

party house one

party house one



MEAT LINE UP


Chorizo Sausage ✂

Spanish pork sausage 

Sai-Oua | ไส้อั่ว (Thailand)

Northern herb pork sausage 

Sun-Nok-Moo | สันนอกลมู (Thailand)

Pork loin X Coriander seed and pepper 

Pla-Muk | ปลาหมึก (Thailand) ✂

Giant squid

Satay-Pla | สะเต๊ะปลา (Norway)

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-Hoo-Neu | พริกห่อเนื้อ (US) ✂

US choice beef Ribeye X Thai bell pepper 

Goong-Lie-Suer | กุ้งลายเสือ (Thailand) ✂

Tiger prawn

Gaam-Wua | แกมวัว (Argentina) ✂

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



Neu-Look-Ma-Prow | เนื้อลูกมะพร้าว (Australia)

Australian Wagyu 4-5 MB Round Steak X Chinese Spirit

Massaman-Kha-Kae | มัสมันชาเคะ (New Zealand) ✂

Lamb leg X Massaman curry 

DESSERT

Supparot-Yang | สับปะรดย่าง ✂

Pineapple X Plum sugar

Wipe Out ✂

Lime Sorbet with ginger X Lemonade sparkling



SAUCE


Chimichurri | ซิมิซูรี ✂

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 | น้ำพริกหนุ่ม ✂

Toasted chilli, garlic, shallot, fish sauce 

MILD

MEDIUM

SPICY

 = GLUTEN FREE