



90-MINUTE UNLIMITED À LA CARTE

Soft Drinks and Drinking Water

THB
990 NET

SOFT DRINKS

Coke / Coke Zero / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Tonic

90-MINUTE UNLIMITED À LA CARTE

เมนูพิเศษ (เลือก 1 รายการต่อท่าน)

SPECIAL MENU (SELECT 1 PER PERSON)

ปอเปี๊ยะกุ้ง

Prawn spring rolls, served with plum sauce

ลูกชิ้นกุ้ง

Fried shrimp balls with pork and egg white served with plum sauce and shrimp paste with soybean oil

ยำส้มโอกุ้งสด

Spicy pomelo salad with prawns and crispy shrimps

เสีอร่องไห้ น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาธา

Grilled marinated Australian wagyu beef brisket, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce

แกงคั่วใบชะพลูกุ้งและปู ขนมนจีนและไข่ต้ม

Betel leaves curry with crab meat and prawn, served with rice noodles and soft-boiled egg

กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน

Prawn stir fry with bird's eye chili and garlic

ไข่ตุ๋นทะเลหมูสับหม้อไฟ

Steamed fluffy egg with prawn, squid and minced pork

ย่ำเนื้อวากิวย่าง

Sous vide then grilled wagyu beef brisket in spicy salad with cucumbers, tomatoes and shallots

กุ้งทอดซอสมะขาม

Batter-fried prawns with tamarind sauce

ทะเลผัดฉ่า

Stir-fried New Zealand mussels, prawns, squids with finger root, garlic, chili and sweet basil

เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir-fried wagyu beef brisket with mushroom, onion and oyster sauce

ข้าวต้มกุ๊ย (เลือกเครื่องเคียง 5 อย่าง)

Boiled jasmine rice with pandan
(Please select 5 choices of side dishes)

ย่ำไข่เค็ม Salted egg salad with shallot and chili

ไข่เจียว Thai-style omelet

ย่ำกุนเชียง Chinese sausage and cucumber salad

หมูสับผัดหน้าเสีียบ Minced pork stir-fry with black olive

กุนเชียงทอด Fried Chinese sausages

ไชโป๊วผัดไข่ Preserved radish stir-fry with egg

ย่ำปลาเค็ม Salted fish salad

ผัดผักบุ้งหมูกรอบ Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork

อาหารทานเล่น

APPETIZERS

ลูกทองไส้ไก่

Fried minced chicken dumplings, served with plum sauce

กวยช่ายทอด

Pan-fried Chinese chive cakes, served with chili soy sauce

ปอเปี๊ยะผัก

Vegetable spring rolls, served with plum sauce

ไก่ทอดพริกเกลือ

Deep-fried chicken with chili and salt, served with sweet chili sauce

ย่ำมะเขือยาวหมูสับ

Grilled long eggplant spicy salad with minced pork and soft-boiled egg

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Deep-fried pork belly with fish sauce

ทอดมันปลากราย

Fried fish cakes, served with sweet and sour sauce

กุ้งเล็กทอดพริกหอม

Deep-fried crispy shrimps with Northern herbs and spices

ดอกขจรผัดวุ้นเส้นและแฮม

Cowslip flowers stir-fry with glass noodles and fermented sour pork

ย่ำทะเลรวมมิตร

Spicy seafood salad with prawns, squids, New Zealand mussels, tomatoes and onions

ย่ำวุ้นเส้นหมูและตับ

Spicy glass noodle salad with pork and liver

คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่วและแจ่วปลาธา

Grilled pork neck, served with dried chili sauce and fermented fish chili sauce

อาหารจานหลัก

MAIN DISH

ไข่เจียวหมูสับ

Thai-style omelet with minced pork

มะเขือยาวผัดหมูสับ

Long eggplant stir-fry with minced pork, garlic, chili and sweet basil

ไข่ยัดไส้หมูสับ

Thai omelet stuffed with minced pork, tomato and onion

พืดยอดผักแฉับเห็ดหอมกระเทียมไทย

Chayote leaves stir-fry with mushrooms and garlic

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Chicken stir-fry with cashew nuts, onion, chili and spring onion

ผัดผักบุ้งหมูกรอบ

Morning glory stir-fry with garlic, chili and crispy pork

ผัดคะน้าปลาเค็ม

Chinese kale stir-fry with salted fish

ห่อหมกปลาช่อนนา

Steamed curried fish in banana leaves

ปลากระพงทอดน้ำปลา ยำมะม่วง

Deep-fried sea bass and green mango spicy salad

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

Batter-fried squids, served with plum sauce

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

Stir-fried squids with curry powder, egg, onion and spring onion

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir-fried squids with salted egg yolk, onion, spring onion and celery

อาหารจานเดียว

ONE DISH

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Stir-fried flat noodles with chicken and pickled squid

ข้าวกะเพราไก่หรือหมูสับ

Wok-fried minced pork or chicken with basil, served with rice and fried egg

ข้าวผัดแหม่ม

Fermented sour pork fried rice, served with fried egg

ข้าวผัดรถไฟหมูหรือไก่

Pork or chicken fried rice with kale, tomato, onion and egg

ข้าวผัดหน้าเลียบ

Fried rice with minced pork, black olive and soft-boiled egg

สปาเก็ตตี้ปลาเค็มกุ้งสด

Spaghetti with salted fish and prawns

ข้าวซอยปูนิ่ม

Northern Thai coconut curry noodles with soft shell crab

ข้าวผัดน้ำพริกกลางเรือ

Chili paste fried rice with minced pork, served with salted eggs, sweet pork and shrimp skewers

ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด

Pad Thai noodles with prawns

เมนูต้มและแกง

แกงจืดไข่น้ำ

Omelet soup with minced pork, cabbage, spring onion and garlic

ต้มยำปลากระพงน้ำใส

Seabass Tom Yum clear soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom

ต้มข่าไก่หับปลี

Coconut chicken soup with galangal and banana blossom

แกงรัญจวนหมู

Pork curry with fermented shrimp paste chili sauce

หมูพะโล้เต้าเจี้ยวสูตรโบราณ

Stewed pork and eggs in five spices and fermented bean paste

โรตีสานเขียวหวานไก่

Thai green curry with chicken, eggplant, sweet basil, red chili and coconut milk, served with roti

มัสมั่นไก่

Chicken Massamun curry

แกงมอญคอหมูย่าง

Mon red curry with grilled pork neck

แกงเหลืองพริกสดปลากระพง

Southern Thai yellow curry with sea bass

ต้มยำกุ้งน้ำข้นหรือน้ำใส

Prawn Tom Yum soup with kaffir lime, lemongrass and mushroom

(Selection of creamy or clear soup)

ขนมหวาน (เลือกได้ 1 รายการ)

DESSERTS (SELECT 1 PER PERSON)

เจาถั่วเขียวน้ำตาลทรายแดง

Grass jelly syrup and brown sugar

กล้วยเชื่อมน้ำกะทิ

Bananas in syrup with coconut milk

ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อมอัญชันมะนาว

Aloe vera compote with butterfly pea syrup and lime juice

กระท้อนหิมะพริกเกลือ

Santol granita

มรกตกรอบ

Emerald in coconut milk

ไอศกรีมทรงเครื่อง

A scoop of ice-cream (choice of plain coconut ice-cream or coconut ice-cream with corn, jackfruit and rice flour jelly)

served with sweet sticky rice, palm seeds in syrup and peanuts

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango sticky rice

ส้มจุกหิมะ

Mixed fruits in citrus syrup granita

