

suan bua

THAI RESTAURANT



Appetizers

Baht

1. ปอเปี๊ยะดอกไม้ กุ้งหวาน แนนโฆ่กุ้ง  **POH PIA DOK MAI**

390

Rice paper rolls with assorted vegetables, Amaebi shrimp and edible flowers



2. สะเต๊ะไก่สมุนไพร **SATAY GAI SMUNPHIR**

390

Chicken satays mixed herbs relish served with peanut sauce and cucumber salad



3. กุ้ง และ หอยใส่รัง กับน้ำพริกมะแขว่น  **GOONG AND HOI SARONG NAM PRIK MA KWAEN**

390

Deep-fried shrimp and shells wrapped with noodles and Sichuan pepper, chilli paste

4. ทอดมันปลาแกงใต้  **THORD MUN PLA GAENG TAI**

590

Thai fish cakes served with Thai southern style chilli sauce



5. เมี่ยงคำปลาทึบหิมกรอบ **MEANG KUM PLA TUB TIM**

590

Crispy red tilapia served with betel leaves and a selection of Thai condiments



6. เนื้อวากิวคลุกฝุ่นแจ่วลูกหม่อน ข้าวเหนียว  **NEUA WAGYU YANG JAW LOOKMON KHAO NIEW**

900

Grilled Wagyu sirloin served with Esan mulberry sauce and sticky rice



Salads

Baht

7. ลัมตำไทยกุ้งย่าง  **SOM-TAM THAI GOONG YANG**

320

Thai papaya salad with grilled prawns

8. ยำวุ้นเส้นโบราณ  **YUM WOON SEN BORAN**

350

Traditional spicy glass noodles salad with minced pork and shallots



9. ยำส้มโอปูนิ่มทอดงา  **YUM SOM O POO NIM THORD NGA**

390

Pomelo salad with crispy soft-shell crabs



10. แสร้งว่ากุ้งชะอมกรอบ  **SAENG WA GOONG CHAOM GROB**

420

Prawn salad with lime chilli sauce and crispy Acacia



11. ยำชะครามกุ้งย่างไข่เป็ดต้ม  **YUM CHA-KRAM GOONG YANG KAI PED TOM**

420

Seabites vegetable salad served with grilled prawns and duck eggs



12. หอยเชลล์ลุยสวน  **HOY SHELL LUI SUAN**

790

Seared scallops with fresh Thai herbs and chilli sauce



Soups

Baht

13.แกงเลียงนพเก้า 

KAENG LIANG NOPPAKAO

Mixed vegetables soup with shrimp paste

350

14.ต้มข่าไก่อ่อนแค้นตะวัน 

TOM KHA GAI ONN KANTAWAN

Coconut milk soup with chicken and Jerusalem artichokes

350



15.ต้มส้มขี้มันปลากระพง 

TOM SOM KHAMIN PLA KAPONG

Sweet- sour soup with seabass and tamarind

390



16.แกงส้มชะอมกุ้งปลาสด 

KAENG SOM CHA OM GOONG PLA SALID

Thai sour curry soup with prawns, vegetables omelet, and deep-fried gourami fish

390

17.ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 

TOM YUM GOONG MAE NAAM

Hot & sour river prawn soup flavoured with lemongrass

460



Mains

Baht

18.น้ำพริกกะปิปลาทอด 

NUMPRIK KAPI PLATU TORD

Shrimp paste dips with deep-fried mackerel and vegetables

390

19.น้ำพริกหลงเรือ 

NUMPRIK LOHNG REUUA

Fermented shrimp paste relish with sweet pork and crispy deep-fried fish

390



20.แกงหมูกรอบใบชะมวง 

GAENG MOO GROB BAI CHAMUANG

Eastern style curry with Cowe leaves and crispy pork

390



21.แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อ โรตีส 

GAENG KHEAW WAN GAI RUE NEUA AND ROTI

Green curry style chicken or beef served with roti

390/450

22.แกงมัสมั่นไก่ 

GAENG MASSMAN GAI

Traditional Thai southern curry with chicken

390

23.แกงคั่วเปิดอย่างลูกพีช 

GAENG COUR PED YANG LOOK PEACH

Red curry style with dried fish, roasted duck and peach

490

24.พะแนงเนื้ออกั่มวิว ผักดอง

PA-NANG NEUA GAM WUA PAK DONG

Slowed cooked beef cheek dried curry served with vegetable pickles

620



Mild (หนึ่งเม็ด) Spicy (ห้านิ้ว) Hot (สิบนิ้ว)



Mild (หนึ่งเม็ด) Spicy (ห้านิ้ว) Hot (สิบนิ้ว)

Mains

Baht

25. ผัดกะหล่ำปลีกากหมู
PHAD KALAMPLEE KAKHMOO
Wok-fried cabbages with fish sauce and crackling pork

26. ผัดผักบุ้งไฟแดง 
PHAD PHAK BOONG FAI DEANG
Stir-fried morning glory with chilli

27. ไข่เจียวกุ้ง/กรรเชียงปู
KAI JIEAW GOONG / GUN CHIANG POO
Omelet with shrimp or crab meat

28. ผัดผักรวมมิตรขิงสด 
PHAD PAK RUAM MIT KHING SOD
Wok-fried mixed vegetables with fresh ginger



29. ข้าวผัดสับปะรด
KHAO PHAD SUPPAROD
Fried rice with pineapple, chicken, shrimp, cashew nuts and raisins



30. ผัดผงกะหรี่กุ้งสับปะรดย่าง
PHAD PONG KAREE GOONG SUPPAROD YANG
Stir-fried curry powder with prawns and grilled pineapple



Mains

Baht

31. ปูนิ่มสมุนไพรไทย 
POO NIM SAMUN PRAI THAI
Crispy soft shell crabs with Thai herb mixed sauce

32. กุ้งชอสมะขามกระเจี๊ยบ
GOONG SAUCE MAKHAM KRAJEAB
Crispy river prawns topped with roselle tamarind sauce



33. ผัดไทยกุ้งไข่เค็มไชยา
PHAD THAI GOONG KHAI KHEM CHAIYA
Stir-fried Thai noodles with prawns and salted egg



34. จู๋ชีปลาแซลมอน 
CHOO CHEE SALMON
Grilled salmon with red curry sauce



35. ปลากระพงทั้งตัว
PLA KA PONG TOD
(ซอสกระเพรา มะขาม จู๋ชี สามรส ทอดน้ำปลา นึ่งมะนาว พริกไทยดำ)
DEEP FRIED OR STEAMED WHOLE SEABASS SELECT YOUR COOKING CHOICE AND YOUR OWN SAUCE.

Whole seabass with any sauce as your choices
(Holy basil sauce, Tamarind sauce, Red curry sauce, Blend of sweet, sour and spicy sauce, Green mango salad, Garlic-lime sauce, Black pepper sauce)



Vegetarians

Baht

36. ข้าวผัดกะเพราเห็ดชิเมจิ  280
KHAO PHAD KAPRAO HED CHI ME JI
Stir-fried rice with chilli, garlic paste and Shimeji mushrooms



37. ปอเปี๊ยะผักหวานทอดกรอบพ룬ซอส 320
POH PIA PHAK WHAN TOD GROB PRUNE SAUCE
Deep-fried wagame with seabites spring rolls and prune sauce



38. ต้มข่าเห็ดรวม  320
TOM KHA HED RUAM
Coconut soup with mixed mushrooms

39. ผัดไทยผัก เต้าหู้ทอด 320
PHAD THAI PHAK TAO HUU TOD
Stir-fried Thai noodles with vegetables and deep-fried tofu



40. แอ่งกะหรี่มันฝรั่ง เต้าหู้ คอมเจียว  320
GANG GA-RHEE MUN FARANG TAO HUU HOMJIEW
Yellow curry with potatoes tofu sprinkles with crispy shallots



All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
 ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Desserts

Baht

41. บำขี้มนมะพร้าวอ่อน ไอศกรีมวนิลา 290
BABIN MAPROW ONN ICE CREAM VANILLA
Thai coconut pancakes with vanilla ice cream



42. กลัวยหอมทอด ไอศกรีมกะทิครีมเบิ้ลแมคคาดาเมีย 290
KLUEY HOM THORD ICE CREAM KRA-TI
Banana fritters served with coconut ice cream and macadamia crumble



43. ประทุมรสรากบัวเชื่อม 290
PRATUMROD RAK BUA CHIUM
Thai glutinous rice balls with coconut milk and lotus root

44. ผลไม้รวม 290
SEASONAL FRESH FRUITS

45. ส้มจุน (ผลไม้ตามฤดู) 290
SOHM CHOON
Thai sweet & sour orange with lychees, green mango and crispy shallots



46. ทับทิมกรอบแก่นตะวัน 290
TUB TIM GROUB KANTAWAN
Jerusalem artichokes in coconut milk with jackfruit and sweet aloe

47. ข้าวฟ่างเปียกกล้วย 320
KHAW FANG PEIK LAMYAI
Sweet sticky rice with longan and coconut cream

48. ข้าวเหนียวมะม่วง 350
KHAO NIEW MAMUNG
Sticky rice with mango and coconut sauce



All prices are subjected to 10% service charge and 7% Government tax.
 ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ และภาษีมูลค่าเพิ่ม

LISTED BELOW ARE SOME OF THE MOST BENEFICIAL INGREDIENTS FOUND IN VARIOUS THAI DISHES

ตัวอย่างพืชสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยา และนิยมใช้เป็นส่วนประกอบในหลากหลายเมนูอาหารไทย

อาหารไทย - จากภูมิปัญญา - สู่ภูมิคุ้มกัน

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยที่สืบทอดกันมาหลายศตวรรษ เรามีวิธีการดูแลสุขภาพด้วยการป้องกัน และรักษาอาการเจ็บป่วยของตนเอง จากการใช้พืชสมุนไพรในการปรุงยาและปรุงอาหาร มีการนำสมุนไพรพื้นบ้านหลากหลายชนิดมาใช้ประกอบอาหาร ซึ่งสมุนไพรเหล่านั้นต่างมีคุณประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ มีสรรพคุณทางยาช่วยป้องกันรักษาและบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้

อาหารเป็นยา

แน่นอนว่าอาหารไทยเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายในเรื่องของรสชาติ แต่หลายท่านอาจจะยังไม่ทราบว่านอกจากความอร่อยแล้ว อาหารไทยยังเต็มเปี่ยมไปด้วยสรรพคุณทางยาที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนผสม สมุนไพร และเครื่องเทศต่าง ๆ ถือเป็น "สุดยอดอาหารเป็นยา" ที่ทั้งช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ช่วยเรื่องการเผาผลาญ ลดการอักเสบ และสรรพคุณทางยาอื่น ๆ ที่ดีต่อสุขภาพของคุณ



THE HEALTH BENEFITS OF INGREDIENTS FOUND IN THAI DISHES

For centuries, Thai people have had their own system of health care and illness treatments. The value of Thai herbs and their physiological actions can be looked upon as Thai wisdom by the people. Local herbs & spices have long been used as medicines and dietary supplement, they have been used in cooking and its many medicinal properties.

FOOD IS MEDICINE

Thai cuisine is widely known for its taste and authenticity. However, not many people know about the health benefits that come with these dishes. The ingredients and spices in these Thai dishes are actually considered as "superfoods." They are able to enhance your immune system, speed up your metabolism, combat inflammation and just improve your general health.



กะเพรา HOT BASIL

ช่วยลดอาการหวัดลดอาการแน่นท้อง
It helps to colds.



กระเทียม GARLIC

ช่วยบำรุงเลือด ช่วยแก้อาการหวัดได้ดี
It helps control blood pressure and helps relieve cold symptoms as well.



มะนาว LIME

เป็นยาบำรุง แก้อาการร้อนใน ชุ่มคอ ช่วยให้สดชื่น
Benefits as a tonic to reduce the heat in the throat and helps to refresh.



บัวบก CENTELLA ASIATICA

ช่วยอาการชาในช่วยลดอาการอักเสบของแผลได้
It helps to reduce inflammation.



ขิง GINGER

มีสรรพคุณช่วยยับยั้งไวรัสช่วยลดคอเลสเตอรอล
It has properties that help inhibit viruses and reduce cholesterol.



ตะไคร้ LEMONGRASS

ดีต่อระบบย่อยอาหาร
Good for the digestive system.



ใบสะระแหน่ MINT LEAVES

ช่วยบรรเทาอาการปวดท้องแก้อาการท้องอืด
It helps to relieve stomach pain.



ใบแมงลัก HOLY BASIL

ดีต่อระบบย่อยอาหาร
Good for the digestive system.



ใบยอ NONI LEAVES

แก้อาการเคล็ดขัดยอกและช่วยขับลม
It helps to cure sprains.



พริกไทย PEPPER

ช่วยต้านสารก่อมะเร็ง ดีต่อระบบทางเดินหายใจ
It is good for the respiratory system.



โหระพา SWEET BASIL

ลดคอเลสเตอรอลในเลือดแก้อาการจุกเสียดแน่นท้อง
It helps to reduce bad cholesterol.



ข่า GALANGAL

เป็นยาขับลมแก้อาการหืดและโรคหลอดลมอักเสบ
Helps to treat asthma and bronchitis.



มะขาม SIAM TAMARIND

ใช้เป็นยาขับเสมหะแก้อาการไอ บรรเทาอาการท้องผูก
Used as an expectorant for cough.

ห้องอาหารสวนบัว | SUAN BUA RESTAURANT

เปิดบริการทุกวัน นี้อกลางวัน 11.30-14.30 น. และมื้อเย็น 18.00-22.30 น.

Open daily lunch 11.30-14.30 hrs., dinner 18.00-22.30 hrs.