

## ๒ Appetizers อาหารว่างไทย

หญิงไทยสมัยโบราณ เมื่อว่างเว้นจากงานบ้านงานเรือนและอาหารมื้อหลักแล้ว แม่บ้านก็ได้ว่างมือหยุดหย่อน หากแต่ว่าจะช่างคิด ช่างทำ บรรจงสร้างสรรค์อาหารว่าง ชิ้นเล็ก ชิ้นน้อย ตกแต่งพอคำให้สวยงาม ชวนชิมยั้งนึก เก็บไว้ให้ลูกบ้านได้รับประทานยามหิวได้หลายวันทีเดียวเชียว

AP001 ของว่างรวมรส 'รวมคำอร่อย'

250 BHT

ข้าวซอยไก่, เมี่ยงบัวหลวง, ยำตะไคร้กุ้ง, ไก่ห่อใบเตย, ข้าวตังหน้าตั้ง

### **Appetizers Set**

The combination of five traditional and local Thai appetizers from different regions of Thailand; Northern Thai noodles in curry soup, roasted coconut, lime and shallot wrapped in Lotus leaves, marinated shrimps with lemongrass salad, deep-fried chicken wrapped in Pandan leaves and rice crackers topped with Thai delicious toppings

AP002 ทอดมันปลากราย  
*Deep-fried Fish Cake*

240 BHT

AP003 ไก่ห่อใบเตย  
*Marinated Chicken Wrapped in Pandanus Leaves*

180 BHT

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*

AP004 *เมี่ยงปลาสด*

*Deep-fried Fish Served with Local Thai Vegetables  
and Special Homemade Sauce*

250 BHT

AP005 *ข้าวตังหลากหลายรส*

*Combination of Rice Crackers with Thai Delicious Toppings*

250 BHT

AP006 *ถุงทอง*

*Deep-fried Golden Bags with Minced Shrimps*

180 BHT

AP007 *หมูร่อนไห้*

*Marinated Charcoal-grilled Pork Loin with Thai Aromatic Herbs  
and Spicy E-Sarn Sauce*

220 BHT

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*