

SOUP

1.Tiger Prawn Tom Yam 350.- (2)

ต้มยำกุ้งลายเสือ

The Original Spicy and Sour Tiger Prawn Soup – Fresh Thai herbs
(Options :Chicken 280.-)

2.Tom Sab Kra Dook Aon Moo 280.- (2)

ต้มแซ่บกระดูกหมูแก้ว

Spicy & Sour Soup – Roasted Rice – Basil Leaves – Fresh Thai Herbs

APPETIZERS & REFRESHING SALAD

ของว่าง และ ยำ

3.Vegetarian Spring Rolls 210.-(3)

ปอเปี๊ยะผักรวมรุ่นเส้น

Crispy Spring Roll - Mixed Vegetable - Blue Elephant Sweet Chili Sauce

4.Deep -Sea – Tiger – Prawn Satays 290.-(3)

สะเต๊ะกุ้งลายเสือ

Deep – Sea – Tiger – Prawn Skewers- Home- Made- Peanut Sauce – Vegetables
Pickles

5.Ching- Chang- Salad 190.- (3)

ส้มตำภูเก็ต

Organic Papaya- Local Anchovy Duet- Traditional “Thalang” Dressing

(Add Grilled Chicken 100.-)

6.Khao Tang Mieng Khum 210.-(3)

ข้าวตังเมี่ยงคำ

Homemade Rice Crackers- Southern Dried Shrimp – Roasted Peanuts- Dried
Coconut – Shallots- Young Ginger- Bird Eye Chili

7.Labb Duck Confit

280.-(3)

ลาบขาเป็ดกึ่งพี

Chachoengsao Farmed Duck Leg- Graisse de Canded I-Sarn Chili- Lime – Rosted Rice – Lemongrass

MEAT & POULTRY

เนื้อสัตว์

8.Caramelized Local Pork Spare Ribs

420.- (4)

ซี่โครงหมูย่าง

Anti- biotic & Hormone- Free Grilled Spare Ribs – Unique 72- Hour- Marination- Blend of Spiced - Tamarind Dip

9.Cashew nuts Free- Range Chicken

350.- (4)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir- Fried – Free-Range Chicken –Cashew Nut - Pineapple – Green & Red Peppercorn- Onion – Our own sauce

10.Beef Green Curry

380.-(4)

แกงเขียวหวานเนื้อ โรตีส

Our bespoke original Green Curry -

Beef poached in Coconut Milk -

Thai Ancient Fish Sauce – Roti

(Options : Chicken 320.- , Seafood 380.-)

11.Very Spicy Free-Range Chicken Curry

320.-(4)

Homemade Crispy Roti – Very Spicy Curry – Coconut Milk –Homemade Chili & Herbs

12. Wild- Catch Black Pepper Prawns

480.-(4)

กุ้งใหญ่พริกไทยดำ

Deep- Sea Black Tiger Prawns – Organic Green & Red Peppercorn – Our Own Pungent Black Pepper Sauce

RICE & NOODLE

ข้าว และ เส้น

13.Deep – Sea Tiger Prawn Pad Thai 380.- (5)

ผัดไทยกุ้งลายเสือ

Indulge Yourself with this Must- Try Dish!

Unique Thai Brasserie Pad Thai Touch Stir- Fried Chantaburi “ Sen- Chan “ Noodles – Egg

14.Kaow Soi Beef Or See Krong Moo Yang 350.- (5)

ข้าวซอยซี่โครงหมูย่าง

Northern Favorite Dish of Curry Noodles with Premium Beef Cheek or Spare Ribs Sliced Shallots – Salted cabbages – Roasted Chili Paste

15.Moo Hong Nam Prik Kung Seiyb Fried Rice 310.- (5)

หมูฮ้อง ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ

Phuketian Paranakan Organic Caramelized Pork

Stir-fried Organic Jasmine Rice – Shrimp Paste Chili Dip & Salted Egg

16.Khao Pad Tai Pla 280.- (5)

ข้าวผัดไต่ปลาแห้ง

Spicy Southern Curry – Grilled Fish – Thai Spices- Shrimp Paste - Kaffir lime leave

17.Braised Beef Noodles

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

Amazing 4 Hour Slow-Braised Beef – Rice Noodles – Fresh Vegetable

PLANT- BASED

เมนูมังสวิวัติ

18.Kaeng Kiew Wan Phak

แกงเขียวหวานผักรวม

320.-

A green curry of mixed vegetables and spices in fresh coconut milk

19.Morning Glory 150.-

ผักบุ้งไฟแดง

Stir-fried vegetable with crushed red chilli, low fat soya bean oil and oyster sauce

19.Som Tam Jay 190.-
ส้มตำเจ

The famous green papaya salad with spicy crushed peanut dressing

20.Phad Thai Jay 220.-
ผัดไทยเจ

Stir fried rice noodles mixed with yellow bean curd, ground peanuts,

21.Cashew Nut Jay 220.-
ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์เจ

Deep-fried soft bean curd tofu – Cashew Nut - Pineapple – Green & Red
Peppercorn- Onion- Soya Sauce

22. Spicy Organic Eggplants 220.-

เผ็ดร้อนคั่วเต้าหู้มะเขือม่วง

Stir Fried Organic Eggplants - Firm Tofu- Chili Paste

RICE

ข้าว

23.Organic Jasmine Rice 40.-

ข้าวหอมมะลิ

24.Sticky Rice 40.-

ข้าวเหนียว

25.Roti Bread 40.-

โรตีสี่