



Terrace Rim Naam



My name is Pom. I first tried cooking at age 13 and quickly realised that Thai cuisine was my true passion. Before long, I dreamt of some day running my own restaurant. My first experience cooking in a professional kitchen came when I was 21 and I worked tirelessly to develop my skills. My hard work, passion and dedication were rewarded in 2017, when Saneh Jaan, where I was Thai Head Chef, was awarded a Michelin Star.

My philosophy is to source only the freshest seasonal Thai ingredients. At Terrace Rim Naam, I have created a selection of new authentic Thai dishes to which I have added my own unique twist. My signature dishes include a Thai dip of grilled river prawn paste, chilli, and lemongrass served with seasoned vegetables; traditional coconut soup with redtail catfish and blue swimmer crab curry with wild betel leaves; and slow-braised duck leg with herbs and coconut milk. My new approach leans toward the mastery of cooking technique to showcase Thai dishes that are rare, special and hard to find.

Phatchara P.
Chef Pom, Phatchara Pirapak



Sharing Bites

กระทงทองเม็ดบัว

Herbed diced chicken with lotus seeds in crisp pastry shells
320.-

หมี่กรอบโบราณ

Crisp-fried noodles topped with minced chicken,
Nonthaburi citrus and banana blossom
330.-

สาหร่ายน้ำตัง

Crispy sago topped with minced pork and prawn,
with coconut cream and cashew nuts
380.-

ลูกชิ้นกุ้งกับซอสพริกยอดสนศรีสะเกษ

Shrimp balls in Sisaket chilli sauce
380.-

จีบมะลิไส้ปลา

Steamed Thai river fish dumplings
350.-

ผักย่างตามฤดูกาลกับซอสพริกยอดสนศรีสะเกษ

Grilled mixed seasonal vegetables with Sisaket chilli dip
270.-



ลูกชิ้นกุ้งกับซอสพริกยอดสนศรีสะเกษ
Shrimp balls in Sisaket chilli sauce

กุ้งขาว

Prawns

มันหมู

Pork rind

พริกไทยชมพู

Pink peppers

พริกยอดสนจากศรีสะเกษ

Chilli from Sisaket province

Salads

ยำใหญ่ใส่สารพัด

Royal Thai salad of mixed vegetables with river prawns,
pork tenderloin, salted egg yolk, mint and sweet basil
540.-

ยำส้มโอบาน้ำผึ้งนครปฐมกับหอยเชลล์

White Nakhon Pathom pomelo salad with scallops
640.-

ปลาทะเล

Spicy seafood salad with coconut cream and chilli paste
750.-

ลาบเห็ด

Spring mushroom salad
300.-



ยำใหญ่ใส่สารพัด

Royal Thai salad of mixed vegetables with river prawns,
pork tenderloin, salted egg yolk, mint and sweet basil.
This recipe was created during the reign of King Rama II.

ปลาหมึกแห้งป่น
น้ำส้มซ่า
พริกขี้หนูสวน

Squid powder
Citrus
Chilli

Relishes

น้ำพริกไชโป

Crab roe chilli dip served with assorted vegetables
and crispy gourami fish

450.-

น้ำพริกกุ้งโจน

Grilled river prawn in a Ranong shrimp paste dip,
chilli, lemongrass served with local vegetables

400.-

Soups

ต้มยำกุ้งโบราณ

Spicy herbed prawn soup

490.-

แกงรัญจวนซี่โครงหมู

Aromatic spicy and sour soup with tender pork spare ribs,
chilli and shrimp paste from Ranong

580.-

ต้มปลาคังย่างมะพร้าวคั้นซ่าอ่อน

Grandmother's coconut soup with Asian redbtail catfish,
kaffir lime and young galangal

340.-

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



ต้มปลาคังย่างมะพร้าวคั้นข่าอ่อน

Grandmother's coconut soup
with Asian redbtail catfish

ปลาคังแดดเดียวย่าง

Grilled Asian redbtail catfish

ข่าอ่อน

Young galangal

ผิวส้มซ่า

Citrus skin

มะกรูด

Kafir lime

Curries

แกงคั่วปูใบชะพลู

Blue swimmer crab curry with wild betel leaves
1,240.-

ปูสี้อบสเตอร์

Boston lobster red curry with kaffir lime leaves
1,370.-

แกงสันนปลาขิงอ่อน

Aromatic garoupa fish curry with fresh ginger, eggplant, holy basil,
kaffir lime and lesser galangal
610.-

แกงพริกเนื้อแก้มวัววากิว

Wagyu beef cheek green curry with kaffir lime leaves
760.-

แกงพริกไก่อออร์แกนิก

Organic Korat chicken green curry with kaffir lime leaves
450.-

มัสมั่นเนื้อ

Wagyu beef cheek Mussamun curry
760.-

แกงไทยมอญผักตามฤดูกาลและมะเขือเทศจากเชียงใหม่

Authentic Thai Raman market vegetables and tomato from Chiang Mai curry
320.-

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



แกงคั่วปูใบชะพลู

Blue swimmer crab curry with wild betel leaves

เนื้อปู

Crab meat

ไข่ปู

Crab roe

ปลาเนื้ออ่อนป่น

River fish powder

ใบชะพลู

Wild betel leaves

พริกไทยอ่อน

Young peppers

Mains

เนื้อวากิวย่างราดซอสผัดฉ่า

Grilled wagyu beef with sweet basil, green pepper, lesser galangal
and yellow chilli sauce

1,680.-

เป็ดคั่วแบบลาวพวน

Slow-braised duck leg with fresh herbs and coconut cream

600.-

กุ้งผัดพริกไทย 3 สี

Fried banana prawns with white, green and pink pepper

750.-

ปลากระพงนึ่งซอสมะนาว

Steamed sea bass fillet with spicy lime sauce

890.-

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



แกงส้มปลาทูขี้อ่อน

Aromatic garoupa fish curry with fresh ginger, eggplant,
holy basil, kaffir lime and lesser galangal

ปลาเก๋าแดง

Garoupa fish

ขี้อ่อน

Young ginger

กระชาย

Finger roots

ใบพริก

Chilli leaves

พริกขี้หนูสวน

Chilli



เปิดครัวแบบลาวพวน

Slow-braised duck leg with herbed coconut milk

น่องเป็ดฝรั่งเศสตัวผู้
หัวกะทิสด
ผักแขยง
มะนาว

Duck leg (male)
Coconut cream
Rice paddy herbs
Lime

Mains

ข้าวผัดปูไข่ฟู

Fried rice with crab meat and crab roe with crispy duck egg
480.-

ยำปลากะพงกับมะม่วงน้ำดอกไม้

Crispy and spicy sea bass with “Nam Dok Mai” mangos
580.-

ผัดผักและเห็ดตามฤดูกาล

Stir-fried market vegetables with mushrooms and oyster sauce
280.-

เนื้อวากิวย่างจิ้มแจ่ว

Grilled wagyu striploin with Northeastern style spicy dip
1,500.-

พะโล้เห็ดโบราณ

Seasonal mixed mushrooms with Five Spice sauce
350.-

Dessert

ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้ม

Sweet “Nam Dok Mai” mango and sticky rice

300.-

ข้าวเม่ารำน้กกะทิ

Fried young rice in coconut milk, melon and avocado with
coconut cream

230.-

ไข่กบ นกปล่อย บัวลอยอ้ายตื้อ

Basil seed, pandan flavoured rice flour droplets, rice krispies,
sticky rice in sweetened coconut cream

270.-

ไอศกรีมกะลา

Your choice of home-made ice cream:

Citrus sherbet

Coconut ice cream

Chocolate ice cream

350.-