

SOUTHERN THAI CUISINE



SOUTHERN THAI CUISINE

- 1. ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ**
Beagu leaves stir-fry with eggs and crispy shrimps
- 2. ข้าวขำสมุนไพรเมืองนคร**
Rice and herb salad with local herbs and Southern fermented fish sauce
- 3. แกงไตปลาผักสด**
Fish organs soup with fish, bamboo shoots, round eggplants and long beans
- 4. หมูฮ้องสงขลา**
Braised pork belly in herbs and spices
- 5. น้ำพริกไข่ปูกุ้งสด**
Chili sauce with crab roe, crab meat and prawn, served with fresh local vegetables
- 6. ท่อหมกเนื้อปูภูเก็ต**
Steamed curried crab meat and fish in banana leaves
*Freshly made upon order, up to 20 minutes cooking time
- 7. สาหร่ายพันหอยทากกะทิสด**
Sago with coconut milk, young coconut and corn
- 8. ส้มโอทับทิมสยามโซดา**
Siam Ruby Pomelo Soda
- 9. สมูทตี้สละ**
Salacca smoothie
- 10. Bussaba Ex Weisse, 330 ml**
 - 3 bottles
 - 6 bottles

260

290

290

320

390

390

110

150

150

599

999

Prices are in Thai baht and are subject to VAT and service charge
ราคาค่าอาหารและเครื่องดื่มข้างต้น ไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม