

อาหารว่างเจ VEGETARIAN STARTERS

สปริงโรลหน่อไม้ฝรั่ง 280.-

ASPARAGUS SPRING ROLL & PINEAPPLE CHILI DIP

แผ่นปอเปี๊ยะม้วนไส้หน่อไม้ฝรั่ง กระเทียมดำ เสริฟเคียงน้ำจิ้มพริกหวาน
Crunchy Black Spring Roll Asparagus - Pineapple Chili Sauce

ทอดมันหัวปลี 380.-

SIGNATURE TOD MUN BANANA BLOSSOM (3 Pieces)

ทอดมันผสมเครื่องแกงเผ็ดสูตรของร้าน และหัวปลี เสริฟพร้อมน้ำจิ้มหวานถั่วลิสง

Organic Banana Blossom, Blue Elephant Signature Vegetarian Curry - Kaffir Lime Leaves - Crushed Peanut & Sweet Chili dip

ซุปรองเจ VEGETARIAN SOUP

ต้มยำเห็ด TOM YUM HED 280.-

ต้มยำเห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน น้ำมะพร้าว หอมสมุนไพรร

A spicy and sour soup of straw mushrooms - Baby Corn - Coconut Water -
Organic Lemongrass - Kaffir Lime Leaves & Bird's Eye Chili

อาหารหลักเจ VEGETARIAN MAIN COURSES

แกงเขียวหวานผักรวม VEGETARIAN GREEN CURRY 340.-

พริกแกงเจแบบไม่ใส่กะปิ และสมุนไพรร แกงกับมะเขือเปราะ มะเขือพวง โปรดีนเกษตร
Our Original Green Curry - Lesser Ginger - Young Coconut Shoots - Tofu -
Thai Sweet Basil Leaves

ผัดกระเพรามะเขือม่วงเต้าหู้ PHAD KRA-PAOW MAKUA MUANG 420.-

ผัดกระเพรามะเขือม่วง โครงการหลวงปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม

Spicy Stir Fried Royal Project Purple Eggplant - Tofu - Bell Pepper -
Thai Garlic - Bird's Eye chilies & Holy Basil Leaves

พะแนงกระเจี๊ยบทอดกรอบ PANAENG ROSELLE 340.-

กระเจี๊ยบทอดกรอบ ราดซอสพะแนง หอมกลิ่นใบโหระพา

Our rich red curry of roselle in coconut milk, kaffir lime leaves and organic Thai sweet basil