# suan bua

THAI RESTAURANT



suan bua
THAI RESTAURANT

# Appetizers | อาหารเรียกน้ำย่อย

Baht



## ม้วนช่อทิพยโอสถ — 390

**Fresh herbal flower rolls with sweet shrimp and Japanese mint**

*Inspired by an ancient Thai recipe, fresh herbal flowers wrap sweet shrimp with a refreshing touch of Japanese mint.*

เมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากตำรับโบราณ ใช้ดอกไม้สมุนไพรไทยสดห่อด้วยกุ้งหวาน เติมกลิ่นหอมสดชื่นจากสะระแหน่ญี่ปุ่น สื่อถึงความอ่อนช้อยงดงามเหมือนช่อบุปผาในสวนบัว



## สะเต๊ะไก่เบญจา — 390

**Benja chicken satays with mixed herbs relish, served with peanut sauce**

*Tender Benja chicken, naturally raised, grilled to perfection and served with classic satay sauce and herbal condiments*

ไก่เบญจาเลี้ยงด้วยธัญพืช จนได้เนื้อที่นุ่มหอม ย่างจนหอมกรุ่น เสิร์ฟกับน้ำจิ้มสูตรพิเศษ และเครื่องเคียงสมุนไพรไทย ตัดเลี่ยนด้วยรสเปรี้ยวหวานของอาหารแบบดั้งเดิม



## เมี่ยงคำปลาทับทิมลำตะคอง — 690

**Lam Taklong red tilapia miang kham on wild betel leaves or lotus petals**

*Deep fried Lam Taklong red tilapia wrapped in betel leaves or lotus petals with herbs, a refined taste of Thai tradition.*

ปลาทับทิมเลี้ยงในเขื่อนลำตะคอง จังหวัดนครราชสีมา เนื้อแน่น หวานธรรมชาติ นำมาทำเมี่ยงคำห่อใบชะพลูหรือกลีบบัวหลวง พร้อมเครื่องสมุนไพรไทยครบครัน สะท้อนภูมิปัญญาไทยแท้

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Salad | สลัด

Baht



## ยำชะครามสมุทรสงครามกุ้งย่าง — 350

**Spicy Samut Songkhram sea-blite salad with grilled tiger prawn**

*Sea-blite herbs from Samut Songkhram and char-grilled tiger prawn in a refreshing coastal salad*

"ชะคราม" ผักพื้นบ้านริมทะเลจากสมุทรสงคราม กลิ่นหอมเค็มธรรมชาติ นำมายำกับสมุนไพรสด และเครื่องปรุงรสแบบไทย เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่างตัวโต ได้รสชาติที่สดชื่นและกลมกล่อมเฉพาะถิ่น



## ยำวุ้นเส้นโบราณรัตนโกสินทร์ — 350

**Traditional spicy glass noodle salad with minced pork and shallots**

*Traditional glass noodle salad with minced pork and shallots, inspired by Rattanakosin cuisine*

ได้แรงบันดาลใจจากสำรับอาหารยุคต้นรัตนโกสินทร์ ใช้วุ้นเส้นถั่วเขียวเหนียวนุ่ม คลุกกับหมูสับและหอมแดงซอย ราดด้วยน้ำยำรสจัดจ้าน กลายเป็นเมนูที่สะท้อนรากเหง้าอาหารไทยแท้



## ยำส้มโอนครชัยศรีปูนิ่มจันทบุรี — 390

**Nakhon Chaisi pomelo salad with Chantahaburi soft-shell crab**

*Nakhon Chaisi pomelo with crispy soft-shell crab, balancing citrusy sweetness and herbal spices*

ส้มโอนครชัยศรีผลใหญ่ เนื้อฉ่ำหวานอมเปรี้ยว คลุกกับน้ำยำสมุนไพรเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่ปูนิ่มทอดกรอบโรยงาดำ สร้างสมดุลย์ของรสชาติที่ทั้งหรูหราและสดชื่น

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Soup | ซุป

Baht



## ต้มข่าไก่เบญจา — 390

**Benja chicken in young galangal coconut soup**

*Classic galangal coconut soup with tender Benja chicken, delicately rich and aromatic*

ต้มข่าโบราณสูตรต้นตำรับ ใช้ไก่เบญจาเลี้ยงแบบธรรมชาติ เนื้อนุ่มหอม เคี่ยวกับกะทิสดและข่าอ่อนจนรสนุ่มละมุน หอมมันลงตัว



## ปลากะพงสามน้ำต้มส้มขมิ้นสุราษฎร์ธานี — 390

**Sweet and sour soup with Songkhla seabass and Surat Thani turmeric**

*Three-water seabass simmered with Surat Thani turmeric, sour garcinia, and natural stevia sweetness*

ปลากะพงสามน้ำสดใหม่ ต้มกับขมิ้นพื้นเมืองสุราษฎร์ฯ น้ำซุปหอมขมิ้น เผ็ดร้อนพริกไทย รสเปรี้ยวจากส้มแขก หวานกลมกล่อมธรรมชาติจากหญ้าหวาน



## ต้มยำกุ้งแม่น้ำอยุธยา — 490

**Hot & sour Ayutthaya river prawns soup with lemongrass**

***Ayutthaya giant river prawns in a hot and sour tom yum, fragrant with lemongrass and kaffir lime***

กุ้งก้ามกรามอยุธยาตัวโต เนื้อหวาน ต้มยำรสจัดจ้านหอมตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด สูตรดั้งเดิมที่คนไทยคุ้นเคย

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Main & Curry | อาหารจานหลักและแกง

Baht



## น้ำพริกลงเรือปลาสลิดบางบ่อ 420

**Khlong Khon shrimp paste with sweet pork and Bang Bo crispy gourami**

*Bang Bo crispy gourami with sweet pork and spicy shrimp paste, a Royal Thai classic*

น้ำพริกลงเรือรสเข้มข้นเสิร์ฟพร้อมหมูหวานและปลาสลิดบางบ่อทอดกรอบ หอมมัน เป็นเมนูที่สืบสานตำรับอาหารไทยแท้



## น้ำพริกกะปิคลองโคนปลาทูทอดแม่กลอง 420

**Khlong Khon shrimp paste dip with Mae Klong mackerel**

*Khlong Khon shrimp paste served with Mae Klong mackerel and assorted vegetables*

น้ำพริกกะปิคลองโคนรสกลมกล่อม เสิร์ฟกับผักนานาชนิดและปลาทูแม่กลองทอดกรอบ รสชาติเรียบง่ายแต่งดงามตามแบบฉบับครัวไทย



## แกงหมูสามชั้นม้วน ใบชะมวงเมืองจันท์ 590

**Chanthaburi Cowslip leaves and rolled pork belly curry**

*Tangy Chanthaburi cowslip curry with rolled pork belly, an Eastern Thai specialty*

แกงชะมวงสูตรเมืองจันท์ รสเปรี้ยวเฉพาะตัวจากใบชะมวง เข้ากับหมูสามชั้นม้วนตุ๋นเปื่อยนุ่ม เป็นเอกลักษณ์ของอาหารตะวันออก



## ปลากะพงสามน้ำ สงขลาทอดซอสตามใจท่าน 790

**Deep-fried Songkhla seabass, select your own sauce**

*Whole seabass crispy fried served with your choice of sauces, from spicy basil to sweet Phetchabun tamarind or mango salad*

ปลากะพงสดทอดกรอบทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมซอสหลายสไตล์ ตั้งแต่กะเพราเข้มข้น มะขามเปรี้ยวหวาน ไปจนถึงยำมะม่วง

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Main & Curry | อาหารจานหลักและแกง

Baht



## แกงเขียวหวานไก่เบญจาโรตี 390

**Green curry with Benja chicken and homemade roti**

*Creamy green curry with Benja chicken, paired with freshly homemade roti*

แกงเขียวหวานรสเข้ม หอมกะทิ เคี่ยวกับไก่เบญจา เสิร์ฟคู่โรตีหอมกรอบ
เป็นการผสมผสานความเป็นไทยแท้และความร่วมสมัย



## แพนงเนื้อแก้มวัวสีคิ้ว 590

**Slow-Cooked See Kiw Beef Cheek Curry**

*Slow-braised See Kiw Beef Cheek in a rich dry curry*

เนื้อน่องลายสีคิ้วตุ๋นไฟอ่อนจนเปื่อยนุ่ม เคลือบด้วยเครื่องแกงแห้งรสเข้ม
เสิร์ฟหรูหราแต่ยังคงความเป็นไทยแท้



## แกงคั่วปักษ์ใต้ใบเหลียงกรรเชียงปู 550

**Southern Thai crab curry with Chumphon malindjo leaves**

*A rich Southern-style curry with crab claw, balanced by the goodness of Malindjo leaves*

แกงใต้เข้มข้น หอมมันจากกรรเชียงปู เติมคุณค่าจากผักสมุนไพร ด้วยใบเหลียงชุมพร



## ปูนิ่มจันทบุรีผัดผงกะหรี่ 450

**Stir-fried Chanthaburi soft-shell crab with curry powder**

*Crispy Chanthaburi soft-shell crab stir-fried with aromatic, creamy curry powder*

ผัดผงกะหรี่หอมมัน เสิร์ฟพร้อมกับ ปูนิ่มเนื้อแน่นจากจันทบุรีทอดกรอบ

Signature dishes Vegetarian Pork Nut Seafood Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Main & Curry | อาหารจานหลักและแกง

Baht



## ข้าวผัดสับปะรดศรีราชา — 420

**Fried rice with Sriracha pineapple, Benja chicken, shrimp, cashew nuts, and raisins**

*Fragrant fried rice tossed with sweet Sriracha pineapple, Benja chicken, prawns, cashew nuts and raisins*

ข้าวผัดหอมกลิ่นกะทิ คลุกเคล้ากับสับปะรดศรีราชารสหวาน เพิ่มรสชาติด้วยไก่เบญจา กุ้งสด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และลูกเกด



## ไข่เจียวกรรเชียงปูเชฟนิ่ม — 650

**Chef Nim omelet with crab meat**

*A fluffy golden omelet with crab meat*

ไข่เจียวฟูทองอร่าม ผสานเนื้อปูก้อน



## ใบเหลียงผัดไข่ออร์แกนิกน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น — 420

**Stir-fried Chumphon malindjo leaves with omega eggs in virgin coconut oil**

*A Southern favourite: rich malindjo leaves cooked with omega eggs in healthy virgin coconut oil*

ใบเหลียงชุมพรสดๆ ผัดกับไข่ออร์แกนิกในน้ำมันมะพร้าวเพื่อสุขภาพ



## ผัดผักออร์แกนิกห้าสหาย — 420

**Wok-fried Benja organic vegetables with fresh ginger**

*Five organic vegetables, stir-fried with ginger for warmth and balance*

ผักห้าอย่างรวมคุณค่า ผัดกับขิงสดหอม รสกลมกล่อม ดีต่อสุขภาพ

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Main & Curry | อาหารจานหลักและแกง

Baht



**คูโรบูตะหมักข่าย่าง น้ำพริกมะแขว่นเมืองน่าน** 690

**Grilled Kurobuta pork served with Nan makhwaen**

*Tender Kurobuta pork paired with the unique spice of Nan's rare makhwaen*

หมูคูโรบูตะนุ่มย่างหอม เสิร์ฟคู่เครื่องเทศมะแขว่นรสซ่าเอกลักษณ์ล้านนา



**เนื้อกำแพงแสนคลุกฝุ่น, แจ่วลูกหม่อนเชียงราย** 890

**Grilled Kamphaeng San beef served with Chiang Rai mulberry sauce**

*Premium beef grilled and dusted with herbs, served with antioxidant-rich mulberry dipping*

เนื้อโคพรีเมียมคลุกฝุ่นหอม เสิร์ฟกับแจ่วลูกหม่อนเชียงรายบำรุงสุขภาพ



**กุ้งทอดซอสมะขามเพชรบูรณ์** 590

**Crispy Ayutthaya River prawns topped with Phetchabun tamarind sauce**

*Crispy Ayutthaya river prawns drizzled with sweet and tangy Phetchabun tamarind sauce*

กุ้งแม่น้ำอยุธยาทอดกรอบราดซอสมะขามพันธุ์ดีจากเพชรบูรณ์รสหวานกลมกล่อม



**ผัดไทยกุ้งไข่เค็มไชยา** 590

**Stir-fried Thai noodles with Ayutthaya River prawn and Chaiya salted eggs**

*Classic Chanthaburi-style Pad Thai elevated with Ayutthaya prawn and Chaiya salted eggs*

ผัดไทยเส้นจันทน์ไฟแรง เพิ่มความหรูด้วยกุ้งแม่น้ำอยุธยาและไข่เค็มไชยา

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

suan bua
THAI RESTAURANT

# Vegetarian | อาหารมังสวิรัติ

*Baht*



**ปอเปี๊ยะสาหร่ายผักหวานทอดกรอบแจ่วลูกหม่อน** 350

**Seaweed spring rolls with Thai vegetebles and mulberry sauce**

*Golden spring rolls wrapped with wakame seaweed and pak wan served with rich mulberry sauce*

ปอเปี๊ยะห่อสาหร่ายวากาเมะ ใบผักหวาน ทอดกรอบ เสิร์ฟคู่ซอสลูกหม่อนรสเปรี้ยวหวาน



**ต้มข่าเห็ดออร์แกนิกรวมในมะพร้าวอ่อนราชบุรี** 350

**Organic mixed mushroom soup in Ratchaburi young coconut**

*Creamy coconut soup with organic mushrooms, served in a fragrant Ratchaburi young coconut*

เห็ดออร์แกนิกรวมน้ำกะทิหอมละมุน เสิร์ฟในลูกมะพร้าวอ่อนราชบุรี



**ผัดไทยเส้นจันทน์ ผักออร์แกนิกเต้าหู้ทอด** 350

**Chanthaburi noodle Pad Thai with local organic vegetables & crispy tofu**

*Stir-fried Chanthaburi noodles with organic vegetables and crispy tofu for a healthy twist*

ผัดไทยเส้นจันทน์เหนียวนุ่ม กับผักออร์แกนิกและเต้าหู้ทอด ทานง่ายเพื่อสุขภาพ



**แกงเขียวหวานเจผักออร์แกนิก** 350

**Thai green curry with organic vegetebles**

*Classic Thai green curry crafted with fresh organic vegetables and rich coconut milk*

แกงเขียวหวานสูตรเจ ผักออแกนิคสดใหม่ หอมเครื่องแกงและกะทิ

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Thai rice | ข้าวไทย

*Baht*



ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟบุรีรัมย์ — 50
Buriram volcanic soil jasmine rice



ข้าวกล้องหอมมะลิบุรีรัมย์ — 50
Buriram brown jasmine rice



ข้าวสังข์หยดพัทลุง — 50
Sangyod rice from Phatthalung

Signature dishes · Vegetarian · Pork · Nut · Seafood · Alcohol

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

suan bua
THAI RESTAURANT

# Desserts | ของหวาน

Baht



## บ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนราชบุรี และไอศครีมกะทิโบราณ 350

**Ratchaburi young coconut pancake with authentic coconut ice cream**

*Crispy on the outside, soft inside made with tender Ratchaburi young coconut and naturally sweetened with stevia, served with authentic coconut ice cream*

ขนมบ้าบิ่นกรอบนอกนุ่มใน ทำจากมะพร้าวอ่อนราชบุรี กลมกล่อมด้วยความหวานธรรมชาติจากหญ้าหวาน เสิร์ฟคู่ไอศกรีมกะทิโบราณ



## ข้าวฟ่างเปียกหญ้าหวานลำไยน่าน 290

**Stevia sweetened millet with Nan longan**

*Stewed millet sweetened with natural stevia, enriched with the delicate fragrance of Nan longan*

ข้าวฟ่างต้มเคี่ยวด้วยหญ้าหวาน เพิ่มความหอมหวานด้วยลำไยน่านรสละเมียด



## ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก 350

**Sticky rice with Phitsanulok golden mango**

*Creamy coconut sticky rice lightly sweetened with stevia, served with golden Nam Dok Mai mango from Phitsanulok*

ข้าวเหนียวหอมมันปรุงรสด้วยกะทิสดผสานความหวานละมุนจากหญ้าหวาน เสิร์ฟคู่มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองจากพิษณุโลก



## ส้มฉุนต้นรัตนโกสินทร์ 290

**Early Rattanakosin somchun**

*A refreshing heritage dessert of mixed fruits in fragrant syrup, sweetened with stevia and lifted with fresh ginger*

ขนมโบราณคลายร้อนจากผลไม้รวมในน้ำเชื่อมหอมสดชื่นสมัยต้นรัตนโกสินทร์ แต่งรสหวานธรรมชาติด้วยหญ้าหวาน และขับกลิ่นด้วยขิงซอย

Signature dishes | Vegetarian | Pork | Nut | Seafood | Alcohol

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