

APPETIZERS

ขนมจีบไทย KHANOM JEEB THAI Steamed herbed minced chicken and peanut wrappers	300.-
ปอเปี๊ยะทอด PO PIA THOD Deep-fried spring rolls with minced chicken and crabmeat	320.-
ประทัดลม PRATHAD LOM Deep-fried prawn rolls	350.-
เมี่ยงคำ MIENG KHUM Assorted condiments wrapped in betel leaves with palm sugar caramel	550.-

SALADS

ยำทะเล YAAM TALAY Spicy seafood salad	450.-
ส้มตำไก่อ่าง SOM TAM GAI YAANG Spicy green papaya salad with grilled chicken	690.-
ยำส้มโอ YAAM SOM-O Herbed pomelo salad with chicken and prawns	350.-
ยำเนื้อย่างงู้น YAAM NUEA YAANG A-NGOON Spicy grilled beef salad with grapes	450.-

SOUPS

ต้มส้มปลา TOM SOM PLA Sweet and sour fish soup with ginger	380.-
ต้มโคล้ง กุ้งย่าง TOM KLONG GOONG YAANG Spicy grilled river prawn soup with Siamese herbs and straw mushrooms	400.-
ต้มยำกุ้งนาง TOM YAAM GOONG NAANG Spicy blue river prawn, lemongrass and straw mushrooms soup	400.-
ต้มข่าไก่ TOM KHA GAI Herbed chicken coconut soup with galangal	350.-

CURRIES

แกงเผ็ดเป็ดย่าง GAENG PHED PED YAANG Red roasted duck curry	450.-
จู๋จู้กั้ง CHUCHI GOONG Tiger prawn curry with lesser galangal	600.-
แกงเขียวหวานไก่ GAENG KHIEW WAAN GAI Green chicken curry	450.-
มัสมั่นเนื้อ MUSSAMUN NUEA Southern style beef curry with sweet potatoes and shallots	450.-

MAIN COURSES

ปลาหนึ่งชื้อ PLA NUENG SE-IEW Steamed fish with ginger and soya sauce	680.-
เป็ดอบมะขาม PED OB MAKHAM Roasted duck with tamarind sauce	550.-
แกะย่างน้ำปลาหวาน GAE YAANG NAAM PLA WAAN Grilled prime Australian lamb with tamarind sauce	750.-
ปลาทอดราดพริก PLA THOD RAAD PRIG Deep-fried fish with chilli sauce	750.-
ผัดไทยกุ้งนาง PHAD THAI GOONG NAANG Thai style stir-fried rice noodles with blue river prawns, bean sprouts, chives and peanuts	420.-

DESSERT

เจลาทวอย CHAO GUAY Chilled black vegetable jelly	300.-
ทับทิมกรอบ TUB TIM GROB Water chestnut rubies in chilled coconut milk	300.-
ไอศกรีมกะทิ ICE-CREAM GATHI Coconut ice cream	300.-
ข้าวเหนียวมะม่วง KHOW NIEW MAMAUNG Mango and coconut sticky rice	300.-