

EXCLUSIVE SIGNATURE DISHES

DOES NOT APPLY TO SET MENU



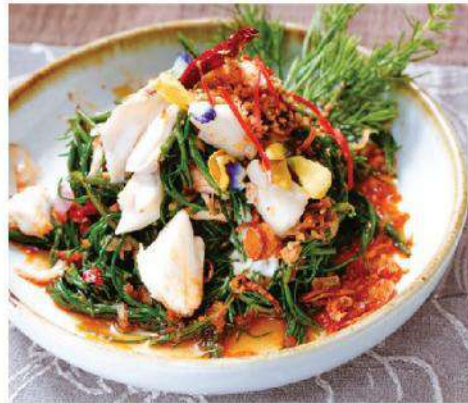
	Baht		Baht
1. แกงมัสมั่นน่องแกะนิร ซีแลนด Gang massaman nong gae - Six-hour braised New Zealand lamb shank in massaman curry	790	5. กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม Goong meanam sauce makham - Deep-fried river prawns with tamarind sauce	990
2. ปลากระพงทอดสมุนไพร Pla kapong tod samoon prai - Deep-fried sea bass with fresh Thai herbs	790	6. เนื้อปูผัดผงกระหรี่ Poo phad pong karee - Fried crab meat from Samut Sakhon with yellow curry powder	790
3. ล็อบสเตอร์ผัดไทย Lobster phad Thai - Fried rice noodles with whole lobster	1,800		
4. เนื้อสันนอก โขก้าแพงแสนหมักข้าวคั่วข่าจิม Nuae san nok kampangsan Grilled and marinated tenderloin KU beef with roasted rice and herbs	850		

SALADS AND APPETIZERS

สลัดและอาหารทานเล่น



เมี่ยงกุ้งฟูกลีบบัว
Mieng goong foo
kleab bua



ยำชะครามเนื้อปู
สมุทรสาคร
Yum cha-kram nuea poo



มาฮ้อ
Ma hor

	Baht
 ของขวัญรวม MIXED THAI APPETIZER ลาบข้าวทอด Deep - fried spring rolls rice salad ม้าฮ่อ Ma hor - Sweet marinated minced chicken and peanut on pineapple ข้าวตังหน้าถั่ว Kao tang na tang - Crispy rice crackers with chicken and coconut cream กระถกทอง Crispy golden cups with chicken and comseeds	370
 เมี่ยงกุ้งฟักลิ้นบัว Mieng goong foo kleab bua-Fluffy river prawn in lotus leaves with sweet sauce	350
กุ้งใส่รัง Goong sarong - Fried shrimp wrapped in fine Phuket noodles with mango dipping sauce	310
 สะเต๊ะไก่ตะเภาทอง ม.เกษตรศาสตร์ Satay gai - Grilled Kamphaengsaen K.U. chicken skewers with peanut sauce	450
ปอเปี๊ยะผัก Po pia pak - Assorted vegetables and glass noodle spring rolls	280
ไก่ห่อใบเตย Gai hor bai toey - Deep-fried chicken wrapped in pandan leaves	350
ส้มตำไทย ไก่ย่าง และข้าวเหนียว Som tum Thai - Papaya salad with grilled chicken and sticky rice	290
 ยำส้มโอ นครชัยศรี Yum som-o Nakornchaisri - Original Pomelo salad with shrimp	330
 ยำชะครามเนื้อปูสมุทรสาคร Yum cha-kram nuea poo -Thai samphire and crab-meat salad	390
แซ่บวุ้นทะเล Seang wa talay - Seafood and Thai herbs salad	390

SOUPS

ซุ๊ป



ต้มส้มปลาเก๋า
Tom som pla gao
- Sour soup with red snapper and fresh ginger

390 Baht



ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
Tom yum goong mae-nam - Hot and sour soup with river prawns and lemon grass


420 Baht



ต้มข่าไก่
Tom kha gai - Chicken soup with coconut and galangal


330 Baht



 **ต้มกุ้งย่างปรางสุก ร.5**
Tom goong yang prung sod Rama V
- Hot and sour soup with a grilled prawn and green mango

420 Baht




 **ต้มจืดเนื้อวากิว หรือ หมูคุโรบุดะ**
Tom jiew nuae Wagyu rue moo Kurobuta
- Hot and sour soup with Wagyu beef flank or Kurobuta pork

450 Baht

RELISHES
น้ำพริก



 **กะปิแก้ว กลองโกล** 350 Baht
Kapi kua - Preserved shrimp paste and grilled fish in coconut cream with vegetables



น้ำพริกปลาทู 350 Baht
Nam prik platoo - Grilled mackerel, chilli relish and vegetables

CURRIES แกง



1. แกงพะเนียงเนื้อไก่พริกแกงเผง 590 Baht
Gang panang nuae - Khampaengsan
beef in panang curry



2. แกงคั่วหอยหวานภูเก็ตใบชะพลู 450 Baht
Gang kua hoy wan bai cha-plu -
Phuket sea snail curry with wild betel
leaves



3. แกงเขียวหวานไก่ 420 Baht
Gang kiew wan gai - Green curry with
chicken and eggplant



4. แกงป่าปลาราย มะเขือเหลือง 490 Baht
Gang pha pla krai - Spicy curry with
minced Kwai river fish with yellow
eggplant



5. แกงเข็ดเม็ดงา 490 Baht
Gang phed ped yang - Roasted
duck curry with eggplant



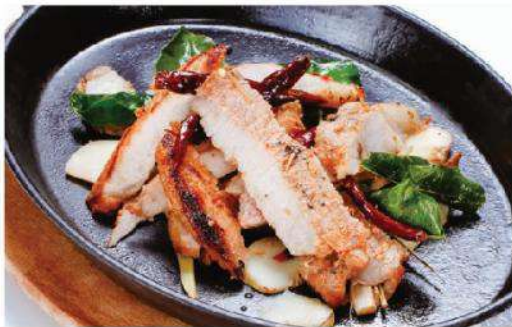
6. ผัดเข็ดเม็ดงา 490 Baht
Phad phed ped sub - Stir-fried minced
Chiang Mai duck with curry paste and
hot basil



7. เนียงแกงย่างคัตหาลูก 620 Baht
Nuae yang phad kati - Fried shredded
beef with coconut cream and shallots



STIR-FRIED DISHES
ผัด



หมูย่างนํ้าพริกขี้
Moo yang nam prik kha - Grilled
and marinated Kurobuta pork with
galangal

490 Baht



งปลาช่อนเผา
Ngob pla chon - Grilled Mea
Lar fish curry wrapped in banana leaves

690 Baht



กะหล่ำปลีผัดนํ้าปลา
Kalamplee phad nampla - Stir-fried
cabbage with fish sauce

330 Baht



STIR-FRIED DISHES

ผัด



**ไข่เจียวช่อม
ธาตุปลาปูนิม**

Kajjeaw cha-om poo nim - Thai omelet with soft-shell crab salad

520 Baht



ผัดผักบุ้งไฟแดง

Phad pakboong fardang - Stir-fried morning glory with soy bean paste

330 Baht



**ทอดมันปลากระชาย
แม่น้ำนกว**

Tod man pla krai - Deep-fried Kwai river fish cake

590 Baht



เห็ดรวมมิตร ไท้จวงทะเลว ผัดปูนิม

Pad hed - Stir-fried assorted mushrooms with crab roe

390 Baht





กุ้งแม่น้ำย่างธาตุหอยลายผัดพริกขี้

Goong yang rad hoylai phad prik khing - Grilled river prawns with spicy clam meat

790 Baht

DESSERTS ของหวาน



	Baht		Baht
 1. ขนมปังสังขยาใบเตยกับไอศกรีมวานิลลา Kanom pung sang ka ya bai toy kub i-tim vanilla Thai custard bread and vanilla ice cream	250	 4. ส้มชุน ร.5 Som Chun King Rama 5 Tropical fruits in scented syrup	250
2. ข้าวเหนียวมะม่วง Kao niew mamuang - Mango with sticky rice	190/320	5. ไอศกรีมกะทิสดผลไม้ I-tim kati sod - Coconut ice cream and sweet fruits	220
3. ผลไม้รวมตามฤดูกาล Phonla mai ruam - Seasonal fresh fruits	250		