

APPETIZERS

TOM YUM MIXED NUTS (V) ถั่วอบรสต้มยำ

THB 280

CASHEW AND ALMOND NUTS WITH TOMYUM, KAFFIR LIME AND CHILLI

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ อัลมอนต์ คลุกผงต้มยำ ใบมะกรูด และพริกทอด

STRIPLOIN TATAKI เนื้อกาทากิ

THB 720

CHERRY SMOKED RARE GRILLED BEEF, PRIK NAM PLA OIL, NAM-PLA-WAN PURÉE,

SERVED WITH MIXED THAI HERBS

เนื้อย่างรมควันไม้เชอร์รี่, น้ำมันพริกน้ำปลา, ซอสน้ำปลาหวาน, ต้นหอมทอด เสิร์ฟกับผักดอง

FRESH OYSTER (3PCS/6PCS) หอยนางรมสด สาโทกรานิต้า (3 ตัว / 6 ตัว)

THB 450/820

FINE DE CLAIRE OYSTER, FRUIT SALSA, WASABI SEAFOOD DRESSING, DAWN STICKY RICE SA-TO GRANITA

หอยนางรมสด ซาลาผลไม้ น้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ และ สาโทจากข้าวเหนียวหอมแสงแรกจากอุบลราชธานี

MIANG KHAM SMOKED CATFISH WITH TORCH GINGER FLOWER

THB 710

เมี่ยงคำปลาชุกและดอกดาหลา

TORCH GINGER FLOWER, SEASONAL FRUITS, COCONUT CHIPS, RICE PUFF, SWEET TAMARIND SAUCE

เมี่ยงคำปลาชุกย่าง ดอกดาหลา ข้าวเม่างทอด เสิร์ฟกับซอสเมี่ยงคำ

VEGETABLE SPRING ROLLS (V) ปอเปี๊ยะผักทอด

THB 320

PLUM SAUCE

ปอเปี๊ยะผัก เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มบ๊วย

SEARED TUNA TATAKI WITH TROPICAL FRUIT SALAD ทูน่ากาทากิและยำผลไม้

THB 520

PERILLA SEED, SEASONAL TROPICAL FRUITS,

CASHEW NUT SPICY SALAD DRESSING WITH CRISPY SAKURA SHRIMP

ทูน่าคลุกงาขึ้นอย่าง เสิร์ฟคู่กับยำผลไม้รวม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และ กุ้งซากุระอบกรอบ

NUA YANG (GRILLED BEEF SKEWER) เนื้อย่าง

THB 620

TARE SAUCE, PICKLED ONION, SPRING ONION, SPICY MAYO, GARLIC CHIPS,

SIDE MIXED THAI HERBS, KALAMANSI

เนื้อย่างถ่าน ซอสทาทาเร สไปซ์มายโอย โรยด้วยต้นหอม หอมแดงดอง เสิร์ฟคู่กับผักพื้นบ้านดองและมะปื๊ด

KOR-LAE CHICKEN (GRILLED CHICKEN SKEWER WITH SOUTHERN CREAMY SAUCE)

THB 350

ไก่กอและ

SWEET CREAMY COCONUT CURRY SAUCE, BETAL LEAVES, PUFF RICE, SPICED CURED DUCK YOLK.

ไก่บดย่าง ซอสกอและ ข้าวเม่างทอด และ ไข่เป็ดเค็ม

SALT BAKED GIANT TIGER PRAWN (3 PCS.) กุ้งอบเกลือสมุนไพร

THB 890

GREEN SEAFOOD DRESSING, SIDE MIXED THAI HERBS, KALAMANSI

กุ้งลายเสืออบเกลือสมุนไพร เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด ผักพื้นบ้านและมะปื๊ด

MAIN COURSE

STEAMED SEABASS WITH LIME ปลากระพงนึ่งมะนาว

THB 450

LIME, MINT, CELERY, SEAFOOD DRESSING, MUNG BEAN VERMICILLE, THAI HERB OIL

ปลากระพงนึ่งมะนาว ถั่วงเส้น น้ำมันสมุนไพร และ น้ำจิ้มซีฟู้ด

HAY SMOKED PORK RIBS ซีโครงหมูรมควัน

THB 580

OUR TAMARIND SAUCE

ซีโครงหมูหมักน้ำผึ้ง รมควันด้วยฟางข้าว ราดซอสมะขาม

GREEN CURRY VEGETABLE (V) แกงเขียวหวานผักรวม

MIXED EGGPLANT, THAI BASIL, RED CHILI

แกงเขียวหวาน ผักรวม มะเขือรวม โหระพา และ พริก

THB 330

GREEN CURRY CHICKEN แกงเขียวหวานไก่

BRAISED CHICKEN, MIXED EGGPLANT, THAI BASIL, RED CHILLI

แกงเขียวหวาน ไก่ตุ๋น มะเขือรวม โหระพา และ พริก

THB 380

GREEN CURRY BEEF แกงเขียวหวานเนื้อ

BRAISED BEEF CHEEK, MIXED EGGPLANT, THAI BASIL, RED CHILLI

แกงเขียวหวาน แก้มวัวตุ๋น มะเขือรวม โหระพา และ พริก

THB 510

EGG FRIED RICE ข้าวผัดไข่

EGG FRIED RICE WITH SPRING ONION

THB 280

CRAB FRIED RICE WITH MANGO SALAD ข้าวผัดปู ไข่ปูคั่วกระเทียม และยำมะม่วง

FRIED CRAB EGG WITH GARLIC, SERVED WITH SPICY MANGO SALAD, CASHEW NUT

ข้าวผัดปูโรยด้วยไข่ปูคั่วกระเทียม เสิร์ฟคู่กับยำมะม่วง

THB 560

PAD THAI VEGETABLE ผัดไทยผัก

CHINESE CHIVES, TAMARIND SAUCE, PEANUT

ผัดไทยผัก เส้นจันท์ ซอสมะขาม

THB 330

PAD THAI CHICKEN ผัดไทยไก่ย่าง

GRILLED CHICKEN THIGH, CHINESE CHIVES, TAMARIND SAUCE, PEANUT

ผัดไทย เส้นจันท์ ซอสมะขาม ไก่ย่าง เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มแจ่ว

THB 510

PAD THAI RIVER PRAWN ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

GRILLED RIVER PRAWN, CHINESE CHIVES, TAMARIND SAUCE, PEANUT

ผัดไทย เส้นจันท์ ซอสมะขาม กุ้งแม่น้ำเผา

THB 740

CHICKEN MASSAMAN มัสมันไก่

BRAISED CHICKEN THIGH IN COCONUT MILK, MASSAMAN CURRY, POTATO

มัสมันไก่ตุ๋น มันฝรั่ง

THB 410

SPICY TOM YUM MIXED MUSHROOM ต้มยำเห็ดรวม

MIXED MUSHROOM, HERB

THB 380

SPICY TOM YUM RIVER PRAWN ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

GIANT RIVER PRAWN, MIXED MUSHROOM, HERBS

THB 820

SPICY TOM YUM SEAFOOD ต้มยำทะเล

TIGER PRAWN, SQUID, MUSSELS, MIXED MUSHROOM, HERBS

THB 980

DESSERT

MANGO STICKY RICE MILLE-FEUILLE มิลเฟยข้าวเหนียวมะม่วง

COCONUT MANGO GELATO, COCONUT CRÈME ANGLAISE

มิลเฟยข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมกะทิมะม่วง ซอสกะทิ

THB 450

TEA-RAMISU ทิรามิซุชาไทย

THAI TEA SAUCE, LADY FINGER, MASCAPONE, WHIP CHEESE, THAI TEA CRUMBLE

ชาไทยทิรามิซุท็อปปด้วยวิปครีมชีส และชาไทยครัมเบิล

THB 340

TROPICAL FRUIT MOCHI โมจิมะม่วง เสาวรส

ROSE MOCHI, MANGO PASSION FRUIT CURD, FRESH MANGO,

COCONUT CREAM, COCONUT CRÈME ANGLAISE, LYCHEE POP

โมจิไส้มะม่วงเสาวรส มะม่วงสด ลิ้นจี่ป๊อป เสิร์ฟคู่กับซอสกะทิ

THB 340