

๒ Salad ยำ

เป็นการรวมรสชาติความอร่อยแบบไทยแท้ ที่ผสมผสานรสเปรี้ยวน้อยๆ เผ็ดนิดๆ หวานหน่อยๆ หอมน้ำปลาแท้ รสกลมกล่อม ที่บางครั้งก็หวาน บางครั้งก็เปรี้ยวจนเซ็ดฟัน เผ็ดร้อนแรง ผลบุญอารมณ์ให้รักใคร่ในราวกับไฟ ลงตัวเสมอเหมือนรสชาติของชีวิต

"Every Thai dish is bursting with delicious flavors. The local salads are the perfect balance of taste-sour, sweet, salty and spicy, symbolizing human life, which is laced into different emotions."

SL001 ยำตะไคร้สามเกลอใต้ทานกับใบชะพลู  200 BHT
Lemongrass Salad with Wild Betal Leaves

Good things come in one bite. A Southern style traditional Thai salad. Sliced lemongrass, chilis, shallots, peanuts, roasted coconuts and Local crispy miniature fish wrapped with Wild Betal leaves-freshly from our herb garden. The perfect balance of flavors spicy, salty, sweet and sour!


SL002 ยำส้มโอกิ่งสด 220 BHT
Pomelo Salad with Shrimps

ส้มโอเป็นผลไม้ และสามารถนำมาทำสลัดได้อย่างอร่อย สมบูรณ์ด้วยรสชาติของส้มโอขาวน้ำผึ้ง กลีบใหญ่ กรอบ หวานอร่อยอมเปรี้ยว ครบรส ครบเครื่อง

Thai Style Fresh Pomelo Salad With Roasted Coconut, Shallots And Shrimps

Mild  Medium Hot  Very Hot 

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

SL003 ปลาปากน้ำ 

220 BHT

Fish Fillet with Thai Salad (Ancient Recipe)


ตำรับนี้จาก ปฏิทินบัตร แด จดหมายเหตุเล่ม 1 ฉบับที่ 4 มงกุฎาคม 108 พิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. 2432

โดยบางกอกกอมปนี ลิมิเตด เป็นวารสารรายเดือนในสมัยต้นรัชกาลที่ 5 ร.ศ. 108 หน้า 117

อาหารจานนี้อร่อยยิ่งกว่าปลาแล้ว สูตรอาหารได้มีการรับถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น กาลเวลานั้นไม่สามารถ
ทำให้อาหารจานนี้อร่อยในสูญหายไป นี่เป็นการยืนยันได้อย่างดีถึงรสชาติที่ไมธรรมดาของอาหารจานนี้

Depicted from the traditional Thai ancient recipe from The National Archives of Thailand (ร.ศ. 108).

The fresh fish fillet, lemony from fresh lime, chili, shallots and Thai herbs add flavorful flavors.

SL004 ส้มตำขูด เสริฟพร้อมข้าวเหนียวหมຽงให้ 

280 BHT

*Thai Most Popular Papaya Salad Served with Marinated
Grilled Pork Loin and Sticky Rice*

Mild



Medium Hot



Very Hot




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

SL005 กุ้งมะนาวก้านคะน้าอ่อน 
Steamed Shrimps with Thai Spicy Lime Sauce and Kale

300 BHT

SL006 ยำผักกรอบพื้นบ้าน
Deep-fried Mixed Thai Local Vegetables with Chili Paste,
Shallot, Minced Pork, Coconut Milk, and Boiled Eggs.

220 BHT

SL007 น้ำตกหมู 
Grilled Pork Loin (E-San Style) with Ground Rice, Chili Powder,
Shallots and Fresh Lime

220 BHT


Mild  Medium Hot  Very Hot 


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

๗ Dippings เครื่องจิ้ม

DP001 น้ำพริกหนังกุ้ง/ เนื้อปู  250 BHT/ 380 BHT
Thai Coconut Dipping with Shrimps or Crab Meat and Thai Herbs

DP002 ปูหลนทรงเครื่อง  380 BHT
Coconut Milk Dipping with Crab Meats and Thai Herbs

DP003 น้ำพริกใต้ปลา  250 BHT
Southern Fish Curry Dipping with Thai Herbs and Local Vegetables

DP004 น้ำชุบข้าวใต้  180 BHT
Southern Shrimp Paste Dipping with Garlic, Shallot, Chilies, and Local Vegetables

“น้ำชุบ” มีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว อันเป็นสอยอดอาหารสมุนไพรพื้นบ้าน

ที่มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าวใต้ มีได้ตั้งแต่เต็ม เสน่ห์สร้าง ให้เสวยรส ข้าวร้อนๆ สักจาน ทบปากไม่ลงเสียแล้ว

Mild  Medium Hot  Very Hot 

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

๒ Desserts ของหวาน

- DS001 รวมนิตรไอศกรีม กับ ขนมไทย
Combination of Home-made Local Ice-cream 180 BHT
- DS002 บัวลอยสามสี
Sticky Rice Flour Dumplings (Taro, Pumpkin and Pandan) In Sweet and Salty Warm Coconut Cream 85 BHT
- DS003 ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango with Sticky Rice 130 BHT

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