

# Madame Shawn

THAI CUISINE



Madame Shawn Bangkok



madameshawnbkk



## STARTERS

- 01 Assorted Starters by Madame Shawn 210\***  
(for 2 persons)  
ออริเดิร์ฟรวม สำหรับ 2 คน  
A selection of "Madame Shawn" starters including ; Spring Rolls (Pho Pia), Curried Shrimp cake (Tod man lung), Thai Money Bag (Toong Tong), Chicken Satay with peanut sauce (Kai Satay) and Fried Chicken Wrapped in Pandan (Kai ho baiteuy)
- 02 Poh Pia / บ้อเบื้อะ 115\***  
Thai spring rolls
- 03 Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง 120\***  
Curried shrimp cake
- 04 Toong Tong / ถุงทอง 120\***  
Thai money bag
- 05 Goong Gra Buang / กุ้งกระเบื้อง 120\***  
Spring rolls with shrimp filling
- 06 Goong Hom Sabai / กุ้งห่มสไบ 120\***  
Shrimp wrap shawl
- 07 Kai ho baiteuy / ไก่ห่อใบเตย 130\***  
Fried marinated chicken wrapped in pandan leaf
- 08 Kha thong long / กระทงทอง 120\***  
Little cup-shaped pastries, filled with chicken, shrimp and crispy vegetables
- 09 Peek Kai Tod / เป็กไก่ทอด 115\***  
Fried marinated chicken wings
- 10 Moo Dad Diew / หมูแดดเดียว 120\***  
Deep fried marinated pork
- 11 Neua Dad Diew / เนื้อแดดเดียว 130\***  
Deep fried marinated beef

- 12 Som Tam Tod / ส้มตำทอด 115\***  
Crispy Papaya Salad
- 13 Laab Moo Tod / ลาบหมูทอด 120\***  
Fried Spicy minced pork
- 14 Kai Satay / ไก่สะเต๊ะ 115\***  
Chicken Satay with peanut sauce
- 16 Poh Pia Sod / บ้อเบื้อะสด 115\***  
Steamed spring rolls
- 16 Miang Kham / เมี่ยงคำ 115\***  
Savoury Leaf Wraps
- 17 Yum Tua Poo / ยำถั่วพูลู 125\***  
Wingbean salad with curry paste, minced pork & shrimp with coconut cream
- 18 Yum Ma Keua Yow / ยำมะเขือยาว 125\***  
Spicy grilled aubergine Salad
- 19 Yum Som O / ยำส้มโอ 125\***  
Pomelo salad thai style
- 20 Yum Woon Sen / ยำวุ้นเส้น 125\***  
Spicy glass noodle salad
- 21 Som Tum Thai / ส้มตำไทย 95\***  
Thai green papaya salad "Thai Style"
- 22 Som Tum Pu / ส้มตำปู 95\***  
Spicy green papaya salad with crab
- 23 Som Tum Pla Ra / ส้มตำปลาร้า 95\***  
Spicy green papaya salad with pickled fish "Isan Style"
- 24 Tum Tang / ตำแดง 95\***  
Cucumber salad "Thai Style"
- 26 Tum Tang Pla Ra / ตำแดงปลาร้า 95\***  
Spicy cucumber salad with pickled fish "Isan Style"
- 26 Som Tum Thai Kai Kem 110\***  
ส้มตำไทยไข่เค็ม  
Green Papaya Salad with Salted Egg

- 27 Som Tum Phonlamai / ส้มตำผลไม้ 110\***  
Spicy mixed tropical fruit salad
- 28 Laab Kai / Laab Moo 120\***  
ลาบไก่ / ลาบหมู  
Spicy minced chicken / pork
- 29 Laab Neua / ลาบเนื้อ 130\***  
Spicy minced beef (raw or cooked)



- 30 Laab Ped / ลาบเป็ด 130\***  
Spicy minced duck
- 31 Lab Pla / ลาบปลา 130\***  
Salmon tartare, lemon juice and thai herbs (cooked or raw)
- 32 Neua Nam Tok / เนื้อนํ้าตัก 130\***  
Grilled spicy sliced beef salad
- 33 Moo Nam Tok / หมูนํ้าตัก 120\***  
Grilled spicy sliced pork salad
- 34 Tom Yum Goong / ตมยำกุ้ง 130\***  
Spicy soup with shrimp and lemon grass
- 35 Tom Kha Kai / ตมข่าไก่ 120\***  
Chicken and galangal in coconut milk soup
- 38 Tom Saab Kra-Dook Moo 120\***  
ต้มแซ่บกระดูกหมู  
Hot and spicy pork rib hot pot with thai herbs

Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

<b>82 Pad Thai Goong Sod / ผัดไทยกุ้งสด</b>	170*
Thai fried noodles with fresh shrimp and egg	
<b>83 Sen Yai Pad Kee Mau Talay</b>	175*
เส้นใหญ่ผัดซีเม่าทะเล Stir fried wide rice noodles with spicy seafood and vegetables	
<b>84 Woon Sen Pad Kee Mao Talay</b>	175*
วุ้นเส้นผัดซีเม่าทะเล Stir fried spicy vermicelli with spicy seafood and vegetables	
<b>85 Woon Sen Pad Thai Khai</b>	145*
วุ้นเส้นผัดไทยไข่ Stir fried spicy vermicelli with egg	
<b>86 Woon Sen Pad Thai Goong</b>	170*
วุ้นเส้นผัดไทยกุ้ง Stir fried spicy vermicelli with fresh shrimp and egg	
<b>87 Spaghetti Kang Kiew Wan Goong</b>	175*
สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวานกุ้ง Spaghetti with thai green curry and shrimp	
<b>88 Khai Jiew Pu / ไข่เจียวปู</b>	145*
Crab omelet	



<b>89 Khai Jiew Moo Sub</b>	125*
ไข่เจียวหมูสับ Minced pork omelet	
<b>90 Khai Jiew / ไข่เจียว / Omelet</b>	110*
<b>91 Pad Pak Ruam / ผัดผักรวม</b>	90*
Stir fried vegetable combination	
<b>92 Pad Pak Boong / ผัดผักบุ้ง</b>	90*
Stir fried Morning Glory	

## OUR RECOMMENDED AND SPECIAL DISHES

<b>93 Hor Mok Ma Praw Om</b>	260*
ห่อหมกมะพร้าวอ่อน Curry steamed shrimp in young coconut	



<b>94 Hor Mok Pla Salmon</b>	240*
------------------------------	------

ห่อหมกปลาแซลมอน  
Thai curried salmon custard in banana leaves

<b>95 Pla Noug Ma Now / ปลาเนียงมะนาว</b>	250*
Steamed fish in lemon sauce	

<b>96 Shu Shi Pla Salmon / จู๋ซี่ปลาแซลมอน</b>	250*
Salmon with Shu Shi curry sauce	

<b>97 Tuna &amp; Salmon Hor Saiai Suk Dip</b>	250*
ทูน่า & แซลมอนห่อสาหร่ายสุกดิบ Tuna & salmon wrapped in seaweed half-cooked	

<b>98 Pu Pad Pong Gali</b>	330*
เนื้อปูผัดผงกระหรี่ Stir fried crab meat in yellow curry	

<b>99 Pla Muk Pad Pong Gali</b>	260*
ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ Stir fried squid in yellow curry	

<b>100 Talay Pad Sam Mhen</b>	250*
-------------------------------	------

ทะเลผัดสามหมื่น  
Stir fried seafood with smelling thai herbs and vermicelli

<b>113 Khao Pad Pu / ข้าวผัดปู</b>	230*
Thai fried rice with crab	

<b>117 Spaghetti Pad Kee Mao Goong</b>	220*
--	------

สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่ากุ้ง  
Stir fried spaghetti with spicy shrimp and vegetables

<b>118 Kang Nam Prik Goong Sod Khanom Jeen</b>	220*
--	------

แกงน้ำพริกกุ้งสดขมเจิ้น  
Fresh & thin rice noodles in shrimp chili paste sauce with vegetables

<b>114 Kang Gali Kai / แกงกระหรี่ไก่</b>	200*
Thai yellow curry chicken	

<b>115 Burger Khao Soi Kai</b>	250*
--------------------------------	------

เบอร์เกอร์ข้าวซอยไก่  
Chicken burger with thai yellow curry and Chiang Mai noodles



<b>116 Seua Rong Hai / เสือร้องไห้</b>	250*
Crying tiger - grilled beef with chili dipping sauce	

<b>117 Moo Yang / หมูย่าง</b>	220*
Grilled pork with spicy dipping sauce	

<b>118 Kai Yang / ไก่ย่าง</b>	220*
Grilled chicken with spicy dipping sauce	

## SIDE DISHES

<b>300 Khao hom mali</b>	30*
ข้าวหอมมะลิ Steamed thai Jasmine rice	
<b>301 Khao Glong</b>	35*
ข้าวกล้อง Steamed brown rice	
<b>302 Khao Niew</b>	30*
ข้าวเหนียว Sticky rice	



## DESSERTS

<b>401 Khao Niew Ma Muang</b>	160*	<b>409 Lava Cha Keaw</b>	160*
ข้าวเหนียวมะม่วง Mango and sticky rice		ลาวาชาเขียว Homemade molten mocha lava cake with ice cream	
<b>402 Kluyay Buad Chee</b>	65*	<b>410 Cheesecake / ชีสเค้ก</b>	140*
กล้วยบัวชี่ Banana in sweet coconut milk		The special homemade baked cheesecake	
<b>403 Tub Tim Grob</b>	75*	<b>411 Tiramisu / ทิรามิสุ</b>	140*
ทับทิมกรอบ Mock pomegranate seeds		The special homemade Tiramisu by Madame Shawn	
<b>404 Lod Chong / ลอดช่อง</b>	75*	<b>412 Panna Cotta Tub Tim Grob</b>	140*
Thai pandan short vermicelli in coconut milk		พานาคอตตาทับทิมกรอบ The special homemade Panna Cotta with mock pomegranate seeds sauce	
<b>405 Bua Loy Peuak</b>	75*	<b>413 Apple Tart</b>	160*
บัวลอยเผือก Taro dumplings in coconut cream		แอปเปิ้ลทาร์ต The special delicious French Apple Tart by Madame Shawn with ice cream	
<b>406 Salad Pon La Mai</b>	65*	<b>414 Ice Cream Flavours</b>	70*
สลัดผลไม้รวม Fruit Salad		(price for 1 scoop) ไอศกรีม	
<b>407 Poh Pia Chocolate</b>	160*	Madagascar Vanilla Beans / Italian Pistachio / Chocolate/Yogurt	
ปอเปี๊ยะช็อกโกแลต Chocolate spring rolls with ice cream		<b>415 Sorbet Flavours</b>	70*
<b>408 Chocolate Lava</b>	160*	(price for 1 scoop) ซอร์เบต	
ช็อกโกแลตลาวา Homemade molten chocolate lava cake with ice cream		Nambokmai Mango / Young Lemon / Young Coconut / Chiang Mai Lychee	

Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%

## A LA CARTE

### POULTRY

- 37 Kra Pao Kai / กระเพราไก่** 165\*  
Fried chicken with basil leaves
- 38 Kai Kratiem Prik Thai** 165\*  
ไก่กระเทียมพริกไทย  
Fried chicken with garlic and pepper
- 39 Kai Pad King Sod / ไก่ผัดขิงสด** 165\*  
Fried chicken with fresh ginger
- 40 Kai Pad Med Mamuang Himmapan** 170\*  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Stir-fried chicken with cashew nuts
- 41 Kai Pad Prew Waan** 165\*  
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน  
Sweet and sour sauce fried with chicken



- 42 Kai Pad Prik Kang / ไก่ผัดพริกแกง** 165\*  
Stir-fried chicken with chili paste
- 43 Panang Kai / แพนงไก่** 170\*  
Curry panang chicken with the ground roasted peanuts
- 44 Kang Kiew Waan Kai** 170\*  
แกงเขียวหวานไก่  
Green curry with chicken
- 45 Khao Soi Kai / ข้าวซอยไก่** 175\*  
Chiang Mai noodles curried chicken
- 46 Kang Kiew Waan Ped Yang** 210\*  
แกงเขียวหวานเป็ดย่าง  
Green curry with roasted duck in coconut milk
- 47 Kang Phed Ped Yang / แกงเผ็ดเป็ดย่าง** 210\*  
Red curry with roasted duck in coconut milk
- 48 Ped Sauce Makhm / เป็ดซอสมะขาม** 210\*  
Grilled duck with tamarind sauce

### MEATS

- 49 Kra Pao Moo Sab** 165\*  
กระเพราหมูสับ  
Wok-fried ground pork
- 60 Moo Pad King Sod / หมูผัดขิงสด** 165\*  
Fried pork with fresh ginger
- 51 Moo Kratiem Prik Thai** 165\*  
หมูกระเทียมพริกไทย  
Fried pork with garlic and pepper
- 62 Moo Pad Prew Waan** 165\*  
หมูผัดเปรี้ยวหวาน  
Sweet and sour sauce fried with pork



Please note that all our prices do not include Service Charge 10% & Vat 7%



- 63 Moo Pad Ma-Keur Yow** 165\*  
หมูผัดมะเขือยาว  
Grilled spicy long eggplant salad
- 64 Moo Pad Prik Kang / หมูผัดพริกแกง** 165\*  
Stir-fried pork with chili paste
- 66 Panang Moo / แพนงหมู** 170\*  
Curry panang pork with the ground roasted peanuts
- 66 Kang Kiew Waan Moo** 170\*  
แกงเขียวหวานหมู  
Green curry with pork
- 67 Kang Rhoom Kra-Dook Moo** 175\*  
แกงหมูกระตูดหมู  
Pork rib with red curry coconut cream and kaffir lime leaf
- 68 Kra Pao Neua Sab / กระเพราเนื้อสับ** 180\*  
Wok-fried ground beef
- 69 Neua Pad Cha / เนื้อผัดฉา** 180\*  
Stir-fried beef with chili and holy basil
- 80 Neua Pad Prik Thai Dam** 180\*  
เนื้อผัดพริกไทยดำ  
Stir-fried beef in black pepper sauce



- 61 Neua Pad Nam Man Hoi** 180\*  
เนื้อผัดน้ำงับหอย  
Stir-fried beef in oyster sauce
- 62 Neua Toon Panang / เนื้อตุ๋นแพนง** 210\*  
Beef stewed with curry panang
- 63 Massaman Neua / มัสมันเนื้อ** 210\*  
Beef curry massaman
- 64 Kang Kiew Waan Neua** 200\*  
แกงเขียวหวานเนื้อ  
Green curry with beef
- 66 Shu Shi Neua Yang / จู๋ซี่เนื้อย่าง** 210\*  
Grilled beef with Shu Shi curry sauce
- 68 Kua Kling Bai Cha Plu** 200\*  
แกงคั่วเนื้อใบชะพลู  
Spicy mince beef with chili paste with wild betel leaf bush

### FISH & SEAFOOD

- 67 Kra Pao Goong / กระเพรากุ้ง** 185\*  
Wok-fried spicy shrimp with garlic and holy basil
- 68 Goong Pad Pak Ruam / กุ้งผัดผักรวม** 180\*  
Fried mixed vegetables with shrimp
- 69 Shu Shi Goong / จู๋ซี่กุ้ง** 190\*  
Shrimp with Shu Shi curry sauce
- 70 Goong Sauce Makhm / กุ้งซอสมะขาม** 195\*  
Shrimp with tamarind sauce
- 71 Pad Cha Talay / ผัดฉาทะเล** 180\*  
Stir-fried seafood with chili and holy basil
- 72 Kang Kiew Waan Talay** 195\*  
แกงเขียวหวานทะเล  
Green curry with seafood
- 73 Shu Shi Pla Tod / จู๋ซี่ปลาทอด** 195\*  
Fried fish with Shu Shi curry sauce
- 74 Pla Rad Prik / ปลาสดพริก** 195\*  
Fried fish with chili sauce

### RICE DISHES, NOODLES, VEGETARIAN & EGG DISHES

- 76 Khao Pad Rod Fai Kai / Moo** 165\*  
ข้าวผัดโรตไฟไก่หรือหมู  
Thai fried rice original with Chicken / Pork
- 76 Khao Pad Sapparat Goong** 170\*  
ข้าวผัดสับประดักุ้ง  
Thai fried rice with shrimp and pineapple
- 77 Khao Pad Kra Pao Kai / Moo** 165\*  
ข้าวผัดกระเพราไก่หรือหมู  
Thai fried rice with Chicken / Pork and basil leaves
- 78 Khao Pad Kang Kiew Waan Kai / Moo** 165\*  
ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่หรือหมู  
Thai fried rice with Chicken / Pork and green curry
- 79 Pad See Ew Kai / Moo** 165\*  
ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู  
Fried noodles with Chicken / Pork and soy sauce
- 80 Kuay Tiew Kua Kai / Moo** 165\*  
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่หรือหมู  
Stir-fried fresh rice-flour noodles with Chicken / Pork and egg
- 81 Pad Thai Khai / ผัดไทยไข่** 150\*  
Thai fried noodles with egg

## SET LUNCH MENU

The Selection of Madame Shawn

**SET 1**

Main Course + Side Dish + Dessert

**259฿**

**SET 2**

Starter + Main Course + Side Dish

**299฿**

**SET 3**

Starter + Main Course + Side Dish + Dessert

**349฿**

### STARTERS

- 02 Poh Pia / บ๊วยี่เซ่**  
Thai spring rolls
- 04 Toong Tong / ถุงทอง**  
Thai money bag
- 03 Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง**  
Curried shrimp cake
- 14 Kai Satay / ไก่สะเต๊ะ**  
Chicken Satay with peanut sauce
- 20 Yum Woon Sen / ยำวุ้นเส้น**  
Spicy glass noodle salad
- 21 Som Tum Thai / ส้มตำไทย**  
Thai green papaya salad «Thai Style»
- 23 Som Tum Pla Ra / ส้มตำปลาร้า**  
Spicy green papaya salad with pickled fish «Isan Style»
- 28 Laab Kai / Laab Moo / ลาบไก่ / ลาบหมู**  
Spicy minced chicken / pork
- 35 Tom Kha Kai / ต้มข่าไก่**  
Chicken and galangal in coconut milk soup
- 36 Tom Saab Kra-Dook Moo**  
Hot and spicy pork rib hot pot with thai herbs
- ต้มแซ่บกระดูกหมู



### MAIN COURSES

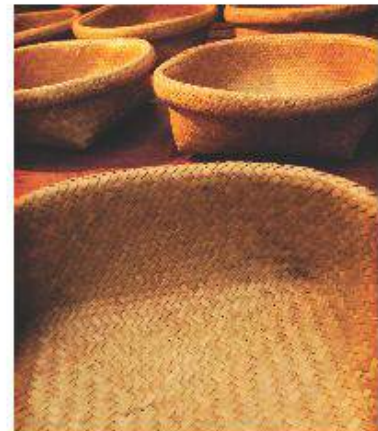
- 37 Kra Pao Kai / กระเพราไก่**  
Fried chicken with basil leaves
- 49 Kra Pao Moo Sab / กระเพราหมูสับ**  
Wok-fried ground pork
- 79 Pad See Ew Kai / Moo**  
ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู  
Fried noodles with Chicken / Pork and soy sauce
- 82 Pad Thai Goong Sod / ผัดไทยกุ้งสด**  
Thai fried noodles with fresh shrimp and egg
- 117 Moo Yang / หมูย่าง**  
Grilled pork with spicy dipping sauce
- 119 Kai Yang / ไก่ย่าง**  
Grilled chicken with spicy dipping sauce
- 82 Neua Toon Panang / เนื้อตุ๋นแพนง**  
Beef stewed with curry panang
- 44 Kang Kiew Waan Kai / แกงเขียวหวานไก่**  
Green curry with chicken
- 45 Khao Soi Kai / ข้าวซอยไก่**  
Chiang Mai noodles curried chicken
- 56 Kang Kiew Waan Moo**  
แกงเขียวหวานหมู  
Green curry with pork
- 84 Hor Mok Pla Salmon**  
ห่อหมกปลาแซลมอน  
Thai curried salmon custard in banana leaves

### SIDE DISHES

- 300 Khao hom mali / ข้าวหอมมะลิ**  
Steamed thai Jasmine rice
- 302 Khao Niew / ข้าวเหนียว**  
Sticky rice

### DESSERTS

- 402 Kluay Buad Chee**  
กล้วยบัวชชี  
Banana in sweet coconut milk
- 403 Tub Tim Grob**  
ทับทิมกรอบ  
Mock pomegranate seeds
- 404 Lod Chong**  
ลอดช่อง  
Thai pandan short vermicelli in coconut milk
- 406 Salad Pon La Mai**  
สลัดผลไม้รวม  
Fruit Salad
- 412 Panna Cotta Tub Tim Grob**  
พานาคอตทับทิมกรอบ  
The special homemade Panna Cotta with mock pomegranate seeds sauce
- 408 Chocolate Lava**  
ช็อกโกแลตลาวา  
Homemade molten chocolate lava cake with ice cream



Please note that all our prices do not include Services Charge 10% & Vat 7%