

paii

PAII DISCOVERY

THB 3,399++ / 2 person sharing set

2 complimentary glasses of Paii signature mocktails or cocktails

PAII HIGHLIGHTS (CHOOSE 4 DISHES)

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ Tom Yum Goong Mae Nam <i>River prawns - Thick "tom yam" broth</i>	790
ยำตะไคร้กุ้งลายเสือย่าง Yam Takrai Goong Lai Seu Yang <i>Tiger prawns - Charred grill, lemongrass salad, kafir lime rub</i>	790
หอยเชลล์ผัดผงกะหรี่ Hoy Shell Pad Phong Kari <i>Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder</i>	790
เนื้อย่างเสีอร่องไห้ Nuea Yang Sua Rong Hai <i>Crying tiger steak - Charcoaled, Thai herbs</i>	790
ข้าวผัดทะเล Khao Pad Ta Lay <i>Seafood fried rice - Scallop, squid & tiger prawn</i>	600
เนื้อสันในคั่วกลิ้ง Nuea Sun Nai Kua Gling <i>Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste</i>	790
สะตอผัดกุ้ง Sa-Tor Pad Goong <i>White prawns - Stir fried, pickled garlic, sathor beans</i>	790
แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู Kaeng Leuang Nuea Pu Bai Cha Phu <i>Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves</i>	750
ปลาจาระเม็ดยำถั่วพู Pla Jaramet Yam Tua Phu <i>Pomfret fillet - Grilled, wing bean salad, cashew nuts</i>	790
หอยแมลงภู่ออบ Hoy Malaeng Phoo Ob <i>New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine</i>	590
“พาย” วาฟเฟิล Paii Waffle <i>Diplomat cream, fresh berries and mixed berry syrup</i>	450

PAII DISCOVERY (CHOOSE 2 DISHES)

ยำมะม่วงปูนิ่มทอด Yum Mamuang Pu Nim Tod <i>Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander</i>	420
ก้อยเนื้อ Koy Nuea <i>Beef tenderloin - Spicy tartare, larb flavors, mint</i>	540
ปอเปี๊ยะปู Po Piah Pu <i>Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce</i>	320
ยำห้วปลีเนื้อปู Yum Hua Plee Nuea Pu <i>Banana blossom - Mud crab, Paii chilli jam, lemongrass</i>	350
ส้มตำปลาหมึกกระเทียมดอง Som Tum Pla Meuk Gratiam Dong <i>Knife cut papaya salad - Charcoaled squid, pickled garlic</i>	320
ยำมะเขือเผือกุ้งแซบวีย์ Yam Ma-Keua Pao Goong Chay Buay <i>Charcoaled eggplant - Chay Buay white prawns, mint, shallot</i>	500
ไก่หมักสมุนไพรย่าง Gai Muk Samun Prai Yang <i>Baby chicken - Barbecued, Thai Marinade</i>	420
พะแนงหมูย่าง Panang Mhoo Yang <i>Pork shoulder - Grilled, panang curry</i>	390

Please let us know in advance if you have any dietary restrictions or allergies.

All prices are in Thai Baht

PAII DISCOVERY

ผัดกะเพราหมูกรอบ Pad Kaprao Moo Grob <i>Crispy pork - Stir fried, Thai hot basil</i>	350
ต้มโคล้งเนื้อสามชั้น Tom Krong Nuea Sam Chun <i>Beef belly - "Tom Krong" soup</i>	450
ปลาหมึกย่างซอสโหระพา Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha <i>Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub</i>	500
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม Pla Meuk Pat Kai Kem <i>Chonburi squid - Stir fried, salted egg yolk, Thai celery</i>	450
ปลาหมึกกล้วยผัดกระเทียมพริกไทย Pla Mhuk Pad Kra Tium Prik Thai <i>Banana squid - Stir fried, pepper sauce, timut pepper</i>	530
ก้วยเตี่ยวผัดซีอิ้ว Guay Tiew Pad See Ew <i>Pad See Ew - Stir fried, organic vegetables</i>	350
พานาคอตตำรสตะไคร้หอม Lemongrass Panna Cotta <i>Sago and mango</i>	350
ทiramisu ไทย Thai tea-ramisu <i>Thai tea, mascarpone</i>	390
ทับทิมกรอบ Coconut Sundae <i>Tubtim Krob</i>	350
ซุว์ครีมรสส้มกับช็อคโกแลต Tangerine Chocolate Choux Cream <i>Tangerine marmalade, chocolate sauce</i>	390

SIDES (CHOOSE 2 DISHES)

ข้าวหอม หรือ ข้าวกล้องออร์แกนิก Khao Horm rue Khao Klong <i>Organic rice - Steamed, white or brown</i>	90
ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย Yod Fak Maew Pad Nam Mun Hoy <i>Sayote leaves - Stir fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90
กะหล่ำปลีอบน้ำปลา Ka Lam Plee Ob Nam Pla <i>Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce</i>	90
ผัดคะน้าน้ำมันหอย Pad Ka Na Nam Mun Hoy <i>Kale - Stir fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90

SIGNATURE COCKTAILS

KHAN THONG

Mekhong Thai rum, basil, lime, lemongrass, kaffir lime

TOEY HOM

Phraya elements rum, coconut rum, mango, lime, pandan

MALI WAL

Chandon sparkling wine, elderflower, butterfly pea tea, jasmine, mint, soda water

KWAN SI

Jose Cuervo silver tequila, mezcal, tangerine, lime, Silpin tamarind, black sea salt

VIRGIN MIXOLOGY

MOCKTAIL OF THE DAY

Special crafted Mocktail by our Pail mixology team

STRAWBERRY ICED TEA

Thai tea, lychee, yuzu, strawberry berry, soda water

THE SCENTS

Basil, lemongrass, honey, lime, ginger ale

GREEN LEMONADE

Kiwi, apple, lime cordial, mint, lemonade

Please let us know in advance if you have any dietary restrictions or allergies.

All prices are in Thai Baht

PAII EXPERIENCE

THB 3,999++ / 2 person sharing set
Including 1 bottle of sparkling wine

PAII PREMIUM (CHOOSE 2 DISHES)

หอยนางรมสด Hoy Nang Rom Sod <i>Jean-Paul oysters N3 - Paili chili jam, nam jim</i>	890
ปลากระพงลุยสวน Pla Kra Phong Lui Suan <i>Seabass - Deep fried, banana blossom</i>	990
กุ้งกึ่งแม่น้ำ Choo-Chee Goong Mae Nam <i>Giant river prawns - Grilled, "Choo Chee" curry sauce</i>	1,500
ข้าวผัดปู Khao Pad Pu <i>Crab fried rice - mud crab meat, organic egg</i>	1,100
ปลาหมึกย่าง Larb Nhuad Pla Mhuk Yak Yang <i>Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint</i>	990
ซูโตะย่างซีอิ้ว Pla Tuna Yang See Ew <i>Chutoro Tuna - Slightly seared, ginger, soy sauce, Thai celery</i>	990
ปลาหิมะราดพริก Pla Hi Ma Rad Prick <i>Snow fish - Baked, sweet & sour sauce</i>	850

PAII HIGHLIGHT (CHOOSE 2 DISHES)

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ Tom Yum Goong Mae Nam <i>River prawns - Thick "Tom Yum" broth</i>	790
ยำตะไคร้กุ้งลายเสือย่าง Yam Takrai Goong Lai Sua Yang <i>Tiger prawns - Charred grill, lemongrass salad, kafir lime rub</i>	790
หอยเชลล์ผัดผงกะหรี่ Hoy Shell Pad Phong Kari <i>Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder</i>	790
เนื้อย่างเสีอร่องไห้ Nuea Yang Sua Rong Hai <i>Crying tiger steak - Charcoaled, Thai herbs</i>	790
ข้าวผัดทะเล Khao Pad Ta Lay <i>Seafood fried rice - Scallop, squid & tiger prawn</i>	600
เนื้อสันในคั่วกลิ้ง Nuea Sun Nai Kua Gling <i>Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste</i>	790
สะตอผัดกุ้ง Sa-Tor Pad Goong <i>White prawns - Stir fried, pickled garlic, sathor beans</i>	790
แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู Kaeng Leuang Nuea Pu Bai Cha Phu <i>Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves</i>	750
ปลาจาระเม็ดยำถั่วพู Pla Jaramet Yam Tua Phu <i>Pomfret fillet - Grilled, wing bean salad, cashew nuts</i>	790
หอยแมลงภู่ออบ Hoy Malaeng Phoo Ob <i>New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine</i>	590
“พาย” วาฟเฟิล Paili Waffle <i>Diplomat cream, fresh berries and mixed berry syrup</i>	450

PAII DISCOVERY (CHOOSE 2 DISHES)

ยำมะม่วงปูนี้มทอด Yum Mamuang Pu Nim Tod <i>Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander</i>	420
ก้อยเนื้อ Koy Nuea <i>Beef tenderloin - Spicy tartare, larb flavors, mint</i>	540
โปเป็ยะปู Po Piah Pu <i>Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce</i>	320
ยำหัวปลีเนื้อปู Yum Hua Plee Nuea Pu <i>Banana blossom - Mud crab, Paili chilli jam, lemongrass</i>	350
ส้มตำปลาหมึกกระเทียมดอง Som Tum Pla Meuk Gratiam Dong <i>Knife cut papaya salad - Charcoaled squid, pickled garlic</i>	320
ยำมะเขือเผากุ้งแช่บ๊วย Yam Ma-Keua Pao Goong Chay Buay <i>Charcoaled eggplant - Chay Buay white prawns, mint, shallot</i>	500
ไก่หมักสมุนไพรย่าง Gai Muk Samun Prai Yang <i>Baby chicken - Barbecued, Thai Marinade</i>	420
พะแนงหมูย่าง Panang Mhoo Yang <i>Pork shoulder - Grilled, panang curry</i>	390
ผัดกะเพราหมูกรอบ Pad Kaprao Moo Grob <i>Crispy pork - Stir fried, Thai hot basil</i>	350
ต้มโคล้งเนื้อสามชั้น Tom Krong Nuea Sam Chun <i>Beef belly - "Tom Krong" soup</i>	450
ปลาหมึกย่างซอสโหระพา Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha <i>Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub</i>	500
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม Pla Meuk Pat Kai Kem <i>Chonburi squid - Stir fried, salted egg yolk, Thai celery</i>	450
ปลาหมึกกล้วยผัดกระเทียมพริกไทย Pla Mhuk Pad Kra Tium Prik Thai <i>Banana squid - Stir-fried, pepper sauce, timut pepper</i>	530
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว Guay Tiew Pad See Ew <i>Pad See Ew - Stir fried, organic vegetables</i>	350
พานาคอตตำรสตะไคร้หอม Lemongrass Panna Cotta <i>Sago and mango</i>	350
ทีรามิสุชาไทย Thai tea-ramisu <i>Thai tea, mascarpone</i>	390
ทับทิมกรอบ Coconut Sundae <i>Tubtim Krob</i>	350
ซูว์ครีมรสส้มกับช็อคโกแลต Tangerine Chocolate Choux Cream <i>Tangerine marmalade, chocolate sauce</i>	390

SIDES (CHOOSE 2 DISHES)

ข้าวหอม หรือ ข้าวกล้องออร์แกนิก Khao Horm rue Khao Klong <i>Organic rice - Steamed, white or brown</i>	90
ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย Yod Fak Maew Pad Nam Mun Hoy <i>Sayote leaves - Stir fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90
กะหล่ำปลีอบน้ำปลา Ka Lam Plee Ob Nam Pla <i>Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce</i>	90
ผัดคะน้าน้ำมันหอย Pad Ka Na Nam Mun Hoy <i>Kale - Stir fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90

Please let us know in advance if you have any dietary restrictions or allergies.

All prices are in Thai Baht