

APPETIZER

APO1 ยำส้มโอกุ้งสด / YUM SOM O GOONG SOD

POMELO SALAD WITH PRAWNS, CRISPY SHALLOTS, ROASTED COCONUT AND SWEET TAMARIND SAUCE
230.-

APO2 ยำห้วปลีกุ้งสด / YUM HUA PLEE GOONG SOD

BANANA BLOSSOM SALAD WITH PRAWNS
230.-

VG02 ทอดมันห้วปลี / TOD MUN HUA PLEE

FRIED BANANA BLOSSOM CAKE
200.-

APO3 ยำมะเขือยาวกึ่ง / YUM MAKUA YAO GOONG

THAI EGGPLANT SALAD WITH GRILLED PRAWN
260.-

APO4 ยำถั่วพุดกุ้ง / YUM TUA PLU GOONG

WING BEAN SALAD WITH PRAWNS
230.-

APO5 ปลากุ้งสด / PLA GOONG SOD

PRAWN SALAD WITH SPICY THAI HERB SAUCE
230.-

APO6 ปลาเนื้อแดดเดียว / PLA NEU DAD DEOW

SUNDRIED BEEF SALAD WITH LEMONGRASS, CITRUS ZEST, THAI HERBS
AND CHILI PASTE DRESSING
240.-

APO7 ข้าวเหนียวเนื้อแดดเดียว / KHAO NIEW NEU DAD DEOW

STICKY RICE TOPPED WITH SUN DRIED BEEF
240.-

APO8 น้ำตกเนื้อริบอาย / NAM TOK NEU RIB EYE

SPICY RIB EYE SALAD WITH MINT AND ROASTED GROUND RICE
400.-

APO9 ส้มมาฮ้อไก่ / SOM MAH-HOR GAI

FRESH SUNKIST ORANGE TOPPED WITH SWEET CHICKEN AND PEANUTS
220.-

AP10 ยำสมุนไพรรัก / YUM SAMUN PRAI GAI

DEEP FRIED CHICKEN CHUNKS SALAD WITH HERBAL SAUCE
230.-

AP11 สะเต๊ะไก่ขนมปังปิ้ง / SATAY GAI KANOM PANG PING

GRILLED CHICKEN SATAY WITH PEANUT DIP, CUCUMBER SALAD AND TOAST
220.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

APPETIZER

AP22 ไก่ห่อใบเตย / KAI HOR BI TOEY

DEEP FRIED CHICKEN WRAPPED WITH PAN DAN LEAF SERVED WITH SWEET SOY SAUCE.

240.-

AP12 ปอเปี๊ยะเปิดกรอบ / POH PIA PED GROB

CRISPY DUCK SPRING ROLLS WITH JUJUBE SAUCE

220.-

VGO1 ปอเปี๊ยะผัก / POH PIA PAK

DEEP FRIED VEGETABLE SPRING ROLL SERVED WITH JUJUBE SAUCE

180.-

AP13 ปูนิ่มน้ำมะขาม / POO NIM NAM MAKHAM

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB WITH ZESTY TAMARIND SAUCE

290.-

AP14 ปูนิ่มยำแอปเปิ้ล / POO NIM YUM APPLE

CRISPY SOFT SHELL CRAB WITH SPICY GREEN APPLE SALAD

290.-

AP15 ปูนิ่มยำมะม่วง / POO NIM YUM MAMUANG

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB WITH SPICY FRESH MANGO SALAD

290.-

AP16 กุ้งสี่ทอง / GOONG SEE TONG

DEEP FRIED PRAWN SERVED WITH PLUM SAUCE

230.-

AP17 ปอเปี๊ยะสดญวน / POH PIA SOD YUAN

FRESH SPRING ROLL WITH CRAB MEAT AND MIXED THAI HERB

280.-

AP19 ยำแซลม่อนเสาวรส / YUM SALMON SAOWAROS

SPICY SALMON SALAD WITH PASSION FRUIT DRESSING.

320.-

AP20 ลาบปลาแซลม่อนทอด / LABB SALMON THOD

DEEP FRIED SPICY SALMON BALLS.

320.-

AP21 ขนมเบื้องสามรส / KHA NOM BUANG SAAM ROS

3 FLAVORED CRISPY CREPE STUFFED WITH PRAWN, CHICKEN AND CASHEW NUT.

320.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

SOUP / CURRY

SC01 ต้มยำกุ้ง / TOM YAM GOONG

PRAWN IN HOT YUM SOUP WITH MUSHROOMS AND HERB
280.-

VG13 ต้มยำเห็ดรวม / TOM YUM HED RUAM

MUSHROOM IN HOT AND SOUR TOM YUM SOUP WITH HERBS
180.-

SC02 ต้มโป๊ยะแตก / TOM POH TAEK

SPICY MIXED SEAFOOD SOUP
320.-

SC04 ต้มข่าไก่ / TOM KHA GAI

CHICKEN IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH STRAW MUSHROOMS AND GALANGAL
270.-

SC05 ต้มข่ากุ้ง / TOM KHA GOONG

PRAWN IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH MUSHROOMS AND GALANGAL
280.-

VG14 ต้มข่าเห็ด / TOM KHA HED

MUSHROOM IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH GALANGAL
180.-

MD09 แกงเขียวหวานปลาหิมะ / GEANG KIEW WAN PLA HIMA

SNOW FISH FILLET IN GREEN CURRY WITH VEGETABLE
750.-

MD10 ฟูจิปลาแซลมอน / CHU CHI PLA SALMON

SEARED SALMON FILLET IN RED CURRY SAUCE WITH FINGER GINGER
420.-

MD14 เนื้อริบอายแกงกะหรี่ / RIB EYE GANG GAREE

GRILLED RIB EYE SERVED WITH PINEAPPLE IN YELLOW CURRY SAUCE
750.-

MD16 แกงกะหรี่แกะ / GEANG GAREE KAEH

ROASTED LAMB SHANK IN YELLOW CURRY SAUCE
680.-

MD25 แพนงเป็ดลิ้นจี่ / PANANG PED LYCHEE

ROASTED DUCK BREAST IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
360.-

MD27 มัสมันไก่อะโวคาโด / MASSAMUN GAI AVOCADO

CHICKEN IN MASSAMUN CURRY WITH AVOCADO
350.-



Signature Dish



Vegetarian







Contain Pork



Heat Indicator

MAIN DISH


MDO1 ห่อหมกล็อบสเตอร์ / HOR MOK LOBSTER 
LOBSTER SAVORY SOUFFLÉ WITH RED CURRY PASTE
1,400.-

MD02 ซีฟู้ดผัดเครื่องเทศร้อน / SEAFOOD PAD KRUENG TETH RON   
STIR FRIED PRAWN, SNOW FISH, SALMON WITH HOT AND SPICY HERBS
600.-

MDO3 ซีฟู้ดผัดผงกะหรี่ / SEAFOOD PAD PONG GARREE
STIR FRIED PRAWN, SNOW FISH, SALMON IN TURMERIC SAUCE
600.-


MDO4 ปูนิ่มผัดคีนโฉ / POO NIM PAD KUENCHAI
STIR FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CHINESE CELERY
300.-

MDO5 น้ำยาปูเส้นหมี่ / NOMYA PU SENMHEE 
CRAB MEAT CURRY SAUCE WITH RICE NOODLE.
280.-


MDO6 ปลาหิมะอบขมิ้น / PLA HIMA OB KAMINH 
BAKED SNOW FISH FILLET WITH TURMERIC AND HERBS SERVED WITH STRING BEANS SALAD.
750.-



MD07 ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว / PLA HIMA NUENG SEE EW
STEAMED SNOW FISH FILLET WITH SOY SAUCE
750.-

MD08 ปลาหิมะทอดน้ำปลา / PLA HIMA TOD NAM PLA
DEEP FRIED SNOW FISH FILLET TOPPED WITH FISH SAUCE AND FRESH MANGO SALAD
750.-

MD09 แกงเขียวหวานปลาหิมะ / GEANG KIEW WAN PLA HIMA 
SNOW FISH FILLET GREEN CURRY WITH VEGETABLE
750.-

MD10 จู๋ชีปลาแซลม่อน / CHU CHI PLA SALMON
SEARED SALMON FILLET IN RED CURRY WITH FINGER GINGER
420.-

MD11 ปลาแซลม่อนผัดฉ่า / SALMON PHAD CHA 
PAN FRIED SALMON FILLET WITH HOT AND SPICY HERB SAUCE & FINGER GINGER
420.-

MD35 ปลากระพงนึ่งมะนาว / PLA KA PONG NUENG MA NAW  
STEAMED WHOLE SEABASS FISH WITH LIME AND CHILI SAUCE.
850.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

MAIN DISH

MD36 ปลาเปรี้ยวหวาน / PLA PRIEW WAM

SWEET AND SOUR FRIED FISH.

320.-

MD13 เนื้อริบอายย่างจิ้มแจ่ว / RIB EYE YANG JIM JAEW

GRILLED RIB EYE SERVED WITH THAI SPICY SAUCE

750.-

MD14 เนื้อริบอายแกงกะหรี่ / RIB EYE GANG GAREE

GRILLED RIB EYE SERVED WITH PINEAPPLE IN YELLOW CURRY SAUCE

750.-

MD16 แกงกะหรี่แกะ / GEANG GAREE KAEH

ROASTED LAMB SHANK IN YELLOW CURRY SAUCE

680.-

MD17 ซีโครงแกะย่างเครื่องเทศมาฮานาก้า / KAEH YANG KRUENG TETH MAHANAGA

GRILLED RACK OF LAMB WITH MAHANAGA SPICES 

700.-

MD18 แกะย่างซอสพริกไทยดำ / KAEH YANG SAUCE PRIK THAI DUM

GRILLED RACK OF LAMB WITH BLACK PEPPER SAUCE

700.-

MD19 ส้มตำพอร์ดชอป / SOM TUM PORK CHOP

GRILLED MARINATED PORK CHOP SERVED WITH THAI PAPAYA SALAD

360.-

MD21 ซีโครงหมูอ่อนผัดซอสพริก / SI KRONG MOO ON PAD SAUCE PRIK

SAUTED TENDER PORK SPARERIBS WITH CHILI SAUCE

260.-

MD37 ซีโครงหมูย่างสมุนไพรกรอบ / SI KRONG MOO YANG SA MUN PRAI GROB

SLOW COOKED PORK SPARERIBS SERVED WITH THAI HERB.

360.-

MD22 กุ้งคั่วพริกแห้ง / GOONG KUA PRIK HAENG

STIR FRIED PRAWNS WITH GARLIC AND DRIED CHILI

280.-

MD23 กุ้งนึ่งนมสด / GOONG NUENG NOMSOD

STEAMED PRAWN IN FRESH MILK SERVED WITH SPICY SAUCE

280.-

MD24 กุ้งผัดเม็ดมะม่วง / GOONG PAD MED MAMUANG

STIR FRIED PRAWN WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE

280.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

MAIN DISH

MD25 แพนงเป็ดลิ้นจี่ / PANANG PED LYCHEE

ROASTED DUCK BREAST IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
360.-

MD26 ไก่หมักขมิ้น / GAI MAUK KAMINH

GRILLED MARINATED CHICKEN WITH TURMERIC AND HERBS SERVED WITH STRING BEANS SALAD
350.-

MD27 มัสมันไก่อะโวคาโด / MASSAMUN GAI AVOCADO

CHICKEN IN MASSAMUN CURRY WITH AVOCADO
350.-

MD28 ไก่ผัดขิงสด / GAI PAD KING SOD

STIR FRIED CHICKEN WITH FRESH GINGER, MUSHROOMS AND ONIONS
240.-

MD29 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง / GAI PAD MED MAMUANG

STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE
280.-

MD30 ไก่ทอดส้มตำ / GAI TOD SOM TUM

DEEP FRIED CHICKEN SERVED WITH PAPAYA SALAD
290.-

MD31 ไก่ย่างจิ้มแจ่วมะขาม / GAI YANG JIM JAEW MAKHAM

GRILLED CHICKEN SERVED WITH SPICY TAMARIND SAUCE
290.-

MD32 มะเขือยาวผัดหมูสับ / MAKUA YAO PAD MOO SUB

STIR FRIED EGGPLANT WITH MINCED PORK
220.-

MD33 กะหล่ำปลีผัดกุ้งแห้ง / KALUM PLEE PAD GOONG HAENG

STIR FRIED CABBAGE WITH DRIED SHRIMP
220.-

MD34 กุ้งผัดผักบุ้งกะปิ / GOONG PUD PUK BUG KAPI

STIR-FRIED MORNING GLORY WITH SHRIMP PASTE AND PRAWN
280.-

VG10 ผัดผักเม็ดมะม่วง / PAD PAK MED MAMUANG

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH CASHEW NUT
220.-

VG12 ผัดผักบุ้งทรัฟเฟิลออยล์ / PAD PAK BUNG TRUFFLE OIL

STIR FRIED MORNING GLORY WITH TRUFFLE OIL
220.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

NOODLES / RICE

NR8 ผัดไทลือบเตอร์ / PAD THAI LOBSTER

STIR FRIED SEN JUN RICE NOODLE WITH ZESTY TAMARIND PAD THAI SAUCE WITH LOBSTER.
750.-

NR01 เส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง / SENJAHN PAD THAI GOONG

STIR FRIED SENJAHN RICE NOODLE WITH ZESTY TAMARIND PAD THAI SAUCE WITH PRAWNS
230.-

NR02 ผัดซีอิ้วทะเล / PAD SEE EW TALAY

STIR FRIED NOODLE WITH MIXED SEAFOOD
240.-

NR03 เส้นหมี่แดงไข่เจียวหมูสามชั้น / SEN MEE DANG KAI JEAW MOO SAM SHUN

STIR FRIED RICE NOODLE WITH RED SAUCE, THAI OMELET AND PORK BELLY
220.-

NR04 หมี่โคราชหมูสามชั้น / MEE KORAT MOO SAM SHUN

KORAT STYLE STIR FRIED RICE NOODLE WITH PORK BELLY
220.-

NR05 ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม / KAO PAD NUMPRIK MAKHAM

TAMARIND PASTE FRIED RICE WITH CRISPY PORK CRACKLING AND BOILED EGG
220.-

NR06 ข้าวคลุกกะปิ / KAO CLOOK GAPI

SHRIMP PASTE FRIED RICE SERVED WITH CARAMELIZED PORK BELLY,
SLICED OMELET, SLICED LONG BEAN, SHALLOTS, SOUR MANGO AND CHILI
220.-

NR07 ข้าวสวย / KHAO SUAY

STEAMED JASMINE RICE
50.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

VEGETARIAN

VG01 ปอเปี๊ยะผัก / POH PIA PAK

DEEP FRIED VEGETABLE SPRING ROLL SERVED WITH JUJUBE SAUCE
180.-

VG02 ทอดมันหัวปลี / TOD MUN HUA PLEE

FRIED BANANA BLOSSOM CAKE
200.-

VG03 ยำหัวปลี / YUM HUA PLEE

BANANA BLOSSOM SALAD
200.-

VG04 ยำส้มโอ / YUM SOM O

POMELO SALAD WITH CRISPY SHALLOTS, ROASTED COCONUT AND SWEET TAMARIND SAUCE
200.-

VG06 ส้มตำเม็ดมะม่วง / SOM TUM MED MAMUANG

SPICY THAI PAPAYA SALAD WITH CASHEW NUT
220.-

VG07 เต้าหู้ซอสพริกไทยดำ / TAO HOO SAUCE PRIK THAI DUM

GRILLED TOFU SERVED WITH BLACK PEPPER SAUCE
220.-

VG08 เต้าหู้คั่วพริกแห้ง / TAO HOO KUA PRIK HAENG

STIR FRIED TOFU WITH GARLIC AND DRIED CHILI
220.-

VG09 เต้าหู้ผัดคีนฉ่าย / TAO HOO PAD KUENCHAI

STIR FRIED TOFU WITH CHINESE CELERY
220.-

VG10 ผัดผักเม็ดมะม่วง / PAD PAK MED MAMUANG

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH CASHEW NUT
220.-

VG11 เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง / TAO HOO PAD MED MAMUANG

STIR FRIED TOFU WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE
220.-

VG12 ผัดผักนึ่งทรัฟเฟิลอออยล์ / PAD PAK BUNG TRUFFLE OIL

STIR FRIED MORNING GLORY WITH TRUFFLE OIL
220.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

VEGETARIAN

VG13 ต้มยำเห็ดรวม / TOM YUM HED RUAM

MUSHROOMS IN HOT AND SOUR TOM YUM SOUP WITH HERBS
180.-

VG14 ต้มข่าเห็ด / TOM KHA HED

MUSHROOMS IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH GALANGAL
180.-

VG15 แกงเขียวหวานมะเขือยาว / GEANG KIEW WAN MA KEU YAO

GREEN CURRY WITH EGGPLANTS
220.-

VG16 จู๋ฉีผักรวม / CHU CHI PAK RUAM

MIXED VEGETABLE IN RED CURRY WITH FINGER GINGER
220.-

VG17 แพนงเต้าหู้ลิ้นจี่ / PANANG TAO HOO LYCHEE

ROASTED TOFU IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
220.-

VG18 เส้นจันท์ผัดไทยเม็ดมะม่วง / SENJAHN PAD THAI MED MAMUANG

STIR FRIED SENJAHN RICE NOODLE WITH ZESTY TAMARIND PAD THAI SAUCE, CASHEW NUT AND TOFU
220.-

VG19 หมี่โคราช / MEE KORAT

KORAT STYLE STIR FRIED RICE NOODLE
200.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator


DESSERT

DS01 กล้วยน้ำว้าเชื่อม / GLUAY NUMWA CHUAM
SLOW COOKED BANANA IN SYRUP TOPPED WITH FRESH COCONUT MILK
130.-

DS02 ข้าวเหนียวเปียกลำไย / KHAO NIEW PIAK LUM YAI
SWEETEN BLACK STICKY RICE WITH LONGAN TOPPED WITH COCONUT MILK
130.-

DS03 ส้มอามาเรตโต้ / SOM AMARETTO 
SUNKIST ORANGE WITH AMARETTO, HONEY AND CINNAMON
220.-

DS04 ข้าวเหนียวมะม่วง / KHAO NIEW MAMUANG 
MANGO SERVED WITH SWEET STICKY RICE COOKED WITH COCONUT MILK
160.-

DS05 กล้วยข้าวเม้าทอดไอศกรีม / GLUAY KHAO MAO TORD ICE CREAM 
DEEP FRIED BANANAS WRAPPED IN POUNDED RICE AND COCONUT MEAT
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
180.-

DS07 สายบัวเชื่อมไวน์แดงไอศกรีม / SAI BUA CHEAUM WINE DAENG ICE CREAM
LOTUS STEM WITH WINE SAUCE AND ICE CREAM
150.-

DS08 ไอศกรีม / SELECTIONS OF ICE-CREAM AND SHERBETS
CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT AND LIME
120.-

DS09 ผลไม้รวมตามฤดู / POLLAMAI RUAM
ASSORTED FRESH TROPICAL FRUIT
160.-

DS10 หม้อแกงมะพร้าวอ่อน / MHOR GANG MA PARW ON
COCONUT CUSTARD.
160.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator