

Lying across the river from the hotel,

Terrace Rim Naam offers a delicious choice
of traditional Thai dishes including

Lon Poo Talay

Sea crabmeat cooked in coconut milk

Yaam Talay

Spiced seafood salad

## Mussamun Nuea

Southern style beef curry with sweet potato and onion

Mandarin Oriental's culinary team has carefully selected the freshest ingredients to ensure that all its award winning Thai dishes represent an authentic and memorable taste of Thailand.

Housed in front of a richly decorated pavilion built in the traditional Northern Thai style,

Terrace Rim Naam is the setting for a unique riverside dining experience in Bangkok.

# Prepare Yourself for an Exquisite Thai Experience



# A Celebration of Thai Cuisine

For centuries Thai people
have been preparing, refining
and ultimately, perfecting their own unique
cuisine in a symphony of subtle flavouring.
The selection offered here
is the distillation of many of their
favourite dishes, gathered from every
region of the Kingdom, to bring you
a classic and exquisite Thai dining experience.

#### Chef's Recommendation Menu

ประทัดลม

PRATHAD LOM

Deep-fried prawn rolls

🖊 หมูปั้ง

**MOO PING** 

Grilled marinated pork skewer with sweet chilli sauce

🌶 พล่าทะเล

PHLA TALAY

Spiced seafood with lemongrass and sweet chilli paste salad

THE SEE

ยำมะเขื่อยาวเผากุ้งกับไข่ต้ม YAAM MAKHUA YOW PAO GOONG GUB KAI TOM

Grilled eggplant salad with prawn and boiled egg

หวานเย็นมะม่วง WAAN YEN MAMAUNG

Mango sorbet

A Second

🌶 ตับยำหมู

**TOM YAAM MOO** 

Spicy pork soup with lemongrass and straw mushrooms

🖊 ปลาหิมะพริกไทยดำ

PLA HIMA PHAD PRIG THAI DUAEM

Steamed snow fish with black pepper and garlic sauce

🥒 มัสมั่นไก่

MUSSAMUN GAI

Southern style chicken curry with yam and onion

ทอดมันกุ้ง

THOD MUN GOONG

Deep-fried shrimps patties with sweet plum sauce

ผัดผัก

PHAD PHAG

Stir-fried vegetables with oyster sauce

ข้าวแดง

KHAOW DAENG

Unpolished rice

ทับทิมสยาม

**TUB TIM SIAM** 

Water chestnut rubies in chilled coconut milk

หวานเย็นเงาะ

WAAN YEN NGOR

Rambutan sorbet

ผลไม้

**POLAMAI** 

Assorted tropical carved fresh fruits

ขนมกาแฟ

KHANOM GAFAE

Royal Thai petits fours

2,100.-

Dishes marked indicate piquant dishes

#### Terrace Rim Naam Set Menu



This set menu represents a selection of the finest Thai cuisine prepared and served in a traditional way. Each dish has been meticulously chosen, highlights a variety of authentic flavours and fresh local herbs.

# ก๋วยเตี๋ยวห่อกุ๋ง

#### **GUAY TIEW HOR GOONG**

Steamed prawns with fresh salad and chilli lime sauce wrapped in rice noodles

ปู่จ๋า

POO JA

Deep-fried herbed crabmeat and minced chicken

ม้าห้อ

MA HOR

Fresh pineapple morsel topped with minced chicken and peanuts



#### ยำส้มโอกุ้งย่าง YAAM SOM-O GOONG YANG

Herbed pomelo salad with grilled blue river prawn

400 Sep

🥟 ตัมจิ้นไก่

TOM JIN GAI

Herbed chicken northern style with lemongrass and galangal

ปลากระพงขาวอบสมุนไพร

#### PLA GRAPONG KHOW OB SMOONPRAI

Baked sea bass and herbs

🥟 แกงเขียวหวานหมู

**GAENG KHIEW WAAN MOO** 

Green pork curry in coconut milk

ผัดผัก

PHAD PHAG

Stir-fried vegetables with oyster sauce

ข้าวหอมมะลิ

KHOW HOM MALI

Steamed fragrant jasmine rice

ทับทิมสยาม

**TUB TIM SIAM** 

Water chestnut rubies in chilled coconut milk

หวานเย็นเงาะ

WAAN YEN NGOR

Rambutan sorbet

ผลไม้

**POLAMAI** 

Assorted tropical carved fresh fruits

ขนมกาแฟ

KHANOM GAA-FAE

Royal Thai petits fours

1,700.-

Dishes marked indicate piquant dishes

# Typical Thai Dishes and Appetizers





A traditional Thai meal, as enjoyed around the-19th century, gracious and yet distinctly informal.

Circa 1865.

ของไทย ไทย เครื่องจิ้ม ผักสด ผักต้มธาดกะทิ และผักทอด

# Typical Thai Dishes

Variety of dips accompanied with fresh, poached and fried vegetables

## เครื่องจิ้มรวม

KRUEANG JIM RUAM An assortment of any four of the below Thai dips 630.-

# น้ำพริกกะปี กับปลาทูทอด 🥓

NAAM PRIG GAPI GUB PLA TOO THOD Chilli and shrimp paste dip served with deep-fried Siamese sardine 300.-

# น้ำพริกอ่อง 🥕

NAAM PRINK OONG Spicy minced pork and tomato dip served with fresh vegetables 300.-

#### หลนปูทะเล 🥕

LON POO TALAY Sea crab shallots in coconut milk dip

300.-

# น้ำพริกกุ้งสด 🥍

NAAM PRINK GOONG SOD Spicy minced prawns dip served with fresh vegetables 300.-

#### หลบเต้าเจี้ยว

LON TAO JEAW Soya bean and minced chicken in coconut milk dip 300.-

# น้ำพริกลงเรือ

NAAM PRINK LONG RUA Shrimp paste dip accompanied with deep-fried fluffy crispy catfish, sweet pork and salty egg 300.-

#### ของว่าง

# Appetizers

#### ของว่างธวม

KHONG WAANG RUAM An assortment of any four of the below appetizers 680.-

#### ขนมจีบไทย

KHANOM JEEB THAI Steamed herbed minced chicken and peanut wrapper 280.-

#### ช่อม่วง

**CHOR MUANG** Steamed flower dumpling filled with herbed crabmeat

# 🐲 ที่วยเตี๋ยวห่อเต้าหู้

**GUAY TIEW HOR TOW-HU** Steamed tofu and mixed fresh vegetables served with spicy sauce 320.-

#### 🌶 ทอดมันปลา

THOD MUN PLA Deep-fried curried fish patties

#### 🌶 ปลาแซลมอนย่างสามรส

PLA SALMON YANG SAM ROD Grilled salmon skewer served with spicy seafood sauce 400.-

#### 🎡 กระทงทองผัก

GRATONG THONG PHAG Herbed vegetables in crispy pastry shells 320.-

## ทอดมันกุ้ง

THOD MUN GOONG Deep-fried shrimp cakes served with plum sauce 390.-

#### ปีกไก่หมักขมิ้นทอด

PEEK GAI MAK KHAMIN THOD Deep-fried chicken wings marinated in turmeric fish sauce and garlic 320.-

# 🏚 ปอเปี๊ยะผัก

PO PIA PHAG Deep-fried vegetables spring rolls 300.-

#### **⊈**ประทัดลม

PRATHAD LOM Deep-fried prawn spring rolls

#### 🖊 เมี่ยงดำ

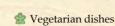
MIENG KUM

Mixed Thai herbs with dry shrimps fresh chili and peanuts wrapped with betel leaves

# **⊈**ไก่ห่อใบเตย

GAI HOR BAI TOEY Deep-fried honeyed chicken wrapped in pandanus leaves

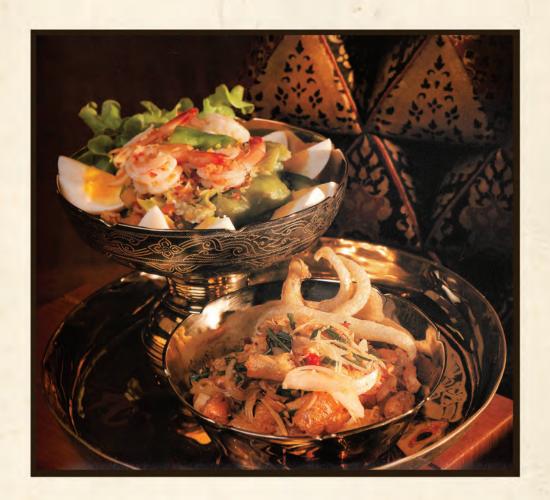
✓ Terrace Rim Naam signature dishes



Piquant dishes

All prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax. Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

# Herbed and Spiced Soups and Salads





A floating market, in the ancient capital of Ayutthaya Circa 1900.

# ของพล่า ของยำ ลาบ Salads

#### ยำรวม 🌶

YAAM RUAM An assortment of any four of the below salads 680.-

## น้ำตกเห็ดโดนหลวง

NAAM TOK HED CONE LUANG Spicy Eryngii mushroom salad 330 -

#### ยำส้มโอ 🏩

YAAM SOM-O Herbed pomelo salad with coconut cream and deep-fried tofu 340.-

# ยำปูนิ่มสมุนไพรกรอบ 🥓

YAAM POO NIM SAMUNPRI GROB Spiced mango salad with fried soft-shell crab 420.-

# ยำฝรั่งกุ้งสด 🥢

YAAM FARANG GOONG SOD Guava with prawns and cashew nuts spicy salad 380.-

#### สัมตำไทย 🥟

SOM TAM THAI Spiced papaya salad with string beans, tomato, peanuts and dried shrimp 280.-

#### ยำทะเล 🥢

YAAM TALAY Spiced seafood salad 420.-

#### พล่าปลาหิมะ 🥟

PHLA PLA HIMA Mixed Thai herbs with snow fish spicy salad 380.-

# ยำส้มโอไก่กับกุ้ง 🖊

YAAM SOM-O GAI GUB GOONG Herbed pomelo salad with chicken and prawns 380.-

# ยำเนื้อย่างองุ่น 🚧

YAAM NUEA YAANG A-NGOON Spiced grilled beef salad with grapes 400.-

# ของน้ำ น้ำ Soups

#### 🎎 🥟 ต้มข่าเห็ดหัวปลี

TOM KHA HED HUA PLEE Herbed coconut soup with mushrooms and banana blossom 300.-

#### 🥟 ต้มข่าไก่ หรือ กุ้ง

TOM KHA GAI rue GOONG Herbed chicken or blue river prawn in coconut soup with galangal 300.-, 380.-

# 🊁 ตัมซุบเนื้อ

TOM SOUP NUEA
Beef with onion and potato spicy soup
310.-

#### 🥦 ตัมจิ้นไก่

TOM JIN GAI Northern style chicken with mixed herbs soup 300.-

#### แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย

GAENG JUED TAOHU SAHRAY Clear vegetable soup with tofu and seaweed 310.-

#### แกงจืดลูกรอก

GAENG JUED LOOG ROG Clear egg sausages with vegetables and shredded chicken breast 310.-

#### 🥦 ต้มยำกุ้งนาง

TOM YAAM GOONG NAANG Spicy blue river prawn soup with lemongrass and straw mushrooms 390.-

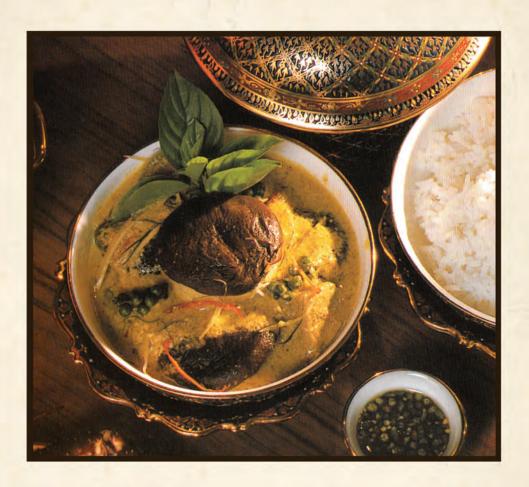


**ℐ**Terrace Rim Naam signature dishes

**\*** Vegetarian dishes

Piquant dishes

# Curries





The Thai diet has always revolved around abundant, year-round exotic fruits and vegetables.

Circa 1900.

# เครื่องแกง แกงเผ็ด

#### Curries

#### แกงสื่อย่าง

GAENG SI-YANG An assortment of any four of the below curries 680.-

#### แกงเขียวหวานผักเจ 🥢 🛊

GAENG KHIEW WAAN PHAG JE Green vegetables curry 420.-

#### แกงเขียวหวานเนื้อ ไก่ หมู เป็ดย่าง 🥕 หรือ กุ้งขาว

GAENG KHIEW WAAN NUEA, GAI, MOO, PED YAANG rue GOONG KHOW Green curry with your choice of Beef, Chicken, Pork, or Duck 420.-Prawn 470.-

## แกงฮังเลหมู 🌌

GAENG HANGLAY MOO Slow cooked pork curry with peanuts 400.-

#### แพนงเป็ด เนื้อ หมู หรือ ไก่ กับลิ้นจี่ 🥕 PANAENG PED, NUEA, MOO rue GAI GUB LINCHEE

Duck, beef, pork or chicken in thick and creamy red curry with lychees 400.-

#### แกงกะหรี่ไก่ หรือ แกะ 🥟

GAENG GARI GAI rue GAE Yellow curry, onion and potatoes with your choice Chicken 400.-Lamb 480.-

#### 🥟 แกงเม็ดมะม่วงกับกุ้งย่าง

GAENG MADMAMAUNG GAB GOONG YANG Grilled blue river prawns red curry with cashew nuts 490.-

#### ห่อหมกปลาในมะพร้าวอ่อน

HOR MOK PLA NAI MAPROW ORN
Steamed curried fish mousse in young coconut

440.- (Please allow 30 minutes preparation)

#### 🥟 แกงเผ็ดเป็ดย่าง เนื้อ หรือ ไก่

GAENG PHED PED YAANG, NUEA rue GAI

Red curry with roasted duck, beef or chicken 440.-

# 🥦 ฉู่ฉี่ปูนิ่ม หรือ กุ้งลายเสือ

CHUCHI POO NIM rue GOONG LAI SUEA Soft-shell crab or tiger prawn curry with lesser galangal 580.-

#### 🐓 มัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ

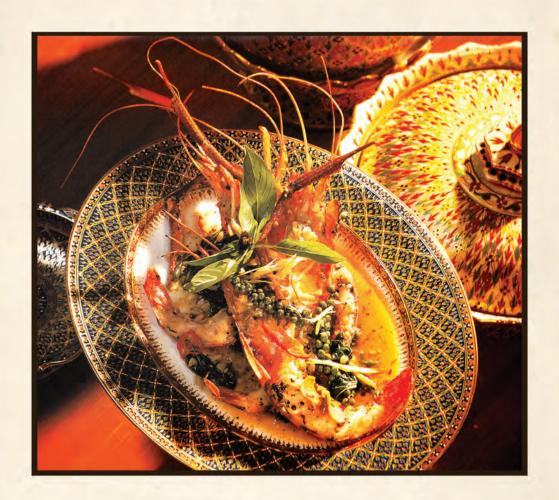
MUSSAMUN GAI rue NUEA Southern style chicken or beef curry with sweet potatoes and shallots 460.-

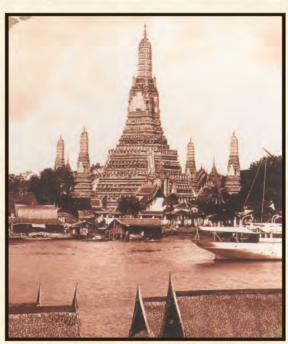


**\*** Vegetarian dishes

Piquant dishes

# Main courses, Meat and Poultry, Fish and Seafood





The Temple of Dawn still stands tall by the River of Kings Circa 1900.

# Main courses

# มะเขือยาวผัดเต้าเจี้ยว ⁄🏦

MAKHUEA YAW PHAD TAO JIEW
Stir-fried long green eggplant
with preserved soy bean sauce
320.-

## เต้าหู้ธาดกะเพธาเห็ด 🏩

TAOHU RAAD GAPROW HED Deep-fried tofu topped with spicy mushrooms and hot basil leaves 330.-

# เนื้อ และสัตว์ปีก Meat & Poultry

# หมูทอดผัดเปรี้ยวหวาน

MOO THOD PHAD PRIEW WAAN Sweet and sour deep-fried pork and vegetables 370.-

# ไก่ หมู หรือ เนื้อ ผัดใบกะเพรา 🥢

GAI, MOO rue NUEA PHAD BAI GAPROW Stir-fried spicy minced chicken, pork or beef with hot basil leaves 390.-

# ไก่ผัดขิง หรือไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🖊

GAI PHAD KHING rue PHAD MED MAMUANG

Stir-fried chicken with ginger, onion and spring onion or with cashew nuts 330.-

#### เป็ดย่างน้ำมะขาม 🖋

PED YAANG NAAM MAKHAM Roasted duck with tamarind sauce and grilled pineapple 550.-

# Fish & Seafood ปลา และอาหารทะเล

กุ้ง ทอดกระเทียมพริกไทย หรือ น้ำปลาหวาน GOONG THOD GRATHIEM PRIG THAI rue NAAM PLA WAAN Stir-fried prawns with garlic and pepper or tamarind sauce 550.-

- ัปลากะพงนึ่งขิง หรือ นึ่งมะนาว PLA GRAPONG NUENG KHING rue NUENG MANOW Steamed sea bass with soy sauce and ginger or chilli and lime sauce 680.-
- ุ้ ปลาทอดราดพริกกับเปรี้ยวหวาน
  PLA THOD RAAD PRIG GUB PRIEW WAAN
  Deep-fried fish with chilli tamarind sauce
  and sweet & sour sauce
- ✓ เนื้อปู่ผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ
  NUEA POO PHAD PONG GARI
  rue PHAD PRIG THAI DUM
  Stir-fried crabmeat with curry powder
  and celery or black pepper sauce
  680.-

#### ปู่ม้าผัดพริกไทยอ่อน

POO MAR PHAD PRIK THAI ORN Stir-fried spicy blue crab with green peppercorn and basil 700.-

#### ปู่จ๋า

POO JA

Deep-fried herbed crabmeat and minced chicken 400.-

#### 🌶 ปูนิ่มผัดพริกเกลือ

POO NIM PHAD PRIG GLUEA Stir-fried soft shell crab with red chilli, crispy garlic and salt 640.-

✔ ปลาหิมะ หรือ กุ้งแม่น้ำ ผัดพริกแดง
PLA HIMA rue GOONG MAENAAM
PHAD PRIG DAENG
Stir-fried snow fish or Ayutthaya river prawn with garlic and red chilli sauce
740.-

# ของเคียง

#### Side dishes

#### ผักกระเฉดไฟแดง 🎪

PHAG KRACHED FAI-DAENG Stir-fried spicy water mimosa with preserved soy bean sauce

# ผัดผักรวม 🏩

PHAD PHAG RUEM
Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce
260 -

#### ผักบุ้งไฟแดง 🌶

PHAG BOONG FAI-DAENG Stir-fried spicy morning glory with preserved soy bean sauce 240.-

#### ดะน้าผัดปลาเด็ม หรือ หมูกรอบ 🌶

KANA PHAD PLA KEM rue MOO GROB Stir-fried spicy kale with salted fish or crispy pork belly 270.-

#### ไข่ตุ๋นกุ้งสับ

KHAI TOON GOONG SUB Steamed minced shrimp and egg with vegetable 320.-

#### ผัดยอดมะระ 🌶

PHAD YOD MARA Stir-fried spicy chayote with oyster sauce 260.-



#### ของย่าง

#### From The Grill

#### 🥒 ไก่ย่าง

GAI YAANG
Grilled marinated chicken as

Grilled marinated chicken accompanied with chilli sauce and sticky rice 420.-

#### ดอหมูย่าง

KOR MOO YAANG Grilled marinated pork neck with galangal sauce 380.-

ของทะเลย่าง รวมมิตร (สำหรับ 2 ท่าน)
KHONG TALAY YAANG RUAM MITR
Grilled seafood basket with selections of sea
bass, prawns, squid, scallops, mussels,
blue crab, blue river prawns, shrimp
and slippery lobster
(Please allow 30 minutes for preparation of two persons)
2.950 -

สะเต๊ะปลา กุ้ง ไก่ หมู หรือ เนื้อ (จำนวน 12 ขึ้น)
SATAY PLA, GOONG, GAI, MOO
rue NUEA (12 pieces)
Grilled fish, shrimp, chicken, pork
or beef satays with peanut sauce
and cucumber relish
330.-

#### แกะย่างเขียวหวานผัดแห้ง

GAE YAANG KIEW WAAN PHAD HANG Grilled prime Australian lamb with stir-fried green curry paste and mixed vegetables 850.-

#### 🖋 ปลากระพงขาวอบสมุนไพร

PLA GRAPONG KHOW OB SMOONPRAI Baked sea bass and herbs (Please allow 20 minutes of preparation) 750.-

#### 🖊 กุ้งแม่น้ำย่าง

GOONG MAENAAM YAANG Grilled blue river prawn with spicy chilli lime sauce 690.-

✓ Terrace Rim Naam signature dishes

Vegetarian dishes

Piquant dishes

# ข้าว และก๋วยเตี๋ยว Rice & Noodle

#### ช้าวผัดกระเทียม KHOW PHAD GRATHIEM Fried rice with crispy garlic 220.-

#### ก๋วยเต๋ียวหมูตุ๋น GUAY TIEW MOO TOON Slow cooked pork with small rice noodles in clear soup 400.-

## 🔰 ผัดไทยกุ้งนาง

PHAD THAI GOONG NAANG
Thai style stir-fried rice noodles with blue river prawns, bean sprouts, chives, dry shrimps and peanuts
400.-

#### 🖋 ข้าวอบสับปะรด

KHOW OB SABPAROS
Baked pineapple rice with chicken and pork sausage
420.-

ข้าวผัด KHOW PHAD Fried rice 400.-

ไก่ ปู GAI POO Chicken Crabmeat

หมู กุ้ง ทะเล MOO GOONG TALAY Pork Prawn Seafood

> ข้าวแดง KHOW DAENG Brown rice 85.-

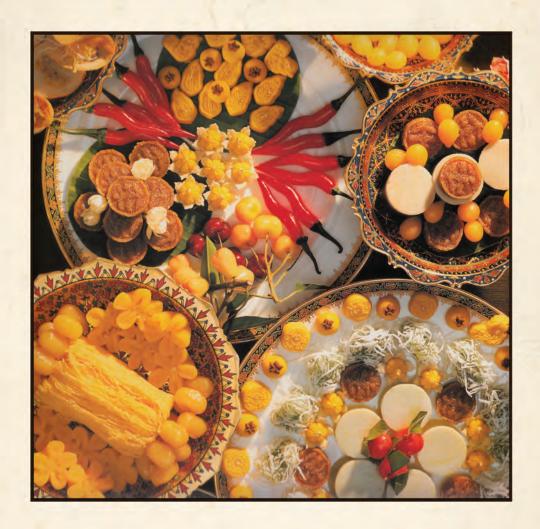
ข้าวเหนียว KHOW NIEW Steamed sticky rice 85.-



✓ Terrace Rim Naam signature dishes

Vegetarian dishes

# Dessert





Before highways were built, the main arteries of food supply were the rivers

Circa 1898.

#### ของหวาน

#### Dessert

ทับกิมสยาม TUB TIM SIAM Water chestnut rubies in chilled coconut milk 280.-

> สังขยามะพร้าวอ่อน SANGKAYA MAPROW ORN Egg custard in young coconut 280.-

✔ ข้าวเหนียวมะม่วง

KHOW NIEW MAMAUNG

Coconut sticky rice with mango

280.-

ผลไม้ธวม หรือ ผลไม้ดิบจิ้ม POLAMAI RUAM rue POLAMAI DIB JIM Assorted carved fresh fruits or fresh fruits with dip 280.-

> หวานเย็นมะพร้าวอ่อน WAAN YEN MAPROW ON Young coconut sorbet 280.-

ลอดช่องไทย LOD CHONG THAI Chilled green flour threads in coconut syrup 280.-

⊌ บัวลอยสามสี
BUA LOY SAM SEE
Warm sticky rice flour dumplings in sweet
and salty coconut milk
280.-

# กล้วยทอดกับไอศกรีมกะทิสด
GLUAY THOD GUB ICE CREAM GATHI SOD
Deep-fried banana
served with fresh coconut ice cream peanut corn
and plum seed on top
320.-

ขนมไทยรวม KHANOM THAI RUAM Assorted Thai sweets 320.-

# The Thai Cooking School



Our renowned cooking school has taught thousands of people from all over the world the art of preparing fine Thai cuisine.
Organised by leading Thai chefs, guests may enjoy a single morning session or the complete course.