



Scan to see menu images
请扫描二维码浏览菜品图片



'MICHELIN PLATES'

Recommended by The Michelin Guide Bangkok 2018

EARTH NET FOUNDATION - THOUGHTFULLY SOURCED CAREFULLY SERVED



Earth Net Foundation: is a non-profit organization based in Bangkok. The foundation's key principals are sustainability, organic agriculture and fair trade. Earth Net foundation works directly with small scale fisheries in Regional Thailand. Earth Net aims to develop fair trade linking small scale fisheries with consumers who value healthy and sustainable products.

Small-Scale Fisheries Project

Small-Scale Fisheries Project: implemented by Earth Net Foundation and funded by the European Union to promote sustainable livelihood of coastal small-scale fishers and conservation of coastal resources. The project works with 6 fishing communities in Phetburi, Songkhla, Pattalung, Krabi, Phang Nga and Satul Provinces. Seafood from the project is certified as wild caught organic by Organic Agriculture Certification of Thailand (ACT).

Look for the Small-Scale Fisheries logo on our menu and find comfort knowing that you are about to eat something healthy, delicious and sustainable.



The Sustainably Certified Seafood logo on our menu indicates that the used products were caught or farmed in ways that consider long-term vitality of harvested species as well as the well-being of the oceans and fisheries-dependent communities.



มูลนิธิสายใยแผ่นดิน - สรรหาอย่างพิถีพิถัน บริการด้วยความใส่ใจ



มูลนิธิสายใยแผ่นดินเป็นองค์กรไม่แสวงผลกำไรที่ตั้งอยู่ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย โดยเป้าหมายหลักคือการสร้างความยั่งยืน ด้วยการส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ และพัฒนาให้เกิดรูปแบบการค้าที่เป็นธรรม ให้แก่เกษตรกรรายย่อยและชาวประมงพื้นบ้าน มูลนิธิสายใยแผ่นดินได้ร่วมมือกับชุมชนประมงชายฝั่งในประเทศไทย โดยการกิจของมูลนิธิคือการพัฒนาศักยภาพของการประมงพื้นบ้านในประเทศไทย และเป็นสื่อกลางระหว่างชาวประมงและผู้บริโภคที่นิยมบริโภคสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ ให้มีส่วนช่วยในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

โครงการประมงพื้นบ้าน-สัตว์น้ำอินทรีย์

โครงการประมงพื้นบ้าน-สัตว์น้ำอินทรีย์ ดำเนินการโดยมูลนิธิสายใยแผ่นดิน ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณจากสหภาพยุโรป เพื่อส่งเสริมให้เกิดความยั่งยืนของวิถีชุมชนประมงพื้นบ้านชายฝั่งทะเล และอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ โครงการนี้ได้ร่วมมือกับชุมชนประมงพื้นบ้านใน 6 จังหวัดคือ เพชรบุรี สงขลา พัทลุง กระบี่ พังงา และสตูล

อาหารทะเลจากโครงการนี้ได้รับการรับรองตามมาตรฐานสัตว์น้ำที่ถูกจับจากแหล่งธรรมชาติ จากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.)

สัญลักษณ์ของโครงการประมงพื้นบ้านบนรายการอาหารของเราจะเป็นเครื่องบ่งชี้ว่าคุณจะได้ลิ้มลองอาหารที่ดีต่อสุขภาพ อร่อยและส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง



สัญลักษณ์ของอาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติบนรายการอาหารของเราจะเป็นเครื่องบ่งชี้ว่า สัตว์ทะเลที่นำมาปรุงอาหารถูกจับหรือเลี้ยงด้วยวิธีการส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง



THOUGHTFULLY SOURCED CAREFULLY SOURCED

 Rock Snapper

Long Line Caught, Ban Leam Sak Community Small-Scale Fisheries, Krabi Province

 Banana Prawns

Shrimp Trammel Net Caught, Ban Hin Rom Community Small-Scale Fisheries, Phang Nga Province, ACT Accredited

 Grouper


Long Trap Caught, Ban Leam Sak Community Small-Scale Fisheries, Krabi Province

 Fresh Water Giant Shrimp

Bamboo Trap Caught, Ban Hua Hin Community Small-Scale Fisheries, Satul Province

 Cuttle Fish

Bamboo Trap Caught, Ban Kookud Community Small-Scale Fisheries, Songkhla Province

 Red Snapper

Farmed in Penang, Malaysia, Friends of the Sea Certified (FOTS), WWF Aquaculture Improvement Program (AIP)

 Barramundi

Farmed in Penang, Malaysia, Friends of the Sea Certified (FOTS), WWF Aquaculture Improvement Program (AIP)

 Petuna Ocean Trout

Farmed in Tazmania, Australia, Best Aquaculture Practice Certified (BAP)

VEGETARIAN

APPETIZER / SALAD

ยำส้มโอ “Yam som o” Spicy pomelo salad, roasted coconut, peanut	240
เปาะเปี๊ยะสด “Por pia sod” Steamed spring roll, bean curd, carrot, bean sprout, cucumber	200
เปาะเปี๊ยะผักทอด “Por pia tord” Deep-fried vegetable spring roll, sweet and sour chilli sauce	190
ข้าวตังหน้าตัง “Khao tang na tung” Rice cracker, tofu dip	180
เต้าหู้เสวย “Tao hoo savoey” Deep-fried bean curd, tamarind sauce	180
ถุงทอง “Thung tong” Crispy golden bag, taro, carrot, corn, sweet chilli sauce	180
ส้มตำ “Som tam” Green papaya salad, tomato, long bean, peanut	170

SOUP

ต้มยำเห็ด “Tom yam hed” Spicy and sour mushroom soup, lemongrass	210
ต้มข่าดอกกะหล่ำ “Tom kha dok kalum” Coconut milk soup, cauliflower, mushroom, galangal	210
ต้มข่าหัวปลีเผา “Tom kha hua plee” Coconut milk soup, banana blossom, mushroom, galangal	210

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

VEGETARIAN

MAIN COURSE

เห็ดหอมผัดเม็ดมะม่วง “Hed hom phad med mamuang” Stir-fried Shitake mushroom, tofu, cashew nut	250
หมกเห็ดย่าง “Mushroom yang” Grilled Enoki mushroom, Eryngii mushroom, red curry sauce, banana leaf	250
แกงเขียวหวานผัก “Gaeng kiew warn pak” Mixed vegetables, bean curd, green curry sauce	240
แกงเผ็ดผัก “Gaeng phed pak” Mixed vegetables, bean curd, red curry sauce	240
วุ้นเต้าหู้ “Chu chee tao hoo” Deep-fried bean curd, red curry sauce, coconut cream	240
ดอกกะหล่ำราดพริก “Dok kalum rad prik” Deep-fried cauliflower, chilli, green peppercorn sauce	240

RICE / NOODLES

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซี๊มา “Kuay tiew phad kee mao” Fried noodles, vegetables, bean curd, chilli, hot basil	300
ข้าวผัดสับปะรด “Khao phad supparod” Pineapple fried rice, black raisin	260
ข้าวผัดธัญพืช “Khao phad tunyapued” Mixed organic grains, vegetables, whole grain fried rice	250
ข้าวผัดผัก “Khao phad pak” Fried rice, vegetables	210
ผัดไทย “Phad Thai” Thai-style fried noodles, bean sprout, bean curd, peanut	210

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

APPETIZER

E	เปาะเปี๊ยะสด “Por pia sod” Steamed pork spring roll, bean curd, crabmeat	(S) 240 / (L) 460
	สะเต๊ะไก่ หรือ หมู “Satay gai or moo” Chicken or pork satay, toast, peanut sauce	(S) 220 / (L) 420
	เปาะเปี๊ยะกุ้ง “Por pia goong” Deep-fried prawn spring roll, sweet and sour chilli sauce	(S) 210 / (L) 400
	ทอดมันปลาทราย “Tord mun pla krai” Deep-fried fish fritter, cucumber, peanut sauce	(S) 200 / (L) 380
	ช่อม่วง “Chor muang poo” Steamed flower-shaped crabmeat dumpling	(S) 200 / (L) 380
	ทอดมันกุ้ง “Tord mun goong” Deep-fried prawn fritter, plum sauce	290
	E ของว่างทีรูม “Tea Room Appetizer” Assorted snacks and salads (Thai herbs in crispy basket, pomelo salad, crabmeat dumplings)	250
	คอหมูย่าง “Kor moo yang” Grilled pork neck, herbed chilli dip	220
	มะม่วงน้ำปลาหวาน “Mamuang nam pla waan” Green mango, dried shrimp dip	220
E	ไก่ทอดใบเตย “Gai hor bai toey” Deep-fried chicken, pandan leaf	210
	ข้าวตังหน้าตั้ง “Khao tang na tung” Rice cracker, minced pork, shrimp dip	190
	เต้าหู้เสวย “Tao hoo savoey” Deep-fried bean curd, tamarind sauce	180

E Signature Dish
อาหารจานเด่น



Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ










Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SALAD

 	E ยำส้มโอ “Yam som o” Spicy pomelo salad, banana prawn, roasted coconut, peanut	300
	ยำมะม่วงปูนิ่มทอดกรอบ “Yam mamuang poo nim” Crispy soft shell crab, green mango salad, shallot, chilli	290
 	ยำวุ้นเส้น “Yam woon sen” Glass noodle salad, banana prawn, minced pork	290
	ลาบหมู หรือ ไก่ “Larb moo or gai” Spicy minced pork or chicken salad, herbs, mint leaf	240
	ส้มตำ “Som tam” Green papaya salad, long bean, tomato, dried shrimp	200

E Signature Dish
อาหารจานเด่น



Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ










Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SOUP

		E ต้มข่าปลาโอเซียนเทราร์ “Tom kha pla trout” Coconut milk soup, Petuna Ocean Trout, mushroom, galangal	360
		E ต้มยำกุ้ง “Tom yam goong” Spicy and sour banana prawn soup, mushroom, lemongrass	330
		แกงส้มพริกรวมกุ้งสด “Gaeng som pak ruam goong” Spicy and sour banana prawn soup, mixed vegetables	320
		ต้มข่าไก่ “Tom kha gai” Coconut milk soup, chicken, mushroom, galangal	230
		แกงจืดเต้าหู้หมูสับ “Gaeng jued tao hoo moo sub” Soft tofu, minced pork, vegetables, clear broth	230

E Signature Dish
อาหารจานเด่น

 Sustainably Certified Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ









 Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ

 Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CURRY / DIP

	ปูทะเลผัดผงกะหรี่ “Poo talay phad phong karee” Stir-fried whole sea crab, curry powder, vegetables	1,400
	E วุ้นซีอิ๊ว “Chu chee goong” Tiger prawn, red curry sauce, coconut cream	1,150
 	E แกงคั่วใบชะพลูเนื้อปู, เส้นหมี่ “Gaeng kua bai cha-ploo nua poo” Red curry sauce, betel leaf, crabmeat, rice vermicelli	420
	แกงเผ็ดเป็ดย่าง “Gaeng phed ped yang” Roasted duck, red curry sauce, water chestnut, cherry tomato	320
	แกงมัสมั่นเนื้อ “Massaman nua” Beef, massaman curry sauce, shallot, potato, peanut	320
	แพนงหมู, ไก่ หรือเนื้อ “Panaeng moo, gai or nua” Pork, chicken or beef panaeng curry	280
	น้ำพริกปลาทุ “Nam prik pla too” Deep-fried Thai sardine, shrimp paste dip	280
	แกงเขียวหวานไก่ “Gaeng kiew wan gai” Chicken, green curry sauce, eggplant	260

E Signature Dish
อาหารจานเด่น




 Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ

 Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

FRIED

	ปลากระพงขาวทอดราดพริก “Pla kapong rad prik” Deep-fried whole barramundi, chilli, green peppercorn sauce	1,400
	ปลากระพงขาวทอดน้ำปลา “Pla kapong tod nam pla” Deep-fried whole barramundi, fish sauce	1,400
E	ผัดวุ้นกุ้งแม่น้ำ “Phad cha goong mae nam” Stir-fried river prawn, chilli, rhizome	1,300
	E เนื้อปลากระพงหินทอดราดพริก “Nua pla kapong rad prik” Deep-fried rock snapper fillet, chilli, green peppercorn sauce	890
	ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ “Poo nim phad prik tai” Stir-fried soft shell crab, black pepper, garlic	550
	ผัดกระเพราเนื้อ “Phad kapraw nua” Stir-fried minced beef, chilli, hot basil leaf	350
	ผัดกระเพราหมู หรือ ไก่ “Phad kapraw moo or gai” Stir-fried minced pork or chicken, chilli, hot basil leaf	280
	ไข่เจียวเนื้อปู “Kai jiew nua poo” Thai omelette, crabmeat, spring onion	320
	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง “Gai phad med mamuang” Stir-fried chicken, cashew nut, bell pepper, dried chilli	290
	คะน้าหมูกรอบ “Kana moo krob” Stir-fried kailan, crispy pork, garlic	260
E	ผัดยอดมะระ “Phad yod mara” Stir-fried northern vegetables, chilli, garlic	230
	ผัดผักบุ้งไฟแดง “Phad pak boong fai daeng” Stir-fried morning glory, chilli, soy bean paste	220

E Signature Dish
อาหารจานเด่น









 Sustainably Certified Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ

 Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ



If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

STEAMED / GRILLED

	 ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว “Pla kapong neung manao” Steamed whole barramundi, chilli, lime	1,400
	E ปลากระพงแดงย่างใบเตย “Pla yang bai toey” Grilled whole red snapper, pandan leaf	1,250
	E กุ้งแม่น้ำอย่างซอสมะขาม “Goong mae nam sauce ma kham” Grilled river prawn, tamarind sauce, lemongrass	1,200
	E ห่อหมกกุ้งแม่น้ำ “Hor mok goong mae nam” Steamed curry river prawn soufflé	1,200
	เนื้อปลากระพงขาวย่างใบเตย “Nua pla yang bai toey” Grilled barramundi fillet, pandan leaf	920
	 ปลาหมึกหอมนึ่งมะนาว “Pla muek neung manao” Steamed cuttlefish, chilli, lime, seafood sauce	450

NOODLES

	E พัดไทยไข่ห่อ “Phad Thai kai hor” Thai-style fried noodles, banana prawn, bean sprout, egg pancake	330
	ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้ากุ้ง “Rad nah goong” Fried noodles, banana prawn, vegetables gravy	330
	พัดซีอิ๊วเนื้อ “Phad see iw nua” Fried noodles, beef, kailan, sweet soy sauce	330
	พัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่ “Phad see iw moo or gai” Fried noodles, pork, chicken, beef or prawn, kailan, sweet soy sauce	280
	ก๋วยเตี๋ยวมู “Kuay tiew moo” Rice noodles, pork, pork ball, brown broth	250

E Signature Dish
อาหารจานเด่น



Sustainably Certified Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ



Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ







Gluten Free
กลูเตนฟรี


If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

RICE

 ข้าวผัดเอราวัณ “Khao phad Erawan” Fried rice, lump crab meat, shrimp roe in chilli paste	360
 ข้าวผัดสับปะรด “Khao phad supparod” Pineapple fried rice, crabmeat, shrimp, chicken, ham, pork floss	330
 ข้าวผัดกุ้ง “Khao phad goong” Fried rice, banana prawn	330
ข้าวผัดเนื้อ “Khao phad nua” Fried rice, beef	290
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ “Khao phad moo or gai” Fried rice, pork or chicken	240
 ข้าวสวย ข้าวกล้อง หรือ ข้าวเหนียว “Khao suay, khao klong or khao niew” Steamed - jasmine rice, brown rice or sticky rice	70

CONGEE

โจ๊กสไตล์เอราวัณที่รวมพร้อมไข่ลวก หรือ ไข่เยี่ยวม้าและเครื่องเคียง Erawan Tea Room style congee, soft boiled egg or century egg, traditional condiments	
 โจ๊กปลาเก๋า “Jok pla gao” Congee, grouper fillet, crispy baby fish	360
โจ๊กหมู “Jok moo” Congee, minced pork ball, crispy pork sheet	290

 Signature Dish
อาหารจานเด่น

 Earth Net Seafood
อาหารทะเลที่จับด้วยวิธีการอนุรักษ์ธรรมชาติ

 Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERT

THAI DESSERTS

	ผลไม้รวม “Polamai ruam” Seasonal fresh fruits	(S) 190 / (L) 360
	กล้วยทอดพร้อมไอศกรีมวานิลลา “Kluay tod” Banana fritter, vanilla ice cream	260
	E ข้าวเหนียวมะม่วง “Khao niew mamuang” Mango, sticky rice	300
	ขนมปังสังขยา “Kanom pang sangkaya” Steamed bread, pandan custard dip	200
	บัวลอย “Bua loy” Assorted dumpling, coconut cream	190
	ทับทิมกรอบ “Tub tim krob” Water chestnut dumpling, iced coconut syrup	190
	ลอดช่องเผือกน้ำกะทิ “Lord chong pheauk nam kati” Chendol dumplings, taro, iced coconut syrup	180
	E ขนมครก “Kanom krok” Crispy rice pudding, taro, corn, pumpkin or spring onion	180

E Signature Dish
อาหารจานเด่น

 Gluten Free
กลูเตนฟรี

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERT

ERAWAN TEAROOM SELECTION

ช็อกโกแลตพุดดิ้ง
Warm chocolate pudding, vanilla ice cream 260

สกอนพร้อมแยมสตรอเบอร์รี่
Scones, whipped cream, home-made strawberry jam 200

SELECTION OF ICE CREAMS

วานิลลา, สตรอเบอร์รี่, ช็อกโกแลต, กะทิ หรือ ชาไทย
Vanilla, strawberry, chocolate, coconut or Thai tea 180

SELECTION OF SHERBETS

ส้ม, มะนาว, ตะไคร้, มะม่วง หรือ ลิ้นจี่
Tangerine, lime, lemongrass, mango or lychee 180

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please advise a staff member
หากท่านมีประวัติแพ้อาหารบางประเภท หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ โปรดแจ้งพนักงาน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%