



Chakrabongse Villas

Set Menu At Chakrabongse Villas 2015-2016

Tuesday 2015

สาธุเจ
Steamed tapioca balls filled with turnip and peanut
paste

ก๋วยเตี๋ยวตะไคร้

Grilled marinate prawns with lemongrass

เนื้อย่างใบชะพลู

Grilled beef with betel leaves

ยำหัวปลี

Banana flower salad

แกงส้มดอกโสนกุ้งสด

Flower omlette with prawn spicy and sour broth

แกงกะทิเนื้อปูใบชะพลู

Crab meat curry with betel leaves

เปิดขอสมะขาม

Duck with tamarind sauce

ผัดบรอกโคลีกับดอกกะหล่ำน้ำมันหอย

Stir-fried broccoli & cauliflower oyster sauce

ทับทิมกรอบ

Water chestnut dumpling in sweet coconut milk

Wednesday 2015

ทอดมันข้าวโพด

Thai corn cakes

ข้าวตังหน้าตั้ง

Rice crackers served with chicken, prawn and peanut dip

ซ้อม่วง

Steamed flower-shaped chicken dumplings

ยำเห็ดย่าง

Grilled mushroom salad

ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน

River prawn in spicy and sour broth with young coconut flesh

แกงคั่วปลาสด

Red curry with freshwater fish fillets

เนื้อผัดโหระพา

Stir-fried beef with chili and sweet basil

ผัดกวางตุ้งฮ่องกงกับเต้าเจี้ยว

Stir-fried mustard greens with preserved soya sauce

ขนมไทยรวม

Assorted Thai desserts

Thursday 2015

ม้าฮ่อ

Pineapple stuffed with turnip and peanut paste

เมี่ยงคำ

Dried prawn, peanut, red onion wrapped with betel leaves

ไก่ขมิ้น

Deep-fried turmeric chicken

ยำผักนึ่งกรอบกุ้งสด

Deep-fried morning glory salad with spicy prawn dressing

ซุบเป็ดย่าง

Roasted duck in spicy and sour broth with sweet basil leaves

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย

Green curry with fish balls

ปุนิมสามรส

Deep-fried soft shell crab with sweet chili sauce

ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับเห็ดหอมน้ำมันหอย

Stir-fries shitake mushroom and asparagus

ซอร์เบทมะม่วง กับมะม่วงแก้ว

Mango sorbet with mango confit

Friday 2015

ถุงทองเจ

Pastry parcels filled with spiced vegetables

สะเต๊ะกุ้ง

Prawn satay served with peanut and cucumber relish

ไก่ห่อใบเตย

Pandanus chicken

ยำส้มโอ

Thai pomelo salad

แกงเลียงกุ้งสด

Spicy mixed vegetables and prawn soup

มัสมั่นเนื้อ

Premium beef mussamun curry

ปลากระพงทอดสมุนไพรร

Deep-fried sea bass fillets with Thai herbs

ผัดผักเบญจรงค์

Stir-fried mixed vegetables

ข้าวเหนียวมะม่วง

Coconut flavored sticky rice with mango

Saturday 2015

หมีกรอบกระทงทอง

Crispy rice vermicelli flavored with tamarind sauce

ทอดมันกุ้ง

Prawn cake

ไข่ลูกเขยแคระ

Quail eggs with palm sugar sauce

ปลานึ่งย่าง

Grilled beef salad

ต้มโคล้งปลากรอบ

Crispy fish in spicy and sour broth

แกงเผ็ดเปิดย่าง

Roasted duck red curry

ปูนิ่มทอดสมุนไพรร

Deep-fried soft shell crab with Thai herbs

ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

Stir-fried Chinese kale with oyster sauce

ไอศกรีมกะทิกับกล้วยทอด

Banana fritters served with coconut Ice cream

Sunday 2015

ข้าวเกรียบปากหม้อเจ

Steamed rice pancake with peanut and turnip paste

กุ้งห่มสะไบ

Deep-fried prawn in pastry casing

สะเต๊ะลือ (ไก่)

Chicken satay

ยำมะม่วงกับปลาสดทอดกรอบ

Mango salad with crispy fish

ซู ปลาแซลมอนใบโหระพา

Salmon in spicy and sour broth with basil leaves

ต้มกะทิเนื้อแดดเดียว

Beef in coconut broth

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ

River prawns dry curry

ผัดถั่วลันเตาหวานน้ำมันหอย

Stir-fried sugar snap peas with oyster sauce

ส้มลอยแก้ว

Oranges in syrup

Vegetarian 2015

ม้า่อ

Pineapple with turnip and peanut paste

ทอดมันข้าวโพด

Corn fritters

ถุงทองเจ

Pastry parcels filled with spiced vegetables

ต้มยำเห็ด

Mushrooms in spicy and sour broth

ยำส้มโอ

Pomelo salad

แกงเขียวหวานเต้าหู้

Tofu green curry with Thai aubergines

เต้าหู้สามรส

Deep-fried tofu flavored with sweet chili sauce

ผัดยอดมะระน้ำมันหอย

Stir-fried chayote tips with oyster sauce

ไอศกรีมกะทิกับกล้วยทอด

Banana fritters served with coconut Ice cream