



SEASONAL TASTING MENU - MONSOON

GOONG SARONG

- กุ้งโสร่ง -

*Deep Fried Prawns with Rice Noodle
Served with Thai Kumquat Dipping Sauce*

SEANG WA OYSTER 🌶

- แสร้งว่าหอยนางรม -

*Spicy "Fine de Claire" Oyster Salad with Thai Herbs Served with
Shrimp Flavored Tapioca Cracker*

YUM HED PHOR 🌶

- ยำเห็ดเผาะ -

Spicy Thai Seasonal Mushroom "Hed-Phor" with Thai Herbs Salad

SCALLOP & MANGOSTEEN SALAD 🌶

- ยำมังคุดหอยเชลล์ -

*Seared "Hokkaido" Scallop with Mangosteen Salad
Served with Green Chili Dressing and Mangosteen Puree*

MACKEREL TOM MADAN 🌶🌶

- ปลาทุตัมมะตัน -

Steamed "Mea Klong" Mackerel in Spicy Madan Broth

GRILLED PORK JOWL CURRY 🌶🌶

- แกงคั่วเห็ดเผาะคอกหมูย่างใบชะคราม -

*Grilled Pork Jowl with Seasonal Thai Mushroom "Hed-Phor"
and "Cha-Kram" Leaves in Red Curry*

Or

CRAB YELLOW CURRY 🌶🌶🌶

- แกงปูใบยี่หระ -

Southern Style Yellow Curry with Crab Claws and Cumin Leaves

KA NOM KO

- ขนมน้ -

*Sticky Rice Ball Stuffed with Caramelized Coconut Topped with Aromatic Coconut Milk
Served with Jasmine Meringue and Mangosteen*

THB 2,900.-



SEASONAL DISHES - MONSOON

เมนูตามฤดูกาล

GOONG SARONG

- กุ้งโสร่ง -

*Deep Fried Prawns with Rice Noodle
Served with Thai Kumquat Dipping Sauce*
350.-

YUM HED PHOR PU 🌶️

- ยำเห็ดเผาปูทะเล -

Spicy Crab and Thai Seasonal Mushroom "Hed-Phor" with Thai Herbs Salad
450.-

SAENG WA GOONG 🌶️

- แสร้งว่ากุ้ง -

*Fresh Prawns Ceviche with Thai Herbs
Served with Shrimp Flavored Tapioca Cracker*
380.-

PHA PLA MUK 🌶️🌶️

- ปลาปลานหมึกสำหรับวางองุ่น -

*Marinated "Ika" Squid with Sampran Chili,
Thai Kumquat and Umibudo Seaweed*
450.-

SCALLOP & MANGOSTEEN SALAD 🌶️

- ยำมังคุดหอยเชลล์ -

*Seared "Hokkaido" Scallops with Mangosteen Salad
Served with Green Chili Dressing and Mangosteen Purée*
480.-

MACKEREL TOM MADAN 🌶️🌶️

- ปลาทุ้มมะดัน-

Steamed "Mea Klong" Mackerel in Spicy Madan Broth
350.-



SEASONAL DISHES - MONSOON

เมนูตามฤดูกาล

GRILLED PORK CURRY 🌶️🌶️

- แกงคั่วเห็ดเผาะคอบหมย่างใบชะคราม -
*Grilled Pork Jowl with Seasonal Thai Mushroom "Hed-Phor"
and "Cha-Kram" Leaves in Red Curry*
780.-

CRAB YELLOW CURRY 🌶️🌶️🌶️

- แกงปูใบยี่หระ -
*Southern Style Yellow Curry
Served with Crab Claws and Cumin Leaves*
1,400.-

KUROBUTA PORK BELLY HANG LAY 🌶️

- ซีโครงหมูคุโรบุตะซอสฮังเลกับกระเทียม -
*Northern Style "Hang Lay" Curry with Braised Kurobuta Pork Belly,
Served with Santol, Pickled Garlic and Peanuts*
780.-

KARONDA FRUIT PANNA COTTA

- พานนาคอตต้ามะม่วงหาวมะนาวโห่ -
*Karanda Panna Cotta with Pandan Sponge cake
Served with Thai Tea Ice Cream, Chocolate Crumble and Berries.*
350.-



STARTERS

อาหารว่าง

MEUANG KHAM BUA LHUANG 🌶️

- เมี่ยงคำบัวหลวง กุ้งสด -

Poached Prawns in Lotus Petals with Roasted Shaving Coconut, Shallots, Peanuts, Ginger, Lime, Bird's Eye Chili and Dried Shrimps Served with Spicy Caramelized Tamarind Sauce.

380.-

HOYNANG ROM "FINE DE CLAIRE" 🌶️🌶️

- ยำหอยนางรม โฟมมะกรูด -

Poached "Fine de Claire" Oyster, with Thai Green Chili Dressing Served with Kaffir Lime Foam

480.-

FIVE SPICE DUCK SPRING ROLLS

- เปาะเปี๊ยะเปิด รมควันมะพร้าวเผา -

Thai Style Five Spice Confit Duck Leg Spring Roll with Vegetables Served With Hoisin Sauce

480.-

CHICKEN SATAY

- ไก่สะเต๊ะ -

Chicken Satay with Curry Peanut Dip Served with Cucumber Pickled

320.-

SQUIDS & SALTED EGG

- ปลาหมึกผัดไข่เค็มไชยา -

Deep-Fried Squid Tossed with "Chai-Ya" Salted Duck Egg Aioli

380.-

SEA SCALLOPS

- หอยเชลล์ย่าง กับ ซัลซ่าปลาเค็ม -

Seared "Hokkaido" Scallops, with Jerusalem Artichoke Purée, Onion Chutney Served with Thai Anchovies Salsa

820.-

BEEF WASABI ROLLS

- ยำเนื้อ วาซาบิ -

Seared Australian Beef Striploin "Marble No.8" with Wasabi-Citrus Vinaigrette

750.-



SALADS

ยำ

YUM SOM O 🌶️

- ยำส้มโอ -

*Pomelo Salad with Poached Prawns Served with Roasted Coconut,
Dried Shrimp, Crispy Shallots, Peanuts and Spicy Gac Sauce*
400.-

CRAB DUO SALAD 🌶️

- สลัดปูนิ่ม -

*Crispy Soft Shell Crab with Spicy Crab Meat Salad
Served with Avocado Purée*
550.-

DANCING KING PRAWNS 🌶️🌶️

- กุ้งแช่น้ำปลา สูตรพิเศษ -

*Thai King Prawn Ceviche with Japanese Cucumber, Red Radish
Served with Chili Coriander Granita*
450.-

PAPAYA SALAD 🌶️

- ส้มตำ ไข่เค็ม -

*Green Papaya Salad with Cherry Tomato and Salted Egg
Served with Tamarind Vinaigrette Dressing and Peanut Crumble*
380.-



SOUPS

ซุ๊ป

TOM KHA KAI 🌶

- ต้มข่าไก่ โฟมมะกรูด -

Thai Coconut Chowder with Poached Chicken

450.-

TOM SAI BUA

- ต้มสายบัวหอยดัลป์ -

Clams Coconut Cream Soup with Poached Lotus Stems

350.-

TOM YUM RIVER KING PRAWN 🌶🌶

- ต้มยำกุ้งแม่น้ำ -

Grilled River Prawn with Thai Authentic Herbal Spicy and Sour Soup

Served with Assorted Mushroom

680.-



CURRY

แกง

ROASTED DUCK CURRY 🌶️🌶️

- แกงเผ็ดเปิดอย่าง -

*Roasted Duck with Honey, Cherry Tomato,
Lychee and Pineapple in Red Curry Served with Puffed Pastry*
780.-

MUSSAMAN LAMB 🌶️

- มัสมันแกะ -

*Southern Thai Mussamun Curry with 48 Hours Braised Lamb Shank
Served with Potatoes and Almonds*
780.-

BANGKOK ROTI 🌶️🌶️🌶️

- โรตีสี แกงเขียวหวานเนื้อ -

*Green Curry with Thai Baby Eggplants
Served with Roti Canai*
880.-

CLASSIC YELLOW CURRY CHICKEN 🌶️

- แกงกะหรี่ไก่ -

*Braised Chicken Thigh in Yellow Curry with Potatoes and Onion
Served with Crispy Banana Rolls.*
580.-

PANANG BEEF CHEEK 🌶️

- แพนงเนื้อแกมวัว -

48 Hours Braised Beef Cheek with in Panang Curry Sauce
780.-



STIR-FRIED, STEAMED AND GRILLED

ผัด นึ่ง ย่าง

PAD THAI "CHAI YA"

- ผัดไทยไชยา -

*Stir-Fried Chantaburi Rice Noodles with Grilled River King Prawn
Served with "Chai-Ya" Salted Egg, Peanuts and Banana Blossoms*
680.-

PAD CHA SCALLOPS 🌶️🌶️

- ผัดฉ่าหอยเชลล์ -

*Wok Fried "Hokkaido" Scallops in Jungle's Style with
Hot Basil Chili Relish and Pearl Garlic*
980.-

CRISPY CONFIT DUCK LEG WITH BASIL SAUCE

- กระเพราเบ็ดกรอบ -

Crispy Confit Duck Leg with Spicy Basil Sauce
580.-

KUROBUTA PORK BELLY

- หมูคุโรบุดะ พะโล้ -

*Braised Kurobuta Pork Belly with Caramelized Peanut,
Sour Mustard Greens Served with Five Spice Sauce*
580.-

OSHA CRISPY SOFT SHELL CRAB

- ปูนิ่มทอดพริกกระเทียม -

Crispy Soft Shell Crab with Garlic and Chili
580.-

GRILLED SEA BASS WITH TAMARIND SAUCE

- ปลากระพงขอส้มข่า -

*Pan-Fried Sea Bass with Steam Bitter Melon, Coriander Purée
Served with Tamarind Sauce and Crispy Shallots*
680.-



STIR-FRIED, STEAMED AND GRILLED
ผัด นึ่ง ย่าง

VOLCANIC BEEF 🌶️🌶️

- เนื้อออสเตรเลีย ผัดหยาบ -

*Wok- Fried "Australian Beef Tenderloin Marble Score No.8"
with Thai Basil and Smoked Chili Jam Served with Egg Yolk Confit Sauce*
950.-

CHOO CHEE RIVER KING PRAWN 🌶️🌶️

- จู๊ฉี่ กุ้งแม่น้ำ -

Grilled River King Prawns Topped with Aromatic Red Curry Sauce
980.-

CHOO CHEE CRISPY FISH 🌶️🌶️

- จู๊ฉี่ปลาเนื้ออ่อน -

Crispy White Fish with Aromatic Red Curry Sauce
780.-

ROCK LOBSTER AND YELLOW CURRY SAUCE 🌶️

- กุ้งรอตซอสผงกะหรี่ -

Grilled Rock Lobster with Homemade Style Curry Sauce
750.-

OSHA PORK CHOP

- สเต็กหมูคุโรบุดะย่างจิ้มแจ่ว -

*Grilled Kurobuta Pork Chop Marinated with Thai Herb
Served with Northern Style Spicy "Jeaw" Sauce*
580.-



VEGETARIAN STARTERS

VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS

- ปลอดภัยสดโอชา -

*Seasonal Vegetable Spring Roll
Served with Sesame Dressing*
250.-

TOFU SATAY

- สะเต๊ะเต้าหู้ -

*Tofu Satay with Curry Peanut Dip
Served with Cucumber Pickled*
250.-

PLAH TOFU 🌶️🌶️

- ปลาเต้าหู้ -

Grilled Tofu Salad with Sampran Chili Dressing
350.-

PAPAYA SALAD 🌶️

- ส้มตำ -

Spicy Papaya Salad, Cherry Tomato, with Tamarind Dressing
350.-

VEGETARIAN SOUPS

TOM YUM MUSHROOM 🌶️🌶️

- ต้มยำเห็ด -

Thai Authentic Herbal Spicy and Sour Soup with Assorted Mushroom
390.-

TOM KHA VEGETABLES 🌶️

- ต้มข่าผัก -

Thai Coconut Chowder with Vegetables and Tofu
350.-



VEGETARIAN MAIN COURSES

GREEN CURRY TOFU 🌶️🌶️🌶️

- แกงเขียวหวานเต้าหู้ -

Thai Green Curry with Tofu and Seasonal Vegetable
490.-

VEGETABLES SPICY BASIL 🌶️🌶️

- ผัดกะเพราผัก -

Stir-Fried Mixed Vegetables with Chili and Basil
390.-

PAD CHA TOFU 🌶️🌶️

- ผัดฉ่าเต้าหู้ -

Stir-Fried Tofu with Chili Green Peppercorn, Kaffir Lime and Holy Basil Sauce
390.-

CHOO CHEE TOFU 🌶️🌶️

- จู๋เต้าหู้ -

Deep-fried Tofu with Thick Red Curry and Coconut Milk
490.-

SEASONAL VEGETABLES

- ผัดผักตามฤดูกาล -

Stir-fried Seasonal Vegetables with Soy Sauce
180.-



SIDES

อาหารข้างเคียง

SPICY EGGPLANT 🌶️🌶️

- มะเขือผัดพริก -

Stir-fried Eggplant with Garlic-Basil Sauce

180.-

ASPARAGUS & SHITAKE MUSHROOM

- ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับเห็ดชิตาเกะ -

Stir-fried Asparagus, Shitake Mushroom with Special House Sauces

180.-

SEASONAL VEGETABLES

- ผัดผักตามฤดูกาล -

Stir-fried Seasonal Vegetables with Special House Sauces

180.-

KHAO KLONG

- ข้าวกล้องโอชา -

Steamed 100% Organic Brown Rice in Coconut Water

150.-

JASMINE RICE

- ข้าวหอมมะลิ -

Steamed Jasmine Rice

120.-

BUTTERFLY PEA RICE

- ข้าวดอกอัญชัน -

Steamed Rice Infused with Five Spice and Butterfly Pea

150.-



DESSERTS

ของหวาน

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

- ครีมบุเล่ มะพร้าวอ่อน -

Coconut Crème Brûlée with Toasted Coconut and Ginger

350.-

MANGO STICKY RICE

- ข้าวเหนียวมะม่วง -

“Nam Doc Mai” Mango with Coconut Infused Sticky Rice Pudding

Served with Coconut Ice Cream

350.-

SOHM CHOON

- ส้มจุน -

Sweet and Sour Tropical Fruit Sorbet

with “Sohm Saa” Thai Citrus, and Butterfly Pea Syrup

350.-

BANANA FRITTERS

- กล้วยทอด และ ไอศครีม -

Banana Fritters with Caramelized Coconut and

Chocolate Fudge Served with Caramel Ice cream and Almond crumble

350.-

KA NOM KO

- ขนมน้โค -

Sticky Rice Ball Stuffed with Caramelized Coconut Topped with Aromatic Coconut Milk

Served with Jasmine Meringue and Mangosteen

350.-

FRESH FRUIT

- ผลไม้สด -

Seasonal Fresh Fruits

280.-

ICE CREAM & SORBET

- ไอศครีม -

Selection of Ice Cream and Sorbet

250.-



Please inform us any food restrictions, shellfish, pork and nuts are used in many dishes. All prices are subject to 10% service charge and 7% government taxes