

party house one



party house one



## MEAT LINE UP


### Chorizo Sausage ✘

Spanish pork sausage 


### Hua-Jai-Gai | หัวใจไก่ (Thailand)

Chicken heart X Soy sauce

### Sai-Oua | ไส้อั่ว (Thailand)

Northern herb pork sausage 

### Sun-Nok-Moo | สันนอกหมู (Thailand)

Pork loin X Coriander seed and pepper 

### Pla-Muk | ปลาหมึก (Thailand) ✘

Giant squid

### Satay-Pla | สะต๊ะปลา (Australia)

Banana leaf wrapped Salmon X Satay curry

### Peek-Gai-Sriracha | ปีกไก่ศรีราชา (Thailand)

Chicken wing X Sriracha glazed 

### Bacon-Pun-Hed | เบคอนพันเห็ด (Thailand) ✘

Bacon wrapped mushroom

### Picanha | สันสะโพก (Australia) ✘

120 days Black Angus rump cap X Thai sea salt and pepper

### Prik-Hor-Sun-Nai | พริกห่อสันใน (USA) ✘

USA Angus tenderloin X Thai bell pepper 

### Goong-Lie-Suer | กุ้งลายเสือ (Thailand) ✘

Tiger prawn

### Gaam-Wua | แก้มวัว (Argentina) ✘

Grass fed Argentinian beef cheek X Galangal and kaffir lime leaves X 48-hour marinated



### Nue-Look-Ma-Prow | เนื้อลูกมะพร้าว (Thailand)

Surin-Matsusaka Nichi Wagyu Round steak X Chinese spirit

### Massaman-Kha-Kae | มัสมันชาวกะ (New Zealand) ✘

Lamb leg X Massaman curry 

## DESSERT

### Supparot-Yang | สับปะรดย่าง ✘

Pineapple X Plum sugar

### Wipe Out ✘

Lemon ginger X Lemonade sparkling



## SAUCE


### Chimichurri | ซิมิซูรี่ ✘

Fresh parsley, garlic, tangy vinegar, an extra kick from oregano and crushed red pepper


### BBQ Sauce | ซอสบาร์บีคิว ✘

Ketchup, honey, garlic, shallot rosemary, thyme


### Nam-Jim-Seafood | น้ำจิ้มซีฟู้ด ✘

Garlic, fresh chilli, lime, and fish sauce 

### Nam-Jim-Jaew | น้ำจิ้มแจ่ว ✘

Esan spicy sauce with dried chilli, smoke rice powder, shallot, tamarind, and fish sauce. 

### Nam-Prik-Noom | น้ำพริกนุ้ม ✘

Toasted chilli, garlic, shallot, fish sauce 

MILD

MEDIUM

SPICY

 = GLUTEN FREE

party house one

party house one



## MEAT LINE UP

## DESSERT


### Chorizo Sausage ✖

Spanish pork sausage 

### Hua-Jai-Gai | หัวใจไก่ (Thailand)

Chicken heart X Soy sauce


### Sun-Nok-Moo | สันนอกหมู (Thailand)

Pork loin X Coriander seed and pepper 

### Pla-Muk | ปลาหมึก (Thailand) ✖

Giant squid

### Mok-Pla | หมกปลา (Thailand)

Banana leaf wrapped sea bass X Cumin, garlic, and lemongrass 

### Peek-Gai-Sriracha | ปีกไก่ศรีราชา (Thailand)

Chicken wing X Sriracha glazed 

### Bacon-Pun-Hed | เบคอนพันเห็ด (Thailand)

Bacon wrapped mushroom

### Picanha | ลันสะโพก (Australia) ✖

120 days Black Angus rump cap X Thai sea salt and pepper

### Larb-Gai | ลาบไก่ (Thailand) ✖

Chicken thigh X Esan spicy seasoning 

### Gaam-Wua | แก้มวัว (Argentina) ✖

Grass fed Argentinian beef cheek X Galangal and kaffir lime leaves X 48-hour marinated

### Nue-Look-Ma-Prow | เนื้อลูกมะพร้าว (Thailand)

Surin-Matsusaka Nichi Wagyu Round steak X Chinese spirit

### Supparot-Yang | สับปะรดย่าง ✖

Pineapple X Plum sugar

### Wipe Out ✖

Lemon ginger X Lemonade sparkling

## SIDE DISH

### Kluay-Hin-Chab | กล้วยหินฉาบ ✖

Thai Plantain X Songkla local banana

### Som-Tum | ส้มตำ ✖

Papaya salad 

### Mun-Nueng | มันนึ่ง ✖

Steamed local sweet potatoes

### Khao-Suai | ข้าวสวย ✖

Jasmine rice

### Daily local salad ✖

Chef's local salad

### Mixed vegetable ✖

## SAUCE


### Chimichurri | ชิมีซูรี่ ✖

Fresh parsley, coriander, garlic, tangy vinegar, olive oil and extra kick from oregano


### BBQ Sauce | ซอสบาร์บีคิว ✖

Ketchup, honey, garlic, shallot rosemary, thyme

### Nam-Jim-Seafood | น้ำจิ้มซีฟู้ด ✖

Garlic, fresh chilli, lime, and fish sauce 

### Nam-Jim-Jaew | น้ำจิ้มแจ่ว ✖

Esan spicy sauce with dried chilli, smoke rice powder, shallot, tamarind, and fish sauce 

MILD

MEDIUM

SPICY

 = GLUTEN FREE