

# เรื่องราว

เชฟนูรอร โซะมณี สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทราโดยได้รับ  
อิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำ  
สมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ เชฟนูรอรและสามี คาร์ล สเต็ปเป้ ชาวเบลเยียม  
ผู้ซึ่งหลงใหลในศิลปวัฒนธรรมไทย และผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มภัตตาคาร  
บลู เอเลเฟนท ได้ทำการเปิดภัตตาคารบลู เอเลเฟนท ณ กรุงบรัสเซลส์  
ประเทศเบลเยียมเป็นสาขาแรก และได้ขยายสาขากลับมายังประเทศไทยในปี  
พ.ศ. ๒๕๔๕ ที่กรุงเทพฯ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๓ ที่ภูเก็ต

จากประสบการณ์ในด้านการเผยแพร่อาหารไทยมากกว่า ๓๕ ปี  
เชฟนูรอรได้รับปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิตกิตติมศักดิ์จากมหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ และ เชฟนูรอรภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการนำวัตถุดิบ  
และภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประกอบการทำอาหารไทย

## The Blue Elephant Story

Born in Chachoengsao province in Thailand, Chef Nooror Somany Steppe ingrained her deep connection with the culinary world since childhood by her mother who had a vast knowledge in making fresh, fragrant curries such as her famous heirloom Massaman curry paste.

Chef Nooror married to a Belgian art dealer, Karl Steppe, who has always been passionate about Thai culture and Thai cuisine. The founding of Blue Elephant Restaurants was prompted by Chef Nooror's preparations of homemade Thai meals for her husband's guests who were enchanted with her cooking skills.

The first Blue Elephant Restaurant opened in 1980 in Brussels, Belgium and continuously expanded throughout major cities in the world. Blue Elephant finally returned to its homeland and established Blue Elephant Restaurant and Cooking School Bangkok in 2002, and opened a Phuket branch in 2010.

Both restaurants are elegantly lodged in historical buildings dating back to more than a century. The Blue Elephant Bangkok is housed in the colonial era architecture, Thai-Chine Building of the Thai Chinese Chamber of Commerce, whereas the Blue Elephant Phuket is located at the site of the Sino-Portuguese Phra Pitak Chinpracha Mansion.

# THAINESS MENU เมนูเส้นไทย

Created for its Variety of Thai Tastes Discover a Gentle and Diverse Initiation into this Amazing Cuisine.  
Premium Local Products have been Chef's Guideline.

## อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

### ลาบเนื้อใบชะพลูอย่าง MIENG LAAB NUA

Northeastern Signature, Thai-Charolais Beef - Betel Leaves - Organic Herbs & Spices.

### ยำแกนตะวันทูนาสาหร่ายพวงองุ่น JERUSALEM ARTICHOKE SEA GRAPE PHUKET TUNA SALAD

Korat Jerusalem Artichokes - Sizzled Yellow Fin Tuna - I-Sarn Herbs - Spices - Krabi Sea Grape.

## อาหารว่าง APPETIZERS

### ห่อหมกปูทอด CRISPY CRAB SOUFFLÉ

Blue Swimmer Crab - Homemade Spices - Herbs - Sweet Basil - Deep Sea Tiger Prawns - Crispy Egg's Nest.

### ยำมะเขือม่วงโครงการหลวงหอยเชลล์ ROYAL PROJECT EGGPLANT SCALLOPS

Inspired by her collaboration with the Royal Project Vegetables and Herbs Farm, Chef Nooror created a Purple Eggplant Salad with Grilled Scallops, Herbal Spiciness and a hint of Truffle.

### ขอมวงไก่ STEAMED AUNCHAN DUMPLINGS

From the "Chaowang" Royal Kitchen : Steamed floral-shaped Butterfly Dumplings - Free Range Chicken - Herbs farce - Kabok.

## ซุ๊ป SOUP

### ต้มข่าไก่บ้านเนื้อมะพร้าวอ่อน MAPRAO OON COCONUT SOUP

A succulent Free-range Chicken Coconut Milk Soup, Galangal and fresh Young Coconut.

## สำหรับไทย MAIN COURSES (Thai sharing)

### อกเปิดอบซอสมะขาม SUKHOTHAI FREE RANGE DUCK MAGRET

Marinated - Seared - Glazed - Wild Tamarind - Crispy Organic Kale.

### พารานากันแกงตุ้มปลาดกระพง PERANAKAN TUMEE SEABASS

A heritage Phuketian Peranakan recipe! Homemade Curry of Fenugreek - Black Diamond Garlic - Okra - Garcinia - rich Coconut Cream.

### กุ้งผัดพริกขี้หนูสวนกระเพราแดง RED HOLY BASIL & CHILI DEEP SEA PRAWN

Deep Sea Tiger Prawns spiced with Bird's Eye Chilies, Thai Organic Garlic and Red Holy Basil.

### ยำหน่อไม้ฝรั่งกับรากบัว ITALIAN BAMBOO & LOTUS ROOT SALAD

Royal Project mini green Asparagus - Crunchy Chili Lime & Herbs Dressing.

### ข้าวหนึ่งใบเตย SURIN JASMINE RICE

Steamed Organic Jasmine Rice with Pandanus Leaves in a Terracotta Pot.

## ขนมหวาน DESSERT

### ไพลินกรอบ โคลโคนัทคัสตาร์ด

### PAILIN CHESTNUT JACKFRUIT COCONUT CUSTARD EGG NEST

Blue Elephant homemade Thai desserts, Pailin chesnut, jackfruit, coconut ice cream, coconut custard and egg nest.

## THAI PETITS FOURS

Minimum 2 persons THB 1,800++ p.p.

MILD HOT VERY HOT ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

# ☞ CHEF'S TASTING MENU เมนูเชฟชวนชิม ☞

Carefully crafted by our Master Chef Nooror and her team, discover the tastes of both Ancient and Innovative Thai Cuisine. A Culinary composition almost as complex as her Personality.

## อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

ชาน้ำแร่เนื้อปู CAVIAR RAY RAI BLUE SWIMMER CRAB

Handcrafted Anu chan Vermicelli, topped with Crab - Phuket GI Pineapple - Hua Hin Sturgeon.

🐟 ปลาปลาสเตอร์เจียนรมควันมะม่วงเบา SMOKED STURGEON SALAD WITH MANGO AND CAVIAR  
Hua Hin Farmed Smoked Sturgeon - Local Southern Raw Mango - Caviar.

## อาหารว่าง APPETIZERS

ทับห่านขอสมะขาม THAI TAMARIND & FRENCH "LANDES" FOIE GRAS

Chef Nooror's famous revolutionary recipe created 15 years ago. A first time marriage of Thai & French gastronomy. Sweet Potato, Bai Horapa, pickled Bilimbi. Still inspiring the young, talented, generation of Thai chef.

\*\*\*\*\*

🐟 หอยเชลลกอและ AVOCADO BLACK DIAMOND SCALLOPS

Grilled "Andaman" baby Scallops - Southern style marinated Herbs - Royal Project Farm Avocado Mousse - Lamphoon black Diamond Garlic.

🐟 ทอดมันกุ้งกับยี่สามโธ CRISPY PRAWN CAKE "NAKORN CHAISRI POMELO SALAD" 🌸  
Tiger Prawn Cakes with a hint of organic Thai Garlic and a side of refreshing 'Golden Honey Pomelo' salad.

## ซूप SOUP

🐟 ต้มยำบิสกึ่งสายเสี่ยว TIGER PRAWN TOM YUM BISQUE

Created by Chef Nooror - Creamy Spicy and Sour Deep Sea Tiger Prawn Soup with Khao - Yai white Wine - Hint of Cognac.

OR

🐟🐟 ต้มเป็ดมะนาวอบน้ำผึ้ง GLAZED LEMON DUCK CONSOMME

Free - Range Duck Spicy and Sour Soup with Jingjuchai and Rachaburi Honey glazed Lemon slice.

## ยำไทย MAIN COURSES "SALAD"

🐟🐟 เนื้อน้ำตกนางชี LOCAL PREMIUM BEEF AND CILANTRO SALAD 🌸

Grilled Thai Breed Charolais Ribeye - spicy Thai Herbs - "3 Corianders" - "Praeo" I-sarn Vegetables - crunchy "Kabok" - Perilla seeds - "Forgotten Husband" Nakhonpanom's Sticky Rice.

## สำหรับไทย MAIN COURSE "A PARTAGER"

(Traditional Thai Serving)

🐟🐟 แกงคั่วปูใบชะคราม MANGROVE CRAB CURRY

A specialty! Blue Elephant red Curry with Crab and Mangrove Forest Ampawa Chakarm Leaves.

🐟 ปลาหิมะซอสพริกขี้หนูมะนาว LIME SNOW FISH

Steamed - Drizzled with - Fresh Lime - Thai Herbs - Bird's Eye Chili - Pickled Garlic - Royal Project Honey - dressing.

ผัดผักเหมียงไข่ออกเนื้กซอสเป่าอื้อ PHUKET ABALONE MELINJO

Stir-fried southern Melinjo - Organic Egg - Phuketian Abalone Reduction.

ข้าวนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE

Steamed Organic Surin Jasmine Rice in Young Coconut Shell.

## ขนมหวาน DESSERT

คริสต์ลัศตารด์อินทผลาลัมและพิตาชิโอ ไอศกรีมมะลิ HOME DESSERT DEGUSTATION 🌸

Date Palm Custard with Pistachios - Our Jasmine Ice cream - Mango Sticky Rice.

ผลไม้ลอยแก้ว EXOTIC FRUITS

Floating Seasonal Fruits.

THAI PETIT FOURS





Minimum 2 persons THB 2,600++ p.p.

🐟 MILD 🐟🐟 HOT 🐟🐟🐟 VERY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS




All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

# SOUPS ซุป

## ANCIENT THAI ซุปโบราณ

-  **104** ต้มยำกุ้งลายเสือ น้ำใส “RATTANAKOSIN” TIGER PRAWN SOUP **380**  
 *The Original Spicy and Sour Deep Sea Tiger Prawns and Straw Mushroom Soup - This dish was served during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French Dignitaries.*
-  **103** ต้มข่าไก่บ้านเนื้อมะพร้าวอ่อน MAPRAO OON COCONUT SOUP **320**  
 *A succulent Free-range Chicken Coconut Milk Soup, Galangal and fresh Young Coconut*



## THAI CUISINE OF TODAY ซุปสมัยนิยม

-  **106** ต้มเป็ดมะนาวอบน้ำผึ้ง GLAZED LEMON DUCK CONSOMME **320**  
*Free - Range Duck Spicy and Sour Soup with Jingjuchai and Rarchaburi Honey glazed Lemon slice*
-  **105** ต้มยำบิสกุงลายเสืออย่าง TIGER PRAWN TOM YUM BISQUE **680**  
 *Created by Chef Nooror - Creamy Spicy and Sour Andaman Deep Sea Tiger Prawn Soup with Khao - Yai white Wine - Hint of Cognac*

# SALADS ยำ

-  **50** ยำแก่นตะวันทูน่าสาหร่ายพวงองุ่น **380**  
**JERUSALEM ARTICHOKE SEA GRAPE PHUKET TUNA SALAD**  
*Korat Jerusalem Artichokes - Sizzled Yellow Fin Tuna - I-Sarn Herbs - Spices - Krabi Sea Grape.*
-  **51** ปลาปลาสเตอร์เจียนรมควันมะม่วงเบา **540**  
**SMOKED STURGEON SALAD WITH MANGO AND CAVIAR**  
*Hua Hin Farmed Smoked Sturgeon - Local Southern Raw Mango - Caviar.*
-  **34** ยำเป็ดส้มซ่า **520**  
**TANGERINE DUCK**  
*Free-range Duck Breast Salad, Tangerine, Tamarind, Palm Sugar and Lime Dressing accompanied with Lychee.*

# STARTERS อาหารว่าง

-  99 อาหารว่างสมัยนิยมและโบราณรวม PEARLS OF THE BLUE ELEPHANT 680  
 *An interesting and delicious selection of “BLUE ELEPHANT” starters and salads reflecting today’s mood of the Chef.*

## ANCIENT THAI STARTERS อาหารว่างโบราณ

-  41 แสร้งวากุ้งลายเสือปลาตุ๋น GRILLED TIGER PRAWN YAM 780  
*Andaman Tiger prawn-Rice Field Catfish - Lemongrass - Ginger - Tangerine Dressing*
- 33 ซ่อมวงไก่ STEAMED AUNCHAN DUMPLINGS 360  
 *From the “Chaowang” Royal Kitchen : Steamed floral-shaped Butterfly Dumplings - Free Range Chicken - Herbs farce - Kabok*
-  40 สะเต๊ะเนื้อ LUE BEEF SATAY 440  
 *Thai Legend Cuisine, Homemade Peanut Sauce - Organic Mini Cucumber Salad - Our Riceberry Bun.*

## THAI CUISINE OF TODAY อาหารว่างสมัยนิยม














-  38 ส้มตำมะละกอกุ้งน้ำบูดู BUDU PAPAYA PRAWN SALAD 320  
 *Spicy Green Papaya salad with fresh prawns - Ampawa Chakarm Leaves and Southern Anchovy Homemade Dressing*
-  8 ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ “NAKORN CHAISRI” CRISPY PRAWN CAKES 420  
 *Tiger Prawn Cakes with a hint of organic Thai Garlic and a side of refreshing ‘Golden Honey Pomelo’ salad*
- 30 สะเต๊ะไก่ FREE-RANGE CHICKEN SATAY 340  
 *Marinated Free-Range Prime Strips - Homemade Peanut sauce - Organic mini Cucumber Salad - Our Riceberry Bun.*
-  14 หอมกบฏทอด CRISPY CRAB SOUFFLE 380  
 *Blue Swimmer Crab - Homemade Spices - Herbs - Sweet Basil – Tiger Prawns - Crispy Egg’s Nest - Phuket Pineapple Salad.*

## THAI KITCHEN OF TOMORROW อาหารว่างไทยประยุกต์

- 75 ตับห่านซอสมะขาม THAI TAMARIND & FRENCH “LANDES” FOIE GRAS 780  
*Chef Nooror’s famous revolutionary recipe created 15 years ago. A first time marriage of Thai & French gastronomy. Sweet Potato, Bai Horapa, Still inspiring the young, talented, generation of Thai chef.*
-  78 หอยเชลลอกและ AVOCADO BLACK DIAMOND SCALLOPS 440  
*Grilled “Andaman” baby Scallops - Southern style marinated Herbs - Royal Project Farm Avocado Mousse - Lamphoon black Diamond Garlic.*
-  73 ยำมะเขือม่วงโครงการหลวงหอยเชลล ROYAL PROJECT EGGPLANT 480  
*Inspired by her collaboration with the Royal Project Vegetables and Herbs Farm, Purple Eggplant Salad with Grilled Scallops - Free Range Chicken - Andaman deep Sea Tiger Prawn, Herbal Spiciness and a hint of Truffle.*

# MAIN Courses กับข้าว

## THAI CUISINE OF TODAY กับข้าวสมัยนิยม

-   353 ปลากระพงนึ่งกระเทียมดองน้ำผึ้ง HONEY GARLIC CHILI LIME SEA BASS 780  
Whole steamed Line caught Sea Bass, A bouquet of Thai Herbs, Bird's Eye Chilies & pickled Garlic- Royal Project Honey dressing.
- 355 ปลาหิมะซอสมะขาม TAMARIND SNOW FISH 990  
Crispy Turmeric Snow Fish - Glazed Wild Tamarind - Thai organic Shallot - Kaffir Lime Leaves.
-  354 ปลาเการาดพริก CHILI GROUPEL 880  
Crispy Grouper - Red Chili - Thai Garlic - Bird's Eye Chilies - Lesser Ginger - Sweet Basil Leaves.
-  443 ปูผัดผงกระหรี่น้ำพริกเผา "PAT PONG" CRAB CURRY 1,080  
Chunks of Siray Bay Blue Swimmer Crab simmered in our own yellow Curry, homemade roasted Chili Paste and organic Eggs.
-  422 กุ้งผัดพริกขี้หนูสวนกระเพราแดง RED HOLY BASIL & CHILI DEEP SEA PRAWN 880  
Deep Sea Tiger Prawns spiced with a concoction of Herbs, various Chilies, Thai organic Garlic and Red Holy Basil. Served on sizzling dish.
-  432 กุ้งประมงผัดพริกเกลือ FISHERMAN PRAWNS 1,200  
Stir fried "Andaman" Giant Tiger Prawns - Mushroom - Italian Bamboo Salt - Pepper - Chilies.
- 460 ผัดไทยบลูเอเลเฟ้นท์ BLUE ELEPHANT GIANT PRAWN PHAD THAI 780  
 Giant Wild Catch Deep Sea Prawn - "Sen Chan" Rice Noodles - Organic Egg - ground roasted Peanuts - Tamarind - Banana Blossom.
-   317 แกงเขียวหวานลูกชิ้นทะเลไข่เค็ม "SEAFOOD BOULETTE" GREEN CURRY 680  
Stuffed Homemade "Luk Chin Talay" - Organic jelly Salted Egg York - Blue Elephant Green Curry - lesser Ginger - Thai Basil flavor - Royal Project Farm Chayote - Young Coconut Shoot.
- 327 ออกเปิดอบซอสมะขาม "SUKHOTHAI" ORGANIC DUCK MAGRET 620  
Marinated - Seared - Glazed - Wild Tamarind - Crispy Organic Kale.
-  201 คอหมูมะนาว SLOANE'S PRIME PORK NECK SALAD 580  
Lime Infused - Grilled - Bouquet Vigorous Local Herbs - Pungent Dressing.
-   262 เนื้อน้ำตกนางชี LOCAL PREMIUM BEEF AND CILANTRO SALAD 1,650  
 Grilled Thai Breed Charolais Ribeye - spicy Thai Herbs - "3 Corianders" - "Praeo" I-sarn Vegetables - crunchy "Kabok" - Perilla seeds - "Forgotten Husband" Nakhonpanom's Sticky Rice.

## THAI KITCHEN OF TOMORROW    กับข้าวไทยประยุกต์

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 200 |  | <b>กระดุกหมูย่างน้ำผึ้ง BLUE ELEPHANT'S FAMOUS GRILLED SPARE RIBS</b><br><i>Sloane's Prime organic Ribs - our unique 24 hours marination - Khao Kua - "I-Sarn" Chili Dip - Sticky Rice</i>  | 890   |
| 419 |  | <b>กล้วยเดี่ยวทอดซอสพริกไทยกระเทียมดำ</b><br><b>DIAMOND GARLIC DEEP SEA TIGER PRAWNS</b><br><i>Andaman Deep Sea Tiger Prawns - Lamphoon Black Diamond Garlic - Green Pepper - Eryngii mushroom - Italian bamboo. Served on a sizzling dish.</i> | 980   |
| 154 |  | <b>แกะกะเพรา WILD "KRA-PAOW" LAMB CHOPS</b><br><i>New Zealand Prime Lamb - Wild Basil Leaves - Organic Chili - Chiang Rai Garlic - Virgin Olive Oil Stir Fried Brown Riceberry.</i>   | 1,080 |

## ANCIENT THAI MAIN COURSES    กับข้าวโบราณ

- |     |  |   |     |
|-----|--|---|-----|
| 428 |  | <b>พารานากันแกงตูมีปลากระพง PERANAKAN TUMEE SEABASS</b><br><i>A heritage Phuketian Peranakan recipe! Homemade Curry of Fenugreek - Black Diamond Garlic - Okra - Garcinia - rich Coconut Cream.</i>   | 580 |
| 440 |  | <b>แกงคั่วปูใบชะคราม MANGROVE CRAB CURRY</b><br><i>A specialty! Blue Elephant red Curry - Blue Swimmer Crab - Mangrove Forest Ampawa Chakarm Leaves.</i>  | 880 |
| 442 |  | <b>แกงปูใบชะพลู HOT PHUKETIAN TURMERIC &amp; BETEL CRAB CURRY</b><br><i>Poo-Maa Crab - Homemade spicy Chili Paste - Thai vermicelli.</i>  | 980 |
| 151 |  | <b>แกงมัสมั่นแกะ CHEF NOOROR'S BESPOSKEN LAMB MASSAMAN</b><br><i>Signature Curry!!! Inspired by a Poem of King Rama II; Australian Lamb - our very own Massaman Paste - Coconut Milk - Tamarind Juice - Palm Sugar - Sweet Potatoes - roasted Nuts - Roti.</i>                                  | 780 |
| 259 |  | <b>แกงจืดเหล็กหมูย่าง FORGOTTEN PORK CURRY</b><br><i>An absolutely authentic Cassia Leaves Curry with grilled Prime Pork Neck, in Coconut Milk. Created during the reign of King Rama V (King Chulalongkorn) when he visited Promburi District in Singburi Province.</i>                        | 680 |
| 258 |  | <b>แกงสิงหลแกมวัว SING HON CHAROLAIS BEEF CHEEK</b><br><i>Dating back to the reign of King Rama II. Stewed in Coconut Milk - Turmeric - Organic Herbs - Cinnamon Flavor - Handmade and Unique - Turmeric rice - Roti - Organic Mini Cucumber Salad. This curry was influenced by Sri Lanka.</i> | 780 |
| 329 |  | <b>แกงเผ็ดเป็ดย่าง ROASTED DUCK CURRY</b><br><i>Roasted organic Duck simmered Red Curry preparation with Succulent "Yanat" Pineapple from Phuket province.</i>  | 620 |

# SIDE DISHES อาหารเคียง

- |  |   |     |
|--|---|-----|
| 472  | ผัดผักเหมียงไข่ออกแกนคชอสนป่าฮือ <b>PHUKET ABALONE MELINJO</b>                        | 360 |
|  | <i>Stir-fried southern Melinjo - Organic Egg - Phuketian Farmed Abalone Reduction</i> |     |
|  477 | ยำหน่อไม้ฝรั่งกับรากบัว <b>ITALIAN BAMBOO &amp; LOTUS ROOT SALAD</b>                  | 380 |
|  | <i>Royal Project mini green Asparagus - Crunchy Chili Lime &amp; Herbs Dressing.</i>  |     |
|  471 | ผัดผักบุ้งกุ้งเสียบ <b>KOONG SIAB MORNING GLORY</b>                                   | 340 |
|  | <i>Stir-fried Morning Glory with Southern Crispy Dried Shrimps and Garlic.</i>        |     |
| 452  | ข้าวผัดปู <b>STIR - FRIED “NUA POO” ORGANIC JASMINE</b>                               | 440 |
|  | <i>Generous Chunks Of Blue Swimming Crab - Surin Premium Rice.</i>                    |     |

## ORGANIC RICE ข้าวปลอดสารพิษ

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 458 | ข้าวึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน <b>COCONUT JASMINE RICE</b>                 | 180     |
|     | <i>Steamed Organic Jasmine Rice in Young Coconut Shell.</i>         |         |
| 480 | ข้าวเหนียวลืมผัว <b>BLACK ORGANIC STICKY RICE</b>                   | 90      |
|     | <i>Steamed Forgotten Husband Nakornpanom's Sticky Rice.</i>         |         |
| 474 | ข้าวหอมมะลิ <b>SURIN JASMINE RICE</b>                               | 90 p.p. |
|     | <i>Steamed organic Jasmine Rice from Surin Province.</i>            |         |
| 473 | ข้าวไรซ์เบอร์รี่ <b>BROWN RICEBERRY</b>                             | 90 p.p. |
|     | <i>The Acclaimed Antioxidant “Jao Hom Nin” and “Hom Ma Li” Rice</i> |         |



## VEGETARIAN STARTERS อาหารว่าง

- 505 ปอเปี๊ยะกุหลาบวุ้นเส้นผักรวม **BLUE ELEPHANT FLOWERED SPRING ROLLS** 380  
*Crispy Rose shaped Spring Rolls - Fresh Vegetables - Jew's Ear  
 Our House-Made Sweet Chili and Pineapple Dip*
-  518 ยำมะเขือม่วงดอยคำ **DOI KHAM EGGPLANT SALAD** 380  
*Inspired by her collaboration with the Royal Project Vegetables and Herbs Farm,  
 Chef Nooror created a Purple Eggplant Salad with Tofu, Herbal spiciness and a hint of Truffle Oil.*
- 507 สาเกุ้ไ้เห็ด **SAGO SHIITAKE MUSHROOM** 480  
 *A favorite of King Rama I. Steamed Sago stuffed with Shiitake Mushroom,  
 sweet Turnip and crushed Peanuts.*
-   516 สมตำ **SOM TUM** 320  
 *The famous Green Papaya Salad with spicy crushed Peanut Dressing.*
- 514 ทอดมันข้าวโพด **TOD MUN KAO PHOD** 420  
 *This subtle Organic Corn Cake is enhanced by a Spicy Exotic Sauce  
 and a side of refreshing Organic 'Golden Honey' Pomelo Salad.*

## VEGETARIAN SOUPS ซุป

-    551 ตมยำเห็ดรวม **TRIO MUSHROOMS TOM YUM** 280  
*Spicy and Sour Soup of Mushroom Varieties - Lemongrass,  
 Kaffir Lime Leaves - Bird's Eye Chili.*
-  556 ตมน้ำจันทรห้วป्ली **TOM NAMCHAN HUA PLEE** 260  
 *Soup of Banana Flower and Mushrooms, flavored with Galangal,  
 Lemongrass, Kaffir Lime Leaves and Crushed Peanuts.*

## VEGETARIAN MAIN COURSES อาหารหลัก

-   606 แกงเขียวหวานผักรวม **GARDEN GREEN CURRY** 380  
*Chayote from Chiang Mai Royal Project Farm with  
 Blue Elephant Green Curry, Eggplant and Thai Basil*
-   628 แกงตุ้มีกระเจี๊ยบเต้าหู้ **"TUMEE CURRY"** 580  
*A typical Peranakan recipe! Homemade "Tumee Curry" Tofu, rich Coconut Cream and Okra.*
-  615 เต้าหู้สามรส **TOFU IN 3-FLAVORED SAUCE** 440  
*Deep fried Marinated fresh Bean Curd topped with Crushed Chili and Pineapple sauce.*
-    623 ผัดกระเพราหน่อไม้ฝรั่งรากบัว **BASIL ASPARAGUS** 480  
*Asparagus - Lotus Root - Basil Leaves - Mushroom*
-  626 ผัดห่ากษัตรีย์ **BENJARONG CASHEW NUTS TARO** 390  
 *Stir-fried 'Phuketian Cashew Nut - Ginko - Chestnuts - Taro - Jujube.*

## VEGETARIAN SIDE DISHES อาหารเคียง

- 660 ผัดไทยเจ **VEGETARIAN PHAD THAI** 380  
 *Stir-fried Organic "Sen Chan" rice noodles with firm Tofu, ground roasted  
 Peanuts and Tamarind. This world renowned dish was created during the Second  
 World War in the period of Prime Minister General Por Phiboonsongkram.*
-  613 ผัดผักบุ้งกระเทียมโทน **GARLIC MORNING GLORY** 320  
*Stir-fried Morning Glory, Organic Thai Provincial Garlic and Chili.*

เมนูอาหารของเราใช้วัตถุดิบที่สดใหม่จากท้องถิ่นต่างๆ  
วัตถุดิบหลักคือการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ  
ปราศจากผงชูรส

ถ้าคุณแพ้อาหารชนิดใด กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบล่วงหน้า

*Our menu is based upon fresh local ingredients.  
Quality of products is part of our main objective.  
We privilege Free-Range chicken & duck,  
local Thai produced Charolais or Wagyu beef,  
organic vegetables and herbs from Provincial and  
Thai Royal Project farms.*

***We do not use monosodium glutamate.  
If you have any food related allergies,  
please inform our service staff.***

***Discover also our set lunch menu***