

## APPETIZERS

3pcs 6pcs

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod 590 1,100  
*Jean-Paul oysters N3 - Paii chili jam, nam jim*

ยำมะม่วงปูนึ่งทอด | Yum Mamuang Poo Nim Tod 490  
*Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander*

ปูเบ๊ยะปู | Po Piah Poo 380  
*Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce*

หอยหลอดผัดซอสเอ็กโอ | Hoy Lord Pad Sauce XO 520  
*French razor clams - Mekhong flambéed, homemade XO sauce*

ไข่เจียวหอยนางรม | Khai Jiew Hoy Nang Rom 790  
*Jean-Paul oysters omelette - Thai style, garlic, Siracha sauce*

ส้มตำปลาหมึกสายกระเทียมดอง | Som Tum Pla Meuk Sai Gratiam Dong 520  
*Knife cut papaya salad - Charcoaled baby octopus, pickled garlic*

ยำทะเลต้มข่าแห้ง | Yum Talay Tom Ka Haeng 680  
*Mixed seafood - "Tom Ka" style, spicy coconut cream*

ยำห้วปลีเนื้อปู | Yum Hua Plee Nuea Poo 420  
*Banana blossom - Mud crab, Paii chilli jam, lemongrass*

ยำมะเขือเผากุ้งแซ่บวัย | Yam Ma-Keua Pao Goong Chay Buay 580  
*Charcoaled eggplant - Chay Buay white prawns, mint, shallot*

ยำใบชาหมักกุ้งทอด | Yam Bai Cha Mak Goong Tod 560  
*Fermented tea leave salad - deep fried prawn popcorn, mung bean*

ก้อยเนื้อ | Koy Nuea 580  
*Beef tenderloin - Spicy tartare, larp flavors, mint*

## LOBSTERS, PRAWNS & RIVER PRAWN

สะดอผัดกุ้ง | Sa-Tor Pad Goong 890  
*White prawns - Stir fried, pickled garlic, sathor beans*

ยำตะไคร้กุ้งลายเสือย่าง | Yam Takrai Goong Lai Seu Yang 990  
*Tiger prawns - Charred grill, lemongrass salad, kafir lime rub*

กุ้งลายเสือผัดกระเทียมพริกไทย | Goong Line Seu Pad Kra Tium PrickThai 1,250  
*Tiger prawns - Stir fried, garlic, pepper*

กุ้งแม่น้ำราดซอสมะขาม | Goong Maeh Nam Rad Sauce Ma Kham 1,150  
*River prawns - Stir fried, tamarind sauce, shallots*

แกงเขียวหวานกุ้งล็อบสเตอร์ | Kaeng Kheaw Whan Goong Lobster 2,400  
*1 Kg. Maine lobster - Green curry, Thai eggplant, sweet basil*

จู๋ฉี่กุ้งแม่น้ำ | Choo-Chee Goong Mae Nam 1,950  
*2 Giant river prawns - Grilled, "Choo Chee" curry sauce*

## SHELL & CRAB

<p>ข้าวผัดปู   Khao Pad Poo</p> <p><i>Giant crab fried rice - 500 grams of mud crab meat, organic egg</i> * Suitable for 4 guests and more</p>	2,600
<p>หอยแมลงภู่ออบ   Hoy Malaeng Phoo Ob</p> <p><i>New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine</i></p>	690
<p>หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่   Hoy Shell Pad Phong Kari</p> <p><i>Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder</i></p>	1,050
<p>หอยตลับผัดพริกเผา   Hoy Talub Pad Prick Phao</p> <p><i>Surf clams - Stir-fried, chilli, sweet basil</i></p>	850
<p>ปูอบโคลน   Poo Ob Klone</p> <p><i>Giant mud crab from Samut Songkram - Baked in natural clay, Thai herbs</i></p>	2,400
<p>แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพู   Kaeng Leuang Nuea Poo Bai Cha Poo</p> <p><i>Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves</i></p>	850
<p>ปูอบวุ้นเส้น   Poo Ob Woonsen</p> <p><i>Mud crab ob woonsen - Timuth, Kampot and Sichuan pepper, glass noodle</i></p>	2,400

## FISH & SQUID

<p>ลาบปลาหมึกยักษ์ย่าง   Larb Nhuad Pla Mhuk Yak Yang</p> <p><i>Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint</i></p>	1,200
<p>ปลาหมึกสายผัดไข่เค็ม   Pla Meuk Sai Pat Kai Kem</p> <p><i>Baby octopus - Stir fried, salted egg yolk, Thai celery</i></p>	640
<p>ปลาหิมะราดพริก   Pla Hi Ma Rad Prick</p> <p><i>Snow fish - Baked, sweet &amp; sour sauce</i></p>	1,250
<p>ปลากระพงลุยสวน   Pla Kra Phong Lui Suan</p> <p><i>Seabass - Deep fried, banana blossom</i></p>	1,350
<p>ปลาเก๋าแดงนึ่งมะนาว   Pla Gao Daeng Nuang Manao</p> <p><i>Andaman red grouper - Steamed, spicy lime broth</i></p>	1,350
<p>ปลาเทอร์โบทอบสมุนไพรรอบ   Pla Turbot Ob Samunprai</p> <p><i>1.8 Kg. French turbot - Baked with Thai herbs in a salt crust - Prepared table side</i></p>	3,850
<p>ปลาจาระเม็ดย่าง   Pla Jaramet Yam Tua Poo</p> <p><i>Pomfret fillet - Grilled, wing bean salad, cashew nuts</i></p>	790
<p>ปลาหมึกกล้วยผัดกระเทียมพริกไทย   Pla Mhuk Gluay Pad Kra Tium Prik Thai</p> <p><i>Banana squid - Stir-fried, pepper sauce, timut pepper</i></p>	490
<p>ปลาหมึกย่างซอสโหระพา   Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha</p> <p><i>Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub</i></p>	550

Most Popular

## FARM

🍴	พะแนงหมูย่าง   Panang Mhoo Yang <i>Pork shoulder - Grilled, panang curry</i>	490
	เนื้อย่างเสีอร่องไห้   Nuea Yang Suea Romg Hai <i>Crying tiger steak - Charcoaled, Thai herbs</i>	1,200
	ไก่หมักสมุนไพรย่าง   Gai Muk Samun Prai Yang <i>Baby chicken - Barbecued, Thai Marinade</i>	790
	เนื้อสันในคั่วกลิ้ง   Nuea Sun Nai Kua Gling <i>Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste</i>	950
	ผัดกะเพราหมูกรอบ   Pad Kaprao Moo Grob <i>Crispy pork - Stir fried, Thai hot basil</i>	550

## SOUPS

	ต้มโคล้งเนื้อสามชั้น   Tom Klong Nuea Sam Chun <i>Beef belly - "tom krong" soup</i>	600
🍴	ต้มยำกุ้งแม่น้ำ   Tom Yum Goong Mae Nam <i>River prawns - Thick "tom yam" broth</i>	1,200
	ต้มขาขากบ   Tom Ka Kha Gob <i>Frog legs - Creamy "tom ka" soup</i>	600
	ต้มจืดทะเลน้ำมันกระเทียมดำ   Tom Jeut Talay Nam Man Gratiam Dam <i>Clear mixed seafood soup - Black garlic oil</i>	890

🍴 Most Popular

## RICES & NOODLES

ข้าวผัดทะเล   Khao Pad Ta Lay	690
<i>Seafood fried rice – Crab, scallops, squid &amp; tiger prawn</i>	
ข้าวคลุกกะปิ   Kao Kloog Gapi	450
<i>Gapi fried rice - Egg, classic condiments</i>	
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว   Guay Tiew Pad See Ew	450
<i>Pad See Ew - Stir fried, organic vegetables</i>	
ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมาทะเล   Guay Tiew Pad Kee Mao Ta Lay	690
<i>Pad Kee Mao - Drunken rice noodles, crab, scallops, squid &amp; tiger prawn, lesser ginger, Thai basil</i>	
ข้าวผัดทะเล   Khao Pad Ta Lay	2,400
<i>Giant Seafood fried rice to share - Scallops, tiger prawn, baby octopus, crab &amp; squid</i>	
<i>* Suitable for 4 guests and more</i>	

## SIDES

ข้าวหอม หรือ ข้าวกล้องออร์แกนิก   Khao Horm rue Khao Klong Organic	150
<i>Organic rice from Nakorn Pathom - Steamed, white or brown</i>	
ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย   Yod Fak Maew Pad Nam Mun Hoy	150
<i>Sayote leaves - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	
กะหล่ำปลีอบน้ำปลา   Ka Lam Plee Ob Nam Pla	180
<i>Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce</i>	
ผัดคะน้าน้ำมันหอย   Pad Ka Na Nam Mun Hoy	150
<i>Kale - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	
เห็ดผัดเนย   Hed Pad Noey	210
<i>Mushroom - Pan-Fried, seaweed butter</i>	

## DESSERTS

พานาคอตต้ารสตะไคร้หอม   Lemongrass Panna Cotta	400
<i>Sago and mango</i>	
ทiramisu ไทย   Thai Tea-ramisu	450
<i>Thai tea, mascarpone</i>	
ทับทิมกรอบ   Coconut Sundae	400
<i>Tubtim Krob</i>	
ซูว์ครีมรสส้มกับช็อคโกแลต   Tangerine Chocolate Choux Cream	450
<i>Tangerine marmalade, chocolate sauce</i>	
ข้าวเหนียวมะม่วง   Mango Sticky Rice	450
<i>Our way</i>	
“พาย” วาฟเฟิล   Paii Waffle	500
<i>Diplomat cream, mulberry, honey</i>	



## Set menu

Here signature dishes, innovative cooking, market-fresh produce and traditional flavors are interwoven to create a delectable, one-of-a-kind Thai dining experience

Our set menus are served Thai family style. The portion sizes are adjusted to suit the number of people dining.

### PAII DISCOVERY

THB 2,200++ / person  
sharing set, minimum order of 2 persons

With a welcome Paii Fizz, a glass of white, red and sweet wine – Addition THB 1,150

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod

*Jean-Paul oysters N1 - Paii chili jam, nam jim*

ยำหัวปลีเนื้อปู | Yum Hua Plee Nuea Poo

*Banana blossom - Mud crab, Paii chilli jam, lemongrass*

ปอเปี๊ยะปู | Po Piah Poo

*Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce*



หอยแมลงภู่อบ | Hoy Malaeng Phoo Ob

*New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine*

ปลาหมึกย่างซอสโหระพา | Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha

*Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub*

แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู | Kaeng Leuang Nuea Poo Bai Cha Poo

*Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves*

พะแนงหมูย่าง | Panang Mhoo Yang

*Pork shoulder - Grilled, panang curry*

ข้าวหอม ออร์แกนิก | Khao Horm Organic

*Organic rice from Nakorn Pathom*

กะหล่ำปลีอบน้ำปลา | Ka Lam Plee Ob Nam Pla

*Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce*



พานาคอตต้ารสตะไคร้หอม | Lemongrass Panna Cotta

*Sago and mango*

ทiramisu ไทย | Thai Tea-tiramisu

*Thai tea, mascarpone*

## PAII EXPERIENCE

THB 2,900++ / person sharing set, minimum  
order of 2 persons

With a welcome Paili Fizz, a glass of sparkling, white, red and sweet wine – Addition THB 1,550

ยำมะม่วงปูนี้่มทอด | Yum Mamuang Poo Nim Tod  
*Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander*

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod  
*Jean-Paul oysters N1 - Paili chili jam, nam jim*

หอยหลอดผัดซอสเอ็กโอ | Hoy Lord Pad Sauce XO  
*French razor clams - Mekhong flambéed, homemade XO sauce*

ลาบปลาหมึกยักษ์ย่าง | Larb Nhuad Pla Mhuek Yak Yang  
*Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint*



หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่ | Hoy Shell Pad Phong Kari  
*Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder*

จู้กุ้งแม่น้ำ | Choo-Chee Goong Mae Nam  
*Giant river prawns - Grilled, "Choo chee" curry sauce*

เนื้อสันในคั่วกลิ้ง | Nuea Sun Nai Kua Gling  
*Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste*

ข้าวหอม ออร์แกนิก | Khao Horm Organic  
*Organic rice from Nakorn Pathom*

กะหล่ำปลีอบน้ำปลา | Ka Lam Plee Ob Nam Pla  
*Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce*



ทiramisuชาวไทย | Thai Tea-ramisu  
*Thai tea, mascarpone*

ทับทิมกรอบ | Coconut Sundae  
*Tubtim Krob*