The Thai

ของทานเล่น / APPETISERS

ปลาแนมใบทองหลาง แบบสิงห์บุรี S N — 390
Marinated minced snakehead fish wrapped
in savory leaf "Singburi province" style

เมี่ยงกลีบบัวหลวงเนื้อปู S N — 390
Crispy crab meat and herbs in lotus leaf

กุ้งโสร่ง G S — 490
Fried prawns wrapped in Phuket noodles
mango dip sauce

ล่าเตียงกุ้งไข่แดงเค็ม S N — 320
Marinated minced shrimp, salted egg yolk
Chiang Rai Pal Dao walnut wrapped in an egg net

ช่อม่วงแซลมอน G S — 320
Flower dumplings stuffed with salmon

ม้าฮ่อไก่เบญจา S N — 320
Marinated free range chicken on
"Nang Lae" pineapple

รังไรเนื้อปูเครื่องว่างคาว G S N — 320
Rice thread noodles, minced shrimp
crab meat, mung beans, coconut milk

สลัด / SALADS

แสร้งว่ากุ้งก้ามกรามบางปะกง S — 510
Grilled Bang Pakong river prawn, spicy salad
salted gourami, vegetables

ยำชะครามเนื้อปู S N — 450
Seabite salad, crab meat

พล่าปูนิ่มทอดกรอบ S — 390
Ranong soft shell crab salad, roasted chilli paste

ยำพริกหยวกสอดไส้กุ้งกับแตงไทยอ่อน S — 390
Grilled green pepper stuffed with shrimp meat
young mush melon salad

ยำกบทอดโบราณ S — 350
Spicy frog salad, green mango, banana blossom

ยำใบบัวบกกุ้งสับปักษ์ใต้ S — 370
Gotu kola leaf spicy salad, minced prawns
roasted coconut

ซุป / SOUPS

ต้มกุ้งปรุงสด ร.5 S — 410
Hot and sour soup, grilled Bang Pakong river prawn
green mango

ต้มจิ๋วไก่เบญจา S — 350
Hot and sour soup, free range chicken
sweet potato, basil

ต้มส้มปลาเก๋า S — 350
Sour soup with grouper, fresh ginger

ต้มแซ่บซี่โครงหมูคุโรบุตะแบบเวนติซี S — 320
Hot and sour soup, Kurobuta pork spare rib
Ventisi style

ต้มโคล้งปลาช่อนกรอบรมควันอยุธยา S — 320
Hot and sour soup, Ayutthaya smoked fish
roasted herbs

ต้มยำกะทิปลาหมึกแห้งกับฟักเขียว S — 310
Dried squid soup, winter melon, coconut milk

เมนูยอดนิยม ALL TIME FAVOURITES

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นกำแพงแสน S — 320
Signature Kamphaeng Saen beef noodle soup

ผัดกะเพราไก่เบญจา S — 350
Phad kaprao gai - organic chicken, chillies
hot basil leaves

ผัดกะเพราหมูคุโรบุตะ S P — 360
Phad kaprao moo - Kurobuta pork, chillies
hot basil leaves

ผัดกะเพราเนื้อวากิวโคราช S — 390
Phad kaprao nuea - Korat wagyu beef, chillies
hot basil leaves

เสิร์ฟพร้อมข้าว และไข่ดาวออแกนิค
(สามารถเลือกชนิดของข้าวได้จากเมนู)
All Stir-fries are served with a rice of your choice
and fried organic egg

ข้าว / RICE

ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ V — 50
จากทุ่งกุลาร้องไห้ จ.มหาสรคาม
Organic Hom Mali rice from Tung Kula Ronghai
Mahasarakham province

ข้าวกล้องเฮงาะเลอทิญ V — 50
จากโครงการหลวง จ.เชียงใหม่
Haaoletin brown rice from Royal Project
Chiang Mai province

ข้าวกล้องสังข์หยด จาก จ.พัทลุง V — 50
Sangyod brown rice from Phattalung province

ผัดและย่าง STIR-FRIED AND GRILLED

ผัดไหลบัวกุ้งสดกับกะปิคลองโคน S — 470
Stir-fried lotus root and shrimps
Klong-Kon shrimp paste and chillies

ผัดเป็ดสุลต่าน S — 450
Stir-fried duck breast, coconut milk, turmeric

เนื้อวากิวโคราชผัดเผ็ดช้างร้อง S — 790
Stir-fried hot and spicy Korat wagyu beef
hot tree basil

งบปลาร้าหมูสับ แบบสิงห์บุรี P S — 690
Grilled fermented fish, minced pork
and herbs wrapped in banana leaf
"Singburi style"

กุ้งก้ามกรามบางปะกง ซอสมะขาม S G — 750
Deep-fried Bang Pakong river prawns
tamarind sauce

ชะอมผัดกุ้งน้ำพริกเผา S G N — 450
Stir-fried prawns, young acacia leaves
roasted chilli paste

หมูเค็มฝอยผัดกะทิแบบโบราณ S P — 550
Stir-fried shredded salted pork with coconut milk

ประเภทแกง / CURRIES

ฉู่ฉี่ปลาหมอยักษ์ทะเล S — 790
Giant sea grouper, red curry, coconut milk

แกงระแวงเนื้อน่องโคกำแพงแสน S — 550
Braised Kamphaeng Saen beef shank
in green curry, turmeric, tamarind

แกงป่าอกเป็ดสับ S — 450
Clear spicy curry with minced duck breast
hot basil

แกงคั่วหอยหวานภูเก็ตกับใบชะพลู S — 450
Phuket sea snail curry, wild betel, acacia leaves

แกงส้มปักษ์ใต้ไข่ปลาริวกิว S — 450
ยอดมะพร้าวอ่อน
Hot and sour curry with giant catfish roe
coconut palm heart "Southern style"

Mild Spicy Very Spicy

G Contains Gluten L Contains Lactose S Contains Seafood, Crustacean or Molluscs P Contains Pork N Contains Nuts V Vegetarian

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.