

APPETIZER

APO1 ยำส้มโอกุ้งสด / YUM SOM O GOONG SOD

POMELO SALAD WITH PRAWNS, CRISPY SHALLOTS, ROASTED COCONUT AND SWEET TAMARIND SAUCE
230.-

APO2 ยำห้วปลีกุ้งสด / YUM HUA PLEE GOONG SOD

BANANA BLOSSOM SALAD WITH PRAWNS
220.-

VG02 ทอดมันห้วปลี / TOD MUN HUA PLEE

FRIED BANANA BLOSSOM CAKE
200.-

APO3 ยำมะเขือยาวกุ้งแม่น้ำ / YUM MAKUA YAO GOONG MAE NAM

GRILLED RIVER PRAWN WITH THAI EGGPLANT SALAD
260.-

APO4 ยำถั่วพุดกุ้ง / YUM TUA PLU GOONG

WING BEAN SALAD WITH PRAWNS
220.-

APO5 ปลากุ้งสด / PLA GOONG SOD

PRAWN SALAD WITH SPICY THAI HERB SAUCE
230.-

APO6 ปลาเนื้อแดดเดียว / PLA NEU DAD DEOW

SUNDRIED BEEF SALAD WITH LEMONGRASS, CITRUS ZEST, THAI HERBS
AND CHILI PASTE DRESSING
240.-

APO7 ข้าวเหนียวเนื้อแดดเดียว / KHAO NIEW NEU DAD DEOW

STICKY RICE TOPPED WITH SUN DRIED BEEF
240.-

APO8 น้ำตกเนื้อริบอาย / NAM TOK NEU RIB EYE

SPICY RIB EYE SALAD WITH MINT AND ROASTED GROUND RICE
400.-

APO9 ส้มมาฮอไก่ / SOM MAH-HOR GAI

FRESH SUNKIST ORANGE TOPPED WITH SWEET CHICKEN AND PEANUTS
220.-

AP10 ยำสมุนไพรรัก / YUM SAMUN PRAI GAI

DEEP FRIED CHICKEN CHUNKS SALAD WITH HERBAL SAUCE
220.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

APPETIZER

AP11 สะเต๊ะไก่ขนมปังปิ้ง / SATAY GAI KANOM PANG PING
GRILLED CHICKEN SATAY WITH PEANUT DIP, CUCUMBER SALAD AND TOAST
220.-

AP12 ปอเปี๊ยะเปิดกรอบ / POH PIA PED GROB 
CRISPY DUCK SPRING ROLLS WITH JUJUBE SAUCE
220.-

VGO1 ปอเปี๊ยะผัก / POH PIA PAK 
DEEP FRIED VEGETABLE SPRING ROLL SERVED WITH JUJUBE SAUCE
180.-


AP13 ปูนึ่งน้ำมะขาม / POO NIM NAM MAKHAM 
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB WITH ZESTY TAMARIND SAUCE
280.-

AP14 ปูนึ่งยำแอปเปิ้ล / POO NIM YUM APPLE 
CRISPY SOFT SHELL CRAB WITH SPICY GREEN APPLE SALAD
280.-

AP15 ปูนึ่งยำมะม่วง / POO NIM YUM MAMUANG 
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB WITH SPICY FRESH MANGO SALAD
280.-

AP16 กุ้งสี่ทอง / GOONG SEE TONG
DEEP FRIED PRAWN SERVED WITH PLUM SAUCE
220.-

AP17 ปอเปี๊ยะสดถวาน / POH PIA SOD YUAN
FRESH SPRING ROLL WITH CRAB MEAT AND MIXED THAI HERB
280.-

AP18 ยำหอยเชลล์ / YUM HOI SHELL 
GRILLED HOKKAIDO SCALLOP SALAD
390.-



Signature Dish



Vegetarian








Contain Pork



Heat Indicator


SOUP / CURRY

SC01 ต้มยำกุ้ง / TOM YAM GOONG   
PRAWN IN HOT AND SOUR TOM YUM SOUP WITH MUSHROOMS AND HERBS
280.-

VG13 ต้มยำเห็ดรวม / TOM YUM HED RUAM   
MUSHROOM IN HOT AND SOUR TOM YUM SOUP WITH HERBS
180.-


SC02 ต้มโป๊ยะแตก / TOM POH TAEK  
SPICY MIXED SEAFOOD SOUP
320.-

SC03 ต้มโคล้งปลากรอบ / TOM KLOENG PLA GROB
SPICY AND TAMARIND SOUR CRISPY FISH SOUP
240.-

SC04 ต้มข่าไก่ / TOM KHA GAI 
CHICKEN IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH STRAW MUSHROOMS AND GALANGAL
270.-

SC05 ต้มข่ากุ้ง / TOM KHA GOONG 
PRAWN IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH MUSHROOMS AND GALANGAL
280.-

VG14 ต้มข่าเห็ด / TOM KHA HED 
MUSHROOM IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH GALANGAL
180.-

MD09 แกงเขียวหวานปลาหิมะ / GEANG KIEW WAN PLA HIMA 
SNOW FISH FILLET IN GREEN CURRY WITH VEGETABLE
650.-

MD10 ชูฉีปลาแซลมอน / CHU CHI PLA SALMON
SEARED SALMON FILLET IN RED CURRY SAUCE WITH FINGER GINGER
420.-

MD14 เนื้อริบอายแกงกะหรี่ / RIB EYE GANG GAREE
GRILLED RIB EYE SERVED WITH PINEAPPLE IN YELLOW CURRY SAUCE
750.-

MD15 แกงคั่วกะทิเนื้อแดดเดียว / GEANG KUA GATI NEU DAD DEOW
SUNDRIED BEEF SAUTED IN COCONUT AND HERB CURRY
270.-



Signature Dish



Vegetarian




Contain Pork



Heat Indicator

SOUP / CURRY

MD16 แกงกะหรี่แกะ / GEANG GAREE KAEH 
ROASTED LAMB SHANK IN YELLOW CURRY SAUCE
650.-

MD25 แพนงเป็ดลิ้นจี่ / PANANG PED LYCHEE 
ROASTED DUCK BREAST IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
360.-

MD27 มัสมั่นไก่อะโวคาโด / MASSAMUN GAI AVOCADO 
CHICKEN IN MASSAMUN CURRY WITH AVOCADO
320.-



Signature Dish



Vegetarian




Contain Pork



Heat Indicator


MAIN DISH

MDO1 ห่อหมกล็อบสเตอร์ / HOR MOK LOBSTER 
LOBSTER SAVORY SOUFFLÉ WITH RED CURRY PASTE
1,400.-

MDO2 ซีฟู๊ดผัดเครื่องเทศร้อน / SEAFOOD PAD KRUENG TETH RON 
STIR FRIED HOKKAIDO SCALLOP, PRAWN, SNOW FISH, SALMON WITH HOT AND SPICY HERBS
600.-


MDO3 ซีฟู๊ดผัดผงกะหรี่ / SEAFOOD PAD PONG GARREE
STIR FRIED HOKKAIDO SCALLOP, PRAWN, SNOW FISH, SALMON IN TURMERIC SAUCE
600.-

MDO4 ปูนึ่งผัดคีนไล่ / POO NIM PAD KUENCHAI
STIR FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CHINESE CELERY
300.-


MDO6 ปลาหิมะอบขมิ้น / PLA HIMA OB KAMINH 
BAKED SNOW FISH FILLET WITH TURMERIC AND HERBS SERVED WITH STRING BEANS SALAD.
650.-

MDO7 ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว / PLA HIMA NUENG SEE EW
STEAMED SNOW FISH FILLET WITH SOY SAUCE
650.-

MDO8 ปลาหิมะทอดน้ำปลา / PLA HIMA TOD NAM PLA
DEEP FRIED SNOW FISH FILLET TOPPED WITH FISH SAUCE AND FRESH MANGO SALAD
650.-

MDO9 แกงเขียวหวานปลาหิมะ / GEANG KIEW WAN PLA HIMA 
SNOW FISH FILLET GREEN CURRY WITH VEGETABLE
650.-

MD10 จูจีปลาแซลมอน / CHU CHI PLA SALMON
SEARED SALMON FILLET IN RED CURRY WITH FINGER GINGER
420.-

MD11 ปลาแซลมอนผัดฉ่า / SALMON PHAD CHA 
PAN FRIED SALMON FILLET WITH HOT AND SPICY HERB SAUCE & FINGER GINGER
420.-



Signature Dish



Vegetarian




Contain Pork



Heat Indicator

MAIN DISH

MD13 เนื้อริบอายย่างจิ้มแจ่ว / RIB EYE YANG JIM JAEW 

GRILLED RIB EYE SERVED WITH THAI SPICY SAUCE

750.-

MD14 เนื้อริบอายแกงกะหรี่ / RIB EYE GANG GAREE

GRILLED RIB EYE SERVED WITH PINEAPPLE IN YELLOW CURRY SAUCE

750.-

MD15 แกงคั่วกะทิเนื้อแดดเดียว / GEANG KUA GATI NEU DAD DEOW

SUNDRIED BEEF SAUTED IN COCONUT CURRY

270.-

MD16 แกงกะหรี่แกะ / GEANG GAREE KAEH 

ROASTED LAMB SHANK IN YELLOW CURRY SAUCE

650.-

MD17 ซีโครงแกะย่างเครื่องเทศมาหานาก้า / KAEH YANG KRUENG TETH MAHANAGA 

GRILLED RACK OF LAMB WITH MAHANAGA SPICES 

700.-

MD18 แกะย่างซอสพริกไทยดำ / KAEH YANG SAUCE PRIK THAI DUM 

GRILLED RACK OF LAMB WITH BLACK PEPPER SAUCE

700.-

MD19 ส้มตำพอร์ดชอป / SOM TUM PORK CHOP  

GRILLED MARINATED PORK CHOP SERVED WITH THAI PAPAYA SALAD

360.-

MD21 ซีโครงหมูอ่อนผัดซอสพริก / SI KRONG MOO ON PAD SAUCE PRIK   

SAUTED TENDER PORK SPARERIBS WITH CHILI SAUCE

260.-

MD22 กุ้งคั่วพริกแห้ง / GOONG KUA PRIK HAENG  

STIR FRIED PRAWNS WITH GARLIC AND DRIED CHILI

280.-

MD23 กุ้งนึ่งนมสด / GOONG NUENG NOMSOD

STEAMED PRAWN IN FRESH MILK SERVED WITH SPICY SAUCE

280.-

MD24 กุ้งผัดเม็ดมะม่วง / GOONG PAD MED MAMUANG

STIR FRIED PRAWN WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE

280.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

MAIN DISH

MD25 แพนงเปิดลิ้นจี่ / PANANG PED LYCHEE

ROASTED DUCK BREAST IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
360.-

MD26 ไก่หมักขมิ้น / GAI MAUK KAMINH

GRILLED MARINATED CHICKEN WITH TURMERIC AND HERBS SERVED WITH STRING BEANS SALAD
320.-

MD27 มัสมันไก่อะโวคาโด / MASSAMUN GAI AVOCADO

CHICKEN IN MASSAMUN CURRY WITH AVOCADO
320.-

MD28 ไก่ผัดขิงสด / GAI PAD KING SOD

STIR FRIED CHICKEN WITH FRESH GINGER, MUSHROOMS AND ONIONS
240.-

MD29 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง / GAI PAD MED MAMUANG

STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE
240.-

MD30 ไก่ทอดส้มตำ / GAI TOD SOM TUM

DEEP FRIED CHICKEN SERVED WITH PAPAYA SALAD
280.-

MD31 ไก่ย่างจิ้มแจ่วมะขาม / GAI YANG JIM JAEW MAKHAM

GRILLED CHICKEN SERVED WITH SPICY TAMARIND SAUCE
280.-

MD32 มะเขือยาวผัดหมูสับ / MAKUA YAO PAD MOO SUB

STIR FRIED EGGPLANT WITH MINCED PORK
220.-

MD33 กะหล่ำปลีผัดกุ้งแห้ง / KALUM PLEE PAD GOONG HAENG

STIR FRIED CABBAGE WITH DRIED SHRIMP
220.-

VG10 ผัดผักเม็ดมะม่วง / PAD PAK MED MAMUANG

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH CASHEW NUT
200.-

VG12 ผัดผักนึ่งทรัฟเฟิลอออยล์ / PAD PAK BUNG TRUFFLE OIL

STIR FRIED MORNING GLORY WITH TRUFFLE OIL
220.-



Signature Dish



Vegetarian




Contain Pork



Heat Indicator

NOODLES / RICE


NR01 เส้นจันท์ผัดไทยกุ้ง / SENJAHN PAD THAI GOONG 
STIR FRIED SENJAHN RICE NOODLE WITH ZESTY TAMARIND PAD THAI SAUCE WITH PRAWNS
230.-

NR02 ผัดซีอิ้วทะเล / PAD SEE EW TALAY
STIR FRIED NOODLE WITH MIXED SEAFOOD
240.-

NR03 เส้นหมี่แดงไข่เจียวหมูสามชั้น / SEN MEE DANG KAI JEAW MOO SAM SHUN 
STIR FRIED RICE NOODLE WITH RED SAUCE, THAI OMELET AND PORK BELLY
220.-

NR04 หมี่โคราชหมูสามชั้น / MEE KORAT MOO SAM SHUN 
KORAT STYLE STIR FRIED RICE NOODLE WITH PORK BELLY
220.-

NR05 ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม / KAO PAD NUMPRIK MAKHAM  
TAMARIND PASTE FRIED RICE WITH CRISPY PORK CRACKLING AND BOILED EGG
220.-

NR06 ข้าวคลุกกะปิ / KAO CLOOK GAPI 
SHRIMP PASTE FRIED RICE SERVED WITH CARAMELIZED PORK BELLY,
SLICED OMELET, SLICED LONG BEAN, SHALLOTS, SOUR MANGO AND CHILI
220.-

NR07 ข้าวสวย / KHAO SUAY
STEAMED JASMINE RICE
50.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

VEGETARIAN

VG01 ปอเปี๊ยะผัก / POH PIA PAK

DEEP FRIED VEGETABLE SPRING ROLL SERVED WITH JUJUBE SAUCE
180.-

VG02 ทอดมันหัวปลี / TOD MUN HUA PLEE

FRIED BANANA BLOSSOM CAKE
200.-

VG03 ยำหัวปลี / YUM HUA PLEE

BANANA BLOSSOM SALAD
200.-

VG04 ยำส้มโอ / YUM SOM O

POMELO SALAD WITH CRISPY SHALLOTS, ROASTED COCONUT AND SWEET TAMARIND SAUCE
200.-

VG06 ส้มตำเม็ดมะม่วง / SOM TUM MED MAMUANG

SPICY THAI PAPAYA SALAD WITH CASHEW NUT
200.-

VG07 เต้าหู้ซอสพริกไทยดำ / TAO HOO SAUCE PRIK THAI DUM

GRILLED TOFU SERVED WITH BLACK PEPPER SAUCE
220.-

VG08 เต้าหู้คั่วพริกแห้ง / TAO HOO KUA PRIK HAENG

STIR FRIED TOFU WITH GARLIC AND DRIED CHILI
220.-

VG09 เต้าหู้ผัดคีนัว / TAO HOO PAD KUENCHAI

STIR FRIED TOFU WITH CHINESE CELERY
220.-

VG10 ผัดผักเม็ดมะม่วง / PAD PAK MED MAMUANG

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH CASHEW NUT
200.-

VG11 เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง / TAO HOO PAD MED MAMUANG

STIR FRIED TOFU WITH CASHEW NUT AND CHILI PASTE
220.-

VG12 ผัดผักนึ่งทรัฟเฟิลอออยล์ / PAD PAK BUNG TRUFFLE OIL

STIR FRIED MORNING GLORY WITH TRUFFLE OIL
220.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator

VEGETARIAN

VG13 ต้มยำเห็ดรวม / TOM YUM HED RUAM

MUSHROOMS IN HOT AND SOUR TOM YUM SOUP WITH HERBS
180.-

VG14 ต้มข่าเห็ด / TOM KHA HED

MUSHROOMS IN ZESTY COCONUT MILK SOUP WITH GALANGAL
180.-

VG15 แกงเขียวหวานมะเขือยาว / GEANG KIEW WAN MA KEU YAO

GREEN CURRY WITH EGGPLANTS
220.-

VG16 จู๋ฉีผักรวม / CHU CHI PAK RUAM

MIXED VEGETABLE IN RED CURRY WITH FINGER GINGER
220.-

VG17 แพนงเต้าหู้ลิ้นจี่ / PANANG TAO HOO LYCHEE

ROASTED TOFU IN PEANUT BASED CURRY WITH SWEET LYCHEE
220.-

VG18 เส้นจันท์ผัดไทยเม็ดมะม่วง / SENJAHN PAD THAI MED MAMUANG

STIR FRIED SENJAHN RICE NOODLE WITH ZESTY TAMARIND PAD THAI SAUCE, CASHEW NUT AND TOFU
200.-

VG19 หมี่โคราช / MEE KORAT

KORAT STYLE STIR FRIED RICE NOODLE
200.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator


DESSERT

DS01 กล้วยน้ำว้าเชื่อม / GLUAY NUMWA CHUAM
SLOW COOKED BANANA IN SYRUP TOPPED WITH FRESH COCONUT MILK
120.-

DS02 ข้าวเหนียวเปียกลำไย / KHAO NIEW PIAK LUM YAI
SWEETEN BLACK STICKY RICE WITH LONGAN TOPPED WITH COCONUT MILK
120.-

DS03 ส้มอำมาเร็ดโต้ / SOM AMARETTO 
SUNKIST ORANGE WITH AMARETTO, HONEY AND CINNAMON
220.-

DS04 ข้าวเหนียวมะม่วง / KHAO NIEW MAMUANG 
MANGO SERVED WITH SWEET STICKY RICE COOKED WITH COCONUT MILK
150.-

DS05 กล้วยข้าวเม้าทอดไอศกรีม / GLUAY KHAO MAO TORD ICE CREAM 
DEEP FRIED BANANAS WRAPPED IN POUNDED RICE AND COCONUT MEAT
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
180.-

DS07 สายบัวเชื่อมไวน์แดงไอศกรีม / SAI BUA CHEAUM WINE DAENG ICE CREAM
LOTUS STEM WITH WINE SAUCE AND ICE CREAM
150.-

DS08 SELECTIONS OF ICE-CREAM AND SHERBETS
CHOCOLATE, STRAWBERRY, VANILLA, MANGO, PASSION FRUIT AND LIME
120.-

DS09 ผลไม้รวมตามฤดู / POLLAMAI RUAM
ASSORTED FRESH TROPICAL FRUIT
150.-



Signature Dish



Vegetarian



Contain Pork



Heat Indicator