



## Introducing The Thai Cuisine

Originally, Thai cooking reflected the characteristics of a waterborne lifestyle with aquatic animals, plants and herbs as major ingredients. With their Buddhist background, Thais shunned the use of large animals in big chunks. Big cuts of meat were shredded and laced with herbs and spices.

The authentic Thai dishes in the Suan Bua Thai Restaurant are prepared with fresh Thai herbs & spices. Please keep in mind the spice level in the Thai cuisine indicated below.

If you would like to indulge in one of our Chef's favorites, choose dishes with the Lotus flower. Our Spa Therapists have worked closely with our chefs and created special dishes, marked with our Spa Cenvaree logo, which will effect your body in a positive way.

Slightly Spicy เค็ดน้อย



Medium Spicy เค็ดปานกลาง



Chef's Recommendation

อาหารแนะนำ



Spa Cenvaree Recommendation

(GF) Gluten free, (GF\*) Gluten free on request, (P) Contains Pork, (N) Contains Nuts,  
If you have an allergy or a preference, please Inform our staff.

All foods are Mono Sodium Glutamate (MSG) free

(GF)อาหารที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสม (GF\*)อาหารมีส่วนผสมของแป้งแต่สามารถปรุงโดยไม่ใช้แป้งได้

(P)อาหารที่มีส่วนผสมของหมู (N)อาหารที่มีส่วนผสมของถั่ว

หากท่านแพ้อาหารประเภทใด กรุณาแจ้งพนักงาน

อาหารทุกชนิด ไม่ใส่ผงชูรส




Open every Wednesday to Sunday from 17:00 until 22:00 / เปิดบริการทุกวันพุธ ถึงวันอาทิตย์ ตั้งแต่ 17:00 ถึง 22:00น.

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge & 7% VAT / ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

# Appetisers

## อาหารเรียกน้ำย่อย

	<b>Peek Gai Tod Nampla / ปีกไก่ทอดน้ำปลา (GF*)</b> <i>Crispy fried chicken middle wings marinated in fish sauce, sweet chili sauce</i>	230
	<b>Popia Kamoo Thord / ปอเปี๊ยะขาหมูทอด (P)</b> <i>Crispy slow cooked 5 spice pork spring rolls, soy sauce &amp; garlic dipping</i>	200
	<b>Popia Goong / ปอเปี๊ยะกุ้งทอด</b> <i>Deep fried shrimp spring rolls with sweet chili sauce</i>	260
	<b>Tod Mun Goong / ทอดมันกุ้ง</b> <i>Deep fried breaded shrimp cakes with plum sauce</i>	260
	<b>Tod Mun Pla / ทอดมันปลา (N, GF)</b> <i>Deep fried fish cakes with cucumber relish and peanuts</i>	240
	<b>Satay Gai / สะเต๊ะไก่ (N)</b> <i>Grilled chicken satay served with peanut sauce, pickled cucumber and shallots</i>	230
	<b>Nuae Yang / เนื้อย่าง น้ำจิ้มแจ่ว</b> <i>Grilled beef sirloin, Thai spicy sauce</i>	850
	<b>Moo Dad Deaw / หมูแดดเดียว</b> <i>Homemade sun dried pork with chili sauce</i>	220






# Spicy Herb Salads

## สลัดและยำ

		<b>Som Tum Pla Kra Pong / ส้มตำปลากะพง</b> <i>Spicy green papaya salad with crispy sea bass</i>	290
		<b>Som Tum Goong / ส้มตำกุ้ง</b> <i>Spicy green papaya salad with deep fried tiger prawns</i>	360
		<b>Yam Nuea Yang / ยำเนื้อย่าง (GF)</b> <i>Thai style beef salad with spicy dressing and crunchy vegetables</i>	370
		<b>Yam Som O Goong / ยำส้มโอกุ้ง (GF)</b> <i>Pomelo salad with coconut and poached shrimps</i>	290
		<b>Yam Talay / ยำทะเล (GF)</b> <i>Freshly poached prawns, squids, scallops, tomatoes, onions with spicy lime dressing</i>	310
		<b>Tum Pollamai Plagrob / ตำผลไม้ (GF)</b> <i>Spicy exotic fruit salad, crispy fish, spicy lime dressing</i>	280
		<b>Yam Salmon / ยำแซลมอนมะม่วง (GF)</b> <i>Spicy poached Salmon, lemongrass, ripe mango, yam dressing</i>	390

# Soups

## ซุป

		<b>Tom Yum Goong / ต้มยำกุ้ง (GF)</b> <i>Spicy and sour shrimp soup with straw mushrooms, galangal, lemongrass and kafir lime leaves</i>	300
		<b>Tom Yum Pla / ต้มยำปลาคะพง (GF)</b> <i>Spicy and sour seabass soup with straw mushrooms, galangal, lemongrass and kafir lime leaves</i>	280
		<b>Tom Kha Gai / ต้มข่าไก่ (GF)</b> <i>Chicken coconut milk soup with lime, galangal and chili oil</i>	240
		<b>Kaeng Jued Tohu Moo Sap / แกงจืดเต้าหู้หมูสับ (GF/P)</b> <i>Clear light broth with egg tofu, Thai herbs and minced pork</i>	210

# Curries

## แกงกะทิ

All dishes are served with steamed jasmine rice

อาหารทุกอย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

		<b>Gaeng Kaew Wan / แกงเขียวหวาน (GF)</b> <i>Green curry with jungle peas and your choice of chicken or pork / ไก่หรือหมู</i>	270
		<i>Green curry with jungle peas with Beef / เนื้อ</i>	370
		<i>Green curry with jungle peas and your choice of shrimps or seafood / กุ้งหรือทะเล</i>	310
		<b>Gaeng Phed Ped Yang / แกงเผ็ดเปิดย่าง (GF)</b> <i>Roasted duck in red curry with grape and cherry tomatoes</i>	460
		<b>Gaeng Paenang / พะแนง (GF)</b> <i>Red curry with your choice of chicken or pork / ไก่หรือหมู</i>	270
		<i>Red curry with beef / เนื้อ</i>	370
		<i>Red curry with your choice of shrimps or seafood / กุ้งหรือทะเล</i>	310
		<b>Khao Soy Gai / ข้าวซอยไก่ (GF)</b> <i>Northern chicken yellow curry with crispy egg noodles</i>	290
		<b>Gaeng Massaman / มัสมัน</b> <i>World famous curry with Chicken hip, roasted peanuts, cinnamon and potatoes</i>	270
		<i>World famous curry with beef, roasted peanuts, cinnamon and potatoes</i>	430
		<b>Chu Chee Pla Salmon / ชูชีปลาแซลมอน (GF)</b> <i>Salmon fillet topped with red curry and coconut sauce</i>	390
		<b>Gaeng Pha / แกงป่า (GF)</b> <i>Red Jungle curry with Thai herbs and your choice of chicken or pork / ไก่หรือหมู</i>	270
		<i>Red Jungle curry with Thai herbs and Beef / เนื้อ</i>	370
		<i>Red Jungle curry with Thai herbs and your choice of shrimps or seafood / กุ้งหรือทะเล</i>	310

# Main Dish

## อาหารจานหลัก

All dishes are served with steamed jasmine rice

อาหารทุกอย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

**Priew Waan Pla / ปลาเปรี้ยวหวาน (GF\*)** 310

*Sweet and sour crispy sea bass with Hua Hin pineapple, cucumbers, capsicum and spring onions*



**Goong Tod Sauce Makham / กุ้งทอดซอสมะขาม (GF\*)** 420

*Deep fried tiger prawns with tamarind sauce*



**Goong Phad Prik Thai Dum / กุ้งผัดพริกไทยดำ (GF\*)** 420

*Deep fried tiger prawns with garlic and pepper sauce*



**Goong Ob Woonsen / กุ้งอบวุ้นเส้น** 390

*Baked shrimps, glass noodle, celery, ginger, bacon*



**Pla Krapong Nueng Manao / ปลากระพงนึ่งมะนาว (GF)** 420

*Steamed sea bass fillet with fresh lime, garlic and chili dressing*



**Pla Krapong Nueng Se-eiw / ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว (GF)** 420

*Steamed sea bass fillet with soya sauce*

**Pla Krapong Tod Samun Prai / ปลากระพงทอดสมุนไพร** 590

*Deep fried whole seabass, spicy herb sauce*

**Oke Ped Sauce Makham Kab A-Ngun / อกเป็ดซอสมะขามกับองุ่น (GF)** 460

*Seared duck breast with grapes, white sesame and tamarind sauce*



**Gai Phad Khing / ไก่ผัดขิง (GF\*)** 270

*Stir fried chicken with ginger, onions, spring onions, mushrooms and red chili*



**Pad Krapaow / ผัดกะเพรา (GF)**

*Wok fried long chili and holy basil with oyster sauce and your choice of*

*Chicken, pork / ไก่ หรือ หมู* 270

*Beef / เนื้อ* 370

*Shrimp, squid, crab meat or seafood / กุ้ง หมึก เนื้อปู หรือทะเล* 310



**Gai Phad Med Ma-muang / ไก่ผัดเม็ดมะม่วง (GF\*)** 270

*Stir fried chicken with capsicum, mushrooms, cashew nuts, onions and dry chili*

**Nuea Phad Nam Man Hoy / เนื้อผัดน้ำมันหอย (GF\*)** 850

*Thai French breed beef sirloin, stir fried in oyster sauce with onions, mushrooms and spring onions*

**Nua Yang Prik Thai Dum / เนื้อย่างพริกไทยดำ** 850

*Thai French breed beef sirloin, marinated and grilled, topped with classic black pepper sauce*

**Talay Pad Pong Caree / ทะเลผัดผงกะหรี่** 310

*Stirfried seafood, yellow curry powder, egg, celery, spring onions*

# Rice and Noodles

## ข้าวและก๋วยเตี๋ยว



### Phad Kee Mao / ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา (GF\*)

Spicy stir fried rice noodles with green peppercorn, garlic, chili and your choice of Chicken or pork / ไก่ หรือหมู

Beef / เนื้อ

Shrimps or seafood / กุ้ง หรือทะเล

270

370

310

### Rad Nah / เส้นใหญ่ราดหน้า (GF)

Fried rice noodles with kale in Chinese gravy and your choice of Chicken or pork / ไก่ หรือหมู

Beef / เนื้อ

Shrimps or seafoods / กุ้ง หรือทะเล

270

370

310

### Phad Se-ew / เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว (GF)

Wok-ried flat rice noodles with soya sauce, vegetables and your choice of Chicken or pork / ไก่ หรือหมู

Beef / เนื้อ

Shrimps or seafood / กุ้ง หรือทะเล

270

370

310



### Phad Thai / ผัดไทย (GF)

Fried Siamese noodles sautéed with sweet tamarind sauce and your choice of Chicken or pork / ไก่ หรือหมู

Beef / เนื้อ

Shrimps or seafood / กุ้ง หรือทะเล

270

370

310

### Kao Phad / ข้าวผัด (GF)

Stir fried rice with eggs, vegetables and your choice of Chicken or pork / ไก่ หรือหมู

Beef / เนื้อ

Shrimps or seafood / กุ้ง หรือทะเล

270

370

310

### Kao Phad Sapparod / ข้าวผัดสับปะรด (P)

Fried rice with pineapple, shrimps, chicken, raisin and cashew nuts


310

# Vegetarian Dishes

## อาหารเจ


**Popia Pak / ปอเปี๊ยะผัก** 190  
*Homemade deep fried vegetable spring rolls served with sweet plum sauce*


 **Yam Hed Tohu / ยำเห็ดกับเต้าหู้ (GF)** 210  
*Spicy ear mushroom and tofu salad with celery and Yam noodles*


 **Tom Kha Pak Ruam / ต้มข่าผักรวม (GF)** 190  
*Coconut soup with vegetables, mushrooms, chili and galangal*

**Pad Pak Ruam Mid / ผัดผักรวมมิตรเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ (GF)** 190  
*Stir fried assorted vegetables with soy sauce, served with steamed jasmine rice*

**Priew Waan Tohu / เปี๊ยะหวานเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ (GF)** 210  
*Sweet and sour crispy tofu with Hua Hin pineapple, cucumbers, capsicum and spring onions served with steamed jasmine rice*

 **Gaeng Kiew Wan Pak / แกงเขียวหวานผักเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ (GF)** 190  
*Green curry with seasonal vegetables and tofu, served with steamed jasmine rice*

 **Panang Pak / พะแนงผักเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ (GF)** 190  
*Red curry with tofu and vegetables, served with steamed jasmine rice*

 **Phad Kaprow Pak Ruam / ผัดกะเพราผักรวมเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ (GF\*)** 190  
*Stir fried vegetables with chili, garlic and hot basil leaves, served with steamed jasmine rice*

**Kao Phad Pak Ruam / ข้าวผัดผักรวม (GF\*)** 190  
*Wok fried rice with vegetables*

**Pad Thai Jay / ผัดไทยเจ (GF\*)** 190  
*Wok fried rice noodle with vegetables, tofu and sweet tamarind sauce*

# Thai Desserts


## ของหวาน

**Kao Niew Mamuang / ข้าวเหนียวมะม่วง** 240  
*Yellow mango with sticky rice*

 **Moose Mapraw / มูสมะพร้าว (GF\*)** 220  
*Coconut cream dome, mango kaffir lime fillings, passion fruit coulis*

**Creme Brulee Look Tarn / เครมบริวเล่ลูกตาล** 190  
*Pandanus toddy palm crème brulee, sesame flakes*

**Pholamai Ruam / ผลไม้รวม** 250  
*Assorted seasonal fresh fruits*

 **Ice Cream of Your Choice per Scoop / ไอศกรีมรสชาติต่างๆ** 90  
*Lime, vanilla, coconut, chocolate / มะนาว วานิลลา มะพร้าว ช็อคโกแลต*