



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

หมูปิ้ง
MOO PING
Grilled marinated pork skewer with sweet chilli sauce

ปลาทะเล
PHLA TALAY
Spiced seafood with lemongrass and sweet chilli paste salad

ยำมะเขือยาวเผากุ้งกับไข่ต้ม
YAAM MAKHUA YOW PAO GOONG GUB KAI TOM
Grilled eggplant salad with prawn and boiled egg

หวานเย็นมะม่วง
WAAN YEN MAMAUNG
Mango sorbet

ต้มยำหมู
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


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.

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.



 ก๋วยเตี๋ยวห่อกุ้ง

GUAY TIEW HOR GOONG

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

ปูจ๋า

POO JA

Deep-fried herbed crabmeat and minced chicken

ม้าห่อ

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



 ต้มจิ้นไก่


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

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.

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
ผักต้มราดกะทิ 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.-

น้ำพริกกะปิ กับปลาทอด 🌶️🌶️
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.-

ทลนปูทะเล 🌶️
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.-

ทลนเต้าเจี้ยว
LON TAO JEAU
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

ของว่างรวม
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.-

ซ่อม่วง
CHOR MUANG
Steamed flower dumpling
filled with herbed crabmeat
320.-

🌿🌶️ ก๋วยเตี่ยวห่อเต้าหู้
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
370.-

🌶️ 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
320.-

🌶️ เมี่ยงคำ
MIENG KUM
Mixed Thai herbs with dry shrimps fresh
chili and peanuts wrapped with betel leaves
320.-

🌿 ไก่ทอดใบเตย
GAI HOR BAI TOEY
Deep-fried honeyed chicken
wrapped in pandanus leaves
390.-

🌿 Terrace Rim Naam signature dishes

🌿 Vegetarian 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.

ของปล่า ของยำ ลาบ
Salads

ยำรวม 🌶️

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

น้ำตกเห็ดโศภนหลวง 🌶️🌶️🌶️🌿

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.-

ส้มตำไทย 🌶️🌶️

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

ยำทะเล 🌶️🌶️

YAAM TALAY
Spiced seafood salad
420.-

ปล่าปลาหิมะ 🌶️🌶️

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.-

ยำเนื้อย่างอ่อน 🌶️🌶️🌶️

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.-

🌶️🌶️ ต้มซุบเนื้อ

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

🌶️🌶️ ต้มจิ้นไก่

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.-



🍷 Terrace Rim Naam signature dishes

🌿 Vegetarian 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.

Curries



The Thai diet has always revolved around abundant, year-round exotic fruits and vegetables.
Circa 1900.

เครื่องแกง แกงเผ็ด Curries

แกงสี่อย่าง

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 เปิดอย่าง 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.-

แพนงเปิด 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)

แกงเผ็ดเปิดอย่าง เนื้อ หรือ ไก่

GAENG PHED PED YAANG, NUEA rue
GAI
Red curry with roasted duck, beef or chicken
440.-


จู๋ฉี่ปูนิ่ม หรือ กุ้งลายเสือ


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


มัสมันไก่ หรือ เนื้อ

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



 Terrace Rim Naam signature dishes

 Vegetarian 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.

Main courses, Meat and Poultry,
Fish and Seafood



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

Main courses อาหารหลัก

มะเขือยาวผัดเต้าเจี้ยว 🌶️🌿

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

เต้าหู้ราดกะเพราเห็ด 🌿

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.-

🌶️ ปลากระพงนึ่งขิง 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
650.-

🌶️ เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 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.-

ปูม้าผัดพริกไทยอ่อน

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

ปูจ๋า

POO JA
Deep-fried herbed crabmeat
and minced chicken
400.-

🌶️ ปูนึ่งผัดพริกเกลือ

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.-



🍷 Terrace Rim Naam signature dishes

🌿 Vegetarian 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.

ของเคียง
Side dishes

ผักกระเจตไฟแดง 🌶️🌱

PHAG KRACHED FAI-DAENG
Stir-fried spicy water mimosa
with preserved soy bean sauce
240.-

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.-

ค่าน้ำผัดปลาเค็ม 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 🌶️

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

คอหมูย่าง

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 ชิ้น)

SATAY PLA, GOONG, GAI, MOO
rue NUEA (12 pieces)
Grilled fish, shrimp, chicken, pork
or beef satays with peanut sauce
and cucumber relish
330.-

🍖 แกะย่างเซียวหวานผัดแห้ง

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

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.

ข้าว และก๋วยเตี๋ยว

Rice & Noodle

 ข้าวผัดกระเทียม

KHOW PHAD GRATHIEM

Fried rice with crispy garlic


220.-

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

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

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.

Dessert



Before highways were built, the main arteries of
food supply were the rivers
Circa 1898.

ของหวาน

Dessert

ทับทิมสยาม

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.-

ผลไม้รวม 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.-

🌿 กลัวยทอดกับไอศกรีมกะทิสด

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.-



Terrace Rim Naam signature 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.

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.