	
ยำส้มโอกุ้ง	
YUM SOM O GOONG	390
Palm Sugar – Fish Sauce – Crispy Thai Shallots	
ปลาช่อนลุยสวน	
PLA CHON LUI SUAN	510
Snakehead Fish – Mixed Herbs – Nuts	
น้ำพริกปลาร้า	
NAM PRIK LONG RUA 🍲	280
Sweet Pork – Crispy Catfish – Local Vegetables	

CURRIES แกง

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	
POO NIM PHAD PONG KAREE	380
Soft Shell Crab – Onions – Yellow Curry	
จู้จี่ทะเล	
CHUU CHEE SEAFOOD	490
Seabass – Squid – Mussel – Prawn – Red Curry – Kaffir Lime	
ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน	
HOR MOK TALAY MA PROW ON 🍲	490
Seafood – Coconut – Betel leaf	

แกงเขียวหวานไก่	
GAENG KIEW WAN GAI 🍲	320
Chicken – Green Curry – Egg Plant – Coconut Milk	
มัสมั่นเนื้อ	
BEEF MASSAMAN 🍲	490
Beef Cheeks – Roasted Cashew Nuts – Cinnamon	

RICE AND NOODLE ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

ข้าวผัดปูม้า

KHAO PAD POO MAA 🍲

Blue Crab – Jasmine Rice – Curry Powder
– Fried Egg

310

ผัดไทยกุ้ง

PHAD THAI GOONG

Prawn - Rice Noodles - Peanuts

310

ข้าวผัดปลาสดห่อไข่

KHAO PAD PLA SALID HOR KAI

Salted Fish – Hot Basil – Egg Net – Dried Chilli

305

INTERNATIONAL MAINS อาหารจานหลัก

ฟิช แอนด์ ชิปส์

FISH N CHIPS

Beer Battered Seabass – French Fries – Peas
– Curried Tartare Sauce

370

สเต็กเนื้อริบอาย

RIB EYE STEAK

Aussie Ribeye (300gm) – Anna Potato –
Glazed baby veg– Café De Paris butter –
Confit Garlic

890

สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนียน

ROASTED SALMON

Quinoa Beetroot Salad with Pesto Spinach –
Roast Almonds - Beetroot yuzu puree –
Hollandaise

580

สเต็กหมูคุโรบута

**KUROBUTA PORK CHOP MISO
EGGPLANT**

Miso grilled eggplant - Baby spinach -
Shallot – Sesame

650

เครื่องเคียง

SIDES DISHES

Truffle Fries ครัวเฟรนช์ 140 | Rice ข้าวสวย 50 | Fried Egg ไข่ดาว 30



Chef's Recommendation



Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax

DESSERTS เมนูของหวาน

เค้กทiramisu
TIRAMISU

Mascarpone – Espresso – Ladyfingers

275

ช็อกโกแลตบราวนี่

CHOCOLATE BROWNIE

Callebaut Chocolate – Vanilla Ice Cream –
Organic Berries

285

ข้าวเหนียวมะม่วง

MANGO STICKY RICE

Sustainable Mango – Sweetened Coconut
– Toasted Sesame Seeds

225

ผลไม้สดตามฤดูกาล

TROPICAL FRUIT PLATE

Seasonal Fresh Fruits

190

ขนมเปียกปูน

KANOM PAEKPOON

Custard In Coconut – Edible Flowers –
Pandan

280

ไอศกรีมโฮมเมด

**LOCAL HANDICRAFTED
ICE CREAM**

Chocolate | Strawberry | Vanilla | Mango
Sherbet | Coconut

*Choice of the Day - Please Enquire with
Our Service Ambassadors*

105



Chef's Recommendation



Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% value added tax