

Appetizer

อาหารว่าง

Signature Dish N Khong Wang Ruam	770
<i>ของว่างรวม</i> A Selection of Freshly Prepared Thai Appetizers for Two Crisp Rice Noodle Wrapped Prawn, Grilled Tender Chicken Breast Satay, Fried Floppy Sea Bass Rice Noodle Roll and Banana Blossom Prawn Salad	
N Kanom Buang Chao Wang	330
<i>ขนมเบื้องชาวดั้ง</i> Thai Style Crêpe, Minced Shrimp, Coconut	
N Mieng Som O Puu Krob	500
<i>เมี่ยงส้มโอปูกรอบ</i> Crisp Crab Meat, Pomelo, Betel Leaf, Roasted Cashew Nut, Pine Nut, Whole Grains, Young Coconut, Ginger, Tamarind Sauce	
Signature Dish Goong Sarong Buer Tod	450
<i>กุ้งโรตัง เบื่อขาด</i> Crisp Rice Noodle Wrapped Prawn, Fried Betal Leaf, Sweet Mango Chili Sauce	
Signature Dish Muek Kratiem Prik Thai	300
<i>หมึกกระเทียมพริกไทย</i> Fried Squid, Garlic, Pepper-Squid Ink Sauce	
Kor Hmoo Yang Takrai	300
<i>คอกหมูย่างตะไคร้หอมหมี่ฝรั่งกระเทียมเสียว</i> Grilled Pork, Lemongrass Marinade, Steamed Vermicelli	
N Por Pia Pla Foo	300
<i>ปลาปิ้งใบปลี</i> Fried Floppy Sea Bass, Green Mango, Rice Noodle Roll, Tamarind Dressing	
Gai Thod Bai Makroot	300
<i>ไก่ทอดใบมะกรูด</i> Fried Spiced Chicken, Kaffir Leaf, Pepper, Herbs	
Goong Yang Takrai	470
<i>กุ้งย่างตะไคร้</i> Grilled Prawn, Lemongrass, Sweet Mango Chili Sauce	
Guay Tiew Lui Suan	550
<i>ก๋วยเตี๋ยวลือซวน</i> Fresh Salmon, Lettuce, Mint, Sweet Basil, Coriander, wrapped with Fresh Noodle Sheet, Spicy Sauce	

Signature Dish **N** - Contains Nuts

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable tax.

Salad

ยำและสลัด

🌀 **Larb Tuna** 400

ลาบทูน่า

Spicy Yellow Fin Tuna Tartar, Crisp Cracker, String Bean and Cucumber Salad

Yum Pla Salmon 500

ยำปลาแซลมอน

Seared Tasmanian Salmon, Coriander-Mint Salad, Crisp Pork Crackling, Spicy Citrus Dressing

Som Tum Puu Nim 330

ส้มตำปูนิ่ม

Crisp Soft Shell Crab, Green Papaya Salad

🌀 **Yum Hua Plee Goong** 550

ยำหัวปลีกุ้ง

Banana Blossom Salad , Grilled Marinated Prawns, Fried Banana Flower, Coconut Dressing

Yum Ped Nahm Tok 400

ยำเป็ดน้ำตก

Spicy Grilled Duck Salad, Roasted Rice Powder, Chili-Mint Salad, Accompanied with Fresh Seasonal Vegetables

Yum Yod Fug Maew 470

ยำยอดฟักแม้ว

Spicy Chayote, Shrimp Shallot Salad

Soup

ซุ๊ป

Tom Kha Gai 300

ต้มยำไก่

Galangal-Coconut Broth, Chicken, Coriander, Kaffir Lime Leaf

Tom Yum Goong 330

ต้มยำกุ้ง

Traditional Spicy Prawn Soup, Lemongrass, Galangal

🌀 **Tom Sab** 330

ต้มแซ่บ

Braised Australian Beef Short Rib, Shallot

Tom Som Pla Salmon 330

ต้มส้มปลาแซลมอน

Tasmanian Salmon, Spring Onion, Tamarind, Ginger Broth

🌀 Signature Dish 🌀 - Contains Nuts

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable tax.

	Gai Baan Tom Kamin	350
	<i>ไก่บ้านต้มขมิ้น</i> Southern Style Fresh Turmeric Free - range Chicken Soup	
Main Course อาหารจานหลัก		
☞	Gai Yang Khrueng Gaeng	450
	<i>ไก่ย่างเครื่องแกง</i> Thai Barbecue Curried Chicken, Papaya Salad	
	Pla Sam Rod	660
	<i>ปลาสามรส</i> Crisp Fried Sea Bass Fillet, Three Flavor Sweet-Chili Sauce	
	Puu Nim Tod Sauce Makham Gub Yum Mafuang	600
	<i>ปูนิ่มทอดขมิ้นมะขามย่านมะเขือ</i> Crisp Soft Shell Crab, Star Fruit, Spicy Tamarind Dressing	
	Phad Kaprao Nua	800
	<i>ผัดกระเพราเนื้อ</i> Wok - fried Australian Beef Tenderloin, Hot Basil, Chili	
☞	Hmoo Ob Nahm Phueng	470
	<i>หมูอบน้ำผึ้ง</i> Roasted Peppered Pork Spare Ribs, Black Pepper & Honey Comb Sauce	
	Pla Neung Manao	830
	<i>ปลาหนึ่งมะนาว</i> Steamed Sea Bass Fillet, Chili-Lime Sauce, Steamed Cabbage	
ℵ	Gai Phad Med Mamaung Himmapharn	440
	<i>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</i> Wok - tossed Chicken, Cashew Nut, Sweet Chili Paste, Oyster Sauce	
	Phad Tom Yum Hang Goong	850
	<i>ผัดต้มยำแห้งใส่กุ้ง</i> Stir - fried King Prawns, Galangal, Lemongrass, Tom Yum Paste	
	Khao Phad Saffron	500
	<i>ข้าวผัดแซฟฟรอน</i> Wok - tossed Saffron Rice, Seafood, Crispy Dried Shrimp Classic Flavour, Vegetables	
ℵ	Phad Thai Goong Sod	660
	<i>ผัดไทยกุ้งสด</i> Wok - tossed Rice Noodle, Prawns, Fresh Mango, Accompanied with Banana Blossom Salad	

Hmoo Krob Phad Phed Prik Thai Onn Krachai Dum	470
<i>หมูกรอบผัดเผ็ดพริกไทยอ่อนกระชายดำ</i>	
Wok - tossed Crisp Pork Belly, Wild Ginger, Pepper	
Hor Mhok Talae Thod Kamin	770
<i>ห่อหมกทะเลทอดขมิ้น</i>	
Fried Mixed Scallop, Squid, Shrimp, Crab, Sea Bass, Rhizome, Turmeric Soufflé, Betel Leaf	
Pla Kuaa Gling Prik Garieng	660
<i>ปลาช่อนทอดพริกกระเทียม</i>	
Spicy Fried Snapper, Bird Eye Chili accompanied with Boiled eEgg	
Khao Phad Nua Daad Diew	550
<i>ข้าวผัดเนื้อแดดเดียว</i>	
Fried Rice Wok – tossed Dried Beef, Kale, Onion, Spring Onion	
Goong Yai Phad Prik Gaeng Karhee Saffron Gub Maprao Onn	850
<i>กุ้งใหญ่ผัดเค็รื่องแกงกะหรี่และพริกแกงพร้อมไข่ต้มมะพร้าวอ่อน</i>	
Stir-fried King Prawn, Coconut, Potato, Tomato, Saffron Curry Sauce	
Nua Phad Prik Nhoom	820
<i>เนื้อผัดพริกหนุ่ม</i>	
Stir – fried Australian Beef Tenderloin, Northern Chili, Pickle Garlic, Spring Onion, Onion	

Curry

แกง

Gaeng Kiew Waan Gai	500
<i>แกงเขียวหวานไก่</i>	
Gentle Braised Chicken Green Curry, Apple Eggplants, Sweet Basil Leaves, Accompanied with Crispy Fish, Salted Egg	
Massaman Nua	660
<i>มัสมั่นเนื้อ</i>	
Southern Style, Braised Beef Curry, Chestnut, Lotus Seed, Accompanied with Pickled Vegetables, Roti	
Gaeng Kuaa Subparod Hoi Shell	870
<i>แกงคั่วฮอปปะรดทอดขมิ้น</i>	
Grilled Hotate and Pineapple Curry accompanied with Grilled Pineapple	
Panaeng Hmoo Maprao Onn	450
<i>แกงพริกแดงหมูมะพร้าวอ่อน</i>	
Dried Red Curry, Pork, Young Coconut, Pumpkin, Asparagus	

Signature Dish **N** - Contains Nuts

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable tax.

S Gaeng Phed Ped Yang 720
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
 Grilled Duck Breast, Sweet Basil, Red Curry, Accompanied with Lychee, Pineapple Compote

Gaeng Kati Puu Gub Bai Cha Plu 850
แกงกะทิปูกับใบชะพลู เสริฟกับขนมจีนไข่ต้ม
 Red Curry, Crab Meat, Betal Leaf, served with Boiled Egg, Thai Vermicelli

Vegetarian

อาหารปลอดเนื้อสัตว์ มังสวิรัต

Pho Pia Phak 300
ฟอเปียะผัก
 Fried Trio Rice, Vegetable Spring Rolls, Sweet Mango, Chili Dip

N Tod Man Khaopod 330
ทอดมันข้าวโพด
 Crisp Fried Corn Cakes, Pickled Vegetables, Sweet Chili Dip

Kanom Buang Maprao Onn 300
ขนมเบื้องข้าวคั่วเจี๊ยะมะพร้าวอ่อน
 Thai Crêpe Young Coconut filling, Cucumber, Peanut, Sweet Chili Sauce

S N Som Tum 300
ส้มตำ
 Spicy Green Papaya Salad, Chili, Tomato

Gaeng Kiew Waan Phak 350
แกงเขียวหวานผัก
 Traditional Green Curry, Eggplant, Tofu, Basil, Accompanied with Pickled Vegetables, Fried Morning Glory

N Massaman 400
มัสมั่น
 Roasted Pumpkin, Tofu, Sweet Potato, Chestnut, Lotus Seed, Southern Thai Aromatic Curry Accompanied with Pickled Vegetables, Roti

Phad Kaprao Hed Yang 350
ผัดกระเพราเห็ดสดอย่าง
 Variety of Wok - fried Mushrooms, Hot Basil, Chili

N Phad Thai Tao Hoo 400
ผัดไทยเต้าหู้
 Wok - fried Rice Noodle, Bean Curd, Tofu, Bean Sprouts, Accompanied with Banana Blossom Salad

Phad Phak Boong Fai Dang 330
ผัดผักบุ้งไฟแดง
 Wok -fried Morning Glory, Garlic, Chili, Vegetarian Oyster Sauce

S Signature Dish **N** - Contains Nuts

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable tax.

N	Phad Phak Ruam 330 <i>ผัดผักรวม</i> Stir - fried Assorted Asian Vegetables, Boiled Peanuts and Oyster Sauce
	Tao Huu Yang Prik Gaeng 400 <i>เต้าหู้ย่างพริกแกง</i> Grilled Bean Curd Curry, Papaya Salad
	Plaa Kamin Hed Samoon Prai 350 <i>ปลาขมิ้นเห็ดและสมุนไพร</i> Spicy Bean Curd, Mushroom, Lemongrass, Curcuma, Chili Lime Dressing
	Dessert ขนมหวาน
	Sangkaya 280 <i>สังขยา</i> Coconut Crème Brûlée, Ginger Syrup
	Kluay Tod 280 <i>กล้วยทอดน้ำแข็ง ไอศกรีม</i> Banana Fritter, Thai Tea Ice Cream
	Thong Muan Sod Maprao Onn I-tim Mamuang 280 <i>ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนไอศกรีมมะม่วง</i> Thai Fresh Coconut Crêpe, Mango Sherbet
	Selection of Homemade Thai Ice Cream: 160 <i>ไอศกรีมไทย</i> Coconut, Lemongrass, Thai Tea Ice Cream, Honey
S	Khao Niew Mamuang & I-Tim Kati 330 <i>ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมกะทิ</i> Mango Sticky Rice, Coconut Ice Cream
	Woon Dok Anchan 280 <i>วุ้นดอกอัญชันแฉะพริกกับไอศกรีมลิ้นจี่</i> Chilled Butterfly Pea, Agar-agar served with Lychees Ice Cream
	Sakoo Bai Toey 280 <i>สาเกใบเตย</i> Pandan Tapioca Pudding, Ginkgo Fruit, Fresh Coconut Milk
	Phollamai Ruam Chaeyen 280 <i>ผลไม้รวมแช่เย็น</i> Chilled Mix Tropical Fruits