

The  
Mandarin  
Oriental  
*Shop*

## Khao Chae

“ ข้าวแช่ ”

*Khao Chae, literally “soaked rice”, is cooked rice served in cool jasmine infused water, usually with some ice. It is the perfect pick-me-up in the summer heat. The rice is typically served with an assortment of side dishes. The most common ones are;*

## Kapi Balls

ลูกกะปิ

*Deep-fried bite-sized balls of shrimp paste.  
Our shrimp paste from Kum island Ranong Province*

## Duck Eggs Yolk Drip

ไข่เค็มทอด

*Salty egg yolk in batter*

## Stuffed Shallots

หอมแดงใส่ปลา

*Deep-fried shallots stuffed with minced fish.  
Our Shallot from Sisaket Province*

## Stuffed Thai Green Bell Pepper

พริกหยวกใส่หมูและกุ้ง

*Thai Green bell peppers stuffed with minced pork and prawn then wrapped  
in an egg crepe.*

## Shredded Pork

หมูฝอย

*Sweet & salty pork shredded into fine strands.  
Dried fish with herbs*

Shredded dried fish (usually yi-son) stir-fried with coconut flower water sugar

ปลายี่แสนฝอยผัดน้ำตาลดอกมะพร้าว

*Our fish from Phatchaburi Province  
Our coconut flower water sugar From Samutsakorn Province*

## Stir-fried chai poh

ผักหัวไชโป๊

*Pickle turnip stir-fried with palm sugar and crispy egg drop  
Chai poh (pickle turnip) from Ratchaburi Province*

## Fresh organic vegetables

ผักออร์แกนิก

*Rhizome finger roots, raw mangoes, cucumbers, White turmeric and spring onion.  
Organic Jasmine rice From Yasothon Province  
Jasmine flower from Supanburi Province*

## The Pinto THB 1,850

เดอะป็นโต ( สำหรับ 2 ท่าน )

## Classic THB 495

คลาสสิก ( สำหรับ 1 ท่าน )

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.  
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีเงื่อนไขหรือข้อจำกัดใด  
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.  
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %*