

来自patara的灵感:

自现代都市的快节奏与异域风情的碰撞, 遍布欧洲及亚太各地的patara 餐厅将顶尖泰式料理风格延展至全球各地: 精心设计、精致出品、浓香四溢且与众不同。由主厨亲自主持的精致菜式, 都呈现出泰式菜式的正宗韵味 - 独特的视觉体验, 独特的烹饪风格, 顾客间感受传统泰式料理所绽放出的本真口感与独特风味。

Patara一直致力于在演绎传统泰式风味时汲取当地食客之所喜。主厨遍访各地甄选新鲜时令食材, 融合地域特色与食材多样性, 精益求精, 运用风趣且创新的手法, 令每一道出品菜式均传递出其别具一格的烹饪哲学。

希望这一系列的菜式能激发您的味蕾, 领略泰式美食所绽放出的独有风味。

Be it Bangkok, London or Patara's all over Asia and Europe, we have always sought to offer the best Thai culinary experience: well-crafted, refined, delicious, and authentically different.

We have always pride ourselves for creating authentically different Thai flavours and acquainting diners with the true roots of our cuisine through the use of unique seasonal produce and ingredients.

We hope that this exquisite selection of Thai dishes we have curated will indulge your adventurous palate. Bon Appétit

"Cooking is an art that comes straight from the heart to turn a simple dish into quelque d'élégance, simply add 'Love' from start to finish"

*Patara*  
Patara Sire-On

*authentically different*

- PREMIUM SET LUNCH -

490.-

\*สิทธิ์พร้อมข้าว ชูบ ผักต้มตามฤดูกาล  
ต้นไม้มงคลหรือผักพื้นบ้านตามฤดูกาล พร้อมผลไม้ตามฤดูกาล  
รวมผลไม้ตามฤดูกาล  
ข้าวหอมมะลิ, ซุป 3 อย่าง  
ทาร์ตผลไม้ / โป๊ย / ฟรุ๊ต / เมล่อน / ไอศกรีมรสชาวนา  
น้ำผลไม้ / ชา / กาแฟ / โคลด์เบรค / เครื่องดื่มรสชาวนา  
dessert: red ruby in coconut, cream or coconut ice cream,  
coffee or tea



• ฟรุ๊ตทาร์ต  
• โป๊ย / ฟรุ๊ต / เมล่อน / ไอศกรีมรสชาวนา  
• Prawns in betel nut leaves  
• Prawns in beef krapraw basil sauce



• ฟรุ๊ตทาร์ต  
• โป๊ย / ฟรุ๊ต / เมล่อน / ไอศกรีมรสชาวนา  
• Scallop spicy salad  
• Chicken Massaman



• ซดน้ำจับ  
• ฟรุ๊ตทาร์ต / โป๊ย / ฟรุ๊ต / เมล่อน / ไอศกรีมรสชาวนา  
• Steamed dumplings  
• Grilled seabass with black peppercorn sauce



• ยำผักโขมกุ้งสด  
• ปูน้ำจืดผัดผงกระหรี่  
• เอปิคของแสง  
• Morning glory salad  
• Soft shell crab with yellow curry sauce



• ยำผักโขม  
• ปลากระพงทอดซอสตะขาคาม  
• ซดน้ำจับ  
• Pomelo salad  
• Sea bass with lemongrass sauce

© PATARA RESTAURANT. ALL RIGHTS RESERVED. PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS. SOME DISHES MAY CONTAIN TRACES OF WHEAT, SOY, DAIRY, EGGS, OR NUTS. ALL RIGHTS RESERVED. PATARA RESTAURANT. ALL RIGHTS RESERVED.



3 - SET LUNCH -  
350.-

\* มีทั้งพริกแห้ง ขุน คัดเลือกของสด  
เมล็ดสด หรือใช้เครื่องเทศที่  
สะอาดเพื่อปรุงรสให้อร่อย  
ご飯と一緒に、スープ、野菜、  
新鮮なフルーツココナッツクリーム  
soup, vegetable and rice  
drink : hot or cold herbal juice,  
dessert : fresh fruits or coconut ice-cream.



• สะเต๊ะไก่  
ไก่หรือหมูผัดซอสเขียวหวาน  
• มะกอก 青皮玉 鹽  
フライドグリーンカレー  
• Chicken satay served with  
Chicken or pork green curry sauce.



• ปลาหมึกทอด  
กุ้งทอด ซอสมะนาว  
• มะกอก  
ไข่ไข่ไข่ ไข่ไข่ไข่  
• Green mango salad  
Crispy prawn with lime sauce



• ปลาแซลมอนย่าง  
ปลาแซลมอนย่างซอสญี่ปุ่น  
• คาโงชิมา คาโนมิ ฟาเรน  
• Mini Thai tacce  
Grilled salmon with red curry sauce.

- GASTRO I -

ผลไม้สด  
Seasonal fresh fruit topped with caramelized minced chicken, ginger and peanut ๑  
มังคุด / มะม่วง

ทอดมันปู  
Savoury crab meat fritters served with sweet chili sauce ๑  
ทอดมันปู / ทอดมันปู - ซอซ

หมี่ย่างใบชะพลู  
Grilled Kurcbuta pork wrapped in betelnut leaves.  
หมูย่างใบชะพลู / หมูย่างใบชะพลู - ไก่ย่าง

ยำส้มโฮปแลนด์รมควัน  
Piquant pomelo salad with Norwegian smoked salmon ๑ ๒  
ยำส้มโฮปแลนด์รมควัน / ยำส้มโฮปแลนด์รมควัน

ต้มยำทะเล  
Hot and sour seafood soup with mushrooms and lemongrass. ๑ ๒  
ต้มยำทะเล / ต้มยำทะเล - ไข่ต้ม

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน  
Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat. ๑  
ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน / ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน - มะพร้าวอ่อน

การ์ฉีเต๋  
Granita  
การ์ฉีเต๋ / การ์ฉีเต๋

กุ้งแม่น้ำ  
Giant river prawn

เผาหรือทอดกระเทียม  
grilled / tossed in garlic and pepper sauce  
เผาหรือทอดกระเทียม / เผาหรือทอดกระเทียม - กราฟิแอม, ฟริกตาอีย

หมี่นึ่งน่องแกะ  
Slow cooked New Zealand lamb shank in massamas curry ๑ ๒  
หมี่นึ่งน่องแกะ / หมี่นึ่งน่องแกะ

ปลาทะเลอบสมุนไพร  
Fried sea bass with mixed garden herb salad. ๑  
ปลาทะเลอบสมุนไพร / ปลาทะเลอบสมุนไพร - กราฟิแอม, สแตม

ผัดคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม  
Wok fried Chinese kale with shiitake mushrooms.  
ผัดคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม / ผัดคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม

ข้าวสี  
Mixed color jasmine rice.  
ข้าวสี / ข้าวสี - ข้าว

ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมมะพร้าว  
"Nam Dokmal" Thai mango with coconut sweetened sticky rice and coconut ice cream.  
ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมมะพร้าว / ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมมะพร้าว

ชาหรือกาแฟ  
Freshly brewed coffee or herbal tea by TWG fine tea  
ชาหรือกาแฟ / ชาหรือกาแฟ - ไข่ต้ม

THB 2250,- per person

\* PATARA SIGNATURE ๑ CONTAINS GLUT ๒ LARGE ๓ HOT ๔ HOP  
PLEASE INFORM STAFF OF ANY ALLERGIES AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.  
SOME DISHES MAY CONTAIN TRACES OF VEG, GLUTEN, DAIRY OR OTHER ALLERGENS.  
ALL RIGHTS ARE SUBJECT TO THE SERVICE CHARGE & APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



## - GASTRO II -

ใ้่น้ำผึ้งทอดใบเตย  
Honey marinated chicken fried in pandanus leaves.

蜜汁炸鸡肉 / ガイナムブン・ホーハイチーイ

ทอดมันปลากราย  
Deep fried Thai fish cakes served with cucumber salsa. 🍌

酥炸鱼饼 / ทอดมัน・ฟรา-ควาย

ย้ายมะม่วงป่นิมทะเลกรอบ  
Crisp salt and chill soft shell crab served with green mango salad. 🍌

脆壳蟹芒果沙拉 / ซัม・맘อัน・พู-นิม

ต้มโคล้งปลากระพง  
Spicy smoked fish soup with sea bass fillet and herbs. 🍌

酸辣鱼汤 / ต้ม-โคล้ง-ปลา-กระพง

หอย or ไข่

ต้มยำไก่มะพร้าวอ่อน  
Galangal coconut soup with chicken, mushrooms and coconut meat. 🍌

椰汁鸡煲汤 / ต้มยำ-ไก่-มะพร้าว-อ่อน

แกงเขียวหวานไก่บ้าน  
Free range chicken green curry with Thai eggplant. 🍌

พริ้วองขนมจีน  
served with traditional ice noodles.

酸辣绿咖喱 / แกง-เขียว-หวาน

เนื้อปูผัดผงกระหรี่  
Hand-picked crab meat in yellow curry sauce.

美加蟹炒蟹肉 / เนื้อ-ปู-ผัด-ผง-กระหรี่

ปลาทูทอดหอยทอดสดพริก  
Crispy whole sea bass topped with chili sauce. 🍌

香酥炸鱼 / ปลา-ทู-ทอด-หอย-ทอด-สด-พริก

ผัดผักโขมไฟแดง  
Wok fried Thai morning glory with a hint of fresh garlic-chili.

香酥炒菠菜 / ผัด-ผัก-โขม-ไฟ-แดง

ข้าวสี

Mixed color jasmine rice.

五色香米饭 / ข้าว-สี

กล้วยใช้คาราเมลกับ ไอศกรีมมะพร้าว  
Caramelized P'iang ma banana served with coconut ice cream.  
กล้วยใช้คาราเมลกับ ไอศกรีมมะพร้าว

ชาหรือกาแฟ  
Freshly brewed coffee or herbal tea by TWG fine tea.

现磨咖啡或茶 / ชาหรือกาแฟ

THB 1,675/- per person

## - SET LUNCH -

290.-

\*เลือกดื่มเครื่องดื่มสมุนไพร หรือ น้ำพอยเย็น

น้ำพอยสมุนไพรเย็น

\*เลือกดื่มเครื่องดื่มสมุนไพร หรือ น้ำพอยเย็น

เลือกดื่มเครื่องดื่มสมุนไพร หรือ น้ำพอยเย็น

Six sets.  
Select drink - hot or cold herbal juice  
dessert : coconut ice cream or large paart in coconut.



ผัดไทยกุ้ง

ผัดไทยกุ้ง

Stir fried rice noodles with prawns and crushed peanut.



ก๋วยเตี๋ยวหม่นเส้นเล็กหมู

ก๋วยเตี๋ยวหม่นเส้นเล็กหมู

Traditional noodles soup with pork.



ไก่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว

ไก่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว

Grilled chicken served with steamed glutinous rice and papaya salad.



แกงเขียวหวานไก่ + ไข่เค็ม + ข้าวเหนียวผัดมัน

แกงเขียวหวานไก่ + ไข่เค็ม + ข้าวเหนียวผัดมัน

Chicken green curry with steamed rice or rice noodles and fried yolk.



ราชน้ำ ( ปลา, ไก่, หมู )

ราชน้ำ ( ปลา, ไก่, หมู )

Crispy fat noodles with fish or chicken or pork in thick gravy sauce.

ข้าวผัด ( กุ้ง, ไก่, หมู )

ข้าวผัด ( กุ้ง, ไก่, หมู )

Fried rice with prawns or chicken or pork.





ครีมอบควันเทียน  
泰式烟熏烤布甸  
クレームブリュレ  
Thai smoke scented crème brûlée with  
passion fruit table ornaments

195.-

ช็อกโกแลตฟอนต์กับซอสเบอร์รี่  
巧克力淋面配水果  
フォンダンショコラ・ベリーソース  
Home-made dark chocolate fondant with  
fresh fruits and mixed berry coulis.

195.-



ไอศกรีมมะพร้าวหน้าหอม  
椰子冰淇淋  
コーンチップス・アイスクリーム  
Home-made fragrant young coconut ice cream  
served with assorted bean in onion syrup.

195.-

ไอศกรีมรสต่างๆ  
アイスクリーム  
Ice cream or Sorbet  
Vanilla  
Passion fruit

125.-

ผลไม้รวมหน้าหอมสุกๆ  
新鲜水果  
フルーツ

A platter of seasonal fresh fruits.

255.-



## - GASTRO III -

ซอสมะม่วง  
Steamed hand crafted lilac flower of minced pork and chicken fillings.  
蒸熟手工丁香花

ชีสครีมอัน  
Seared hand-dived U.S. scallops in chili lime vinaigrette sauce. **U**  
美國原只鮮鮮蜆  
バター・ホイチエーム

มิถิไทยซอสมะเขือเทศ  
Miri Thai tacos of prawns, chicken, tofu and bean sprouts **U**  
蝦芽鮮豆餅

ポーミア カノム プアーン

แกงเนื้อปูใบชะพลู  
Turmeric crab meat and beifrut leaves yellow curry. **U**  
魚肉蟹殼炒蜆殼粉

ゲーンヌアプー・ハイチャフルー

พร้อมกนหมี่จีน  
served with traditional rice noodles.  
美國麵肉

ターン・メアプู้・ไฮชิน่าฟูลู

ปลากระพงทอดซอสมะขาม  
Crispy whole sea bass glazed with tamarind sauce.  
香酥鮮魚佐酸醬

บลูคาบอน・ทอด・ซอส・มาคาム

กะหล่ำปลีจาน้ำปลา  
Wok fried cabbage in premium fish sauce.  
香鑊炒白菜

カラムビー・シヤ・ナムプラー

ข้าวสี  
Mixed color jasmine rice.  
四色香米飯

カオ・シー・シー

ทับทิมกรอบ  
Crunchy red ruby colored water chestnut in coconut milk  
椰凍紅寶石

タブテムグロブ

ชาหรือกาแฟ  
Freshly brewed coffee or herbal tea by TWG fine tea  
豆磨咖啡或草本茶

ハーブティー 又は コーヒー

THB 1,275.- per person