

LONG TABLE

DINNER MENU
THAI SET MENU A
[THAI SHARING STYLE

APPETIZERS
MAKE TWO SELECTIONS

ปูนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย **POO NIM THOD KRATIUM PRIK THAI**
FRIED SOFT SHELL CRAB WITH FRIED GARLIC AND HERB SALAD

ปีกไก่ชุบแป้งทอดยัดไส้หมูสับกับกุ้ง **PEEK GAI CHOOP PANG THOD YAD SAI MOO SAB KUB KOONG**
FRIED CHICKEN WINGS STUFFED WITH PORK & PRAWN WITH SWEET CHILI SAUCE

ปอเปี๊ยะเห็ดทอด **POR PIA HED THOD**
MUSHROOM-VEGETABLE SPRING ROLLS SERVED WITH WHITE SESAME SAUCE

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด **POR PIA KOONG THOD**
DEEP FRIED PRAWN SPRING ROLLS WITH BROWN ONION DIPPING SAUCE

ไก่ห่อใบเตย **GAI HOR BAI TOEY**
FRIED CHICKEN IN PANDAN LEAVES SERVED WITH CARAMEL SESAME SAUCE

ทอดมันกุ้ง **THOD MUN KOONG**
FRIED PRAWN CAKES SERVED WITH PLUM SAUCE

SALADS
MAKE ONE SELECTION

ยำส้มโอกับกุ้งและแคปหมู **YUM SOM O KUB KOONG LAE CRAB MOO**
POMELO SALAD WITH STEAMED JUMBO TIGER PRAWN AND CRISPY PORK SKIN

ยำมรกต **YUM MOR-RA-KODD**
THAI CHOPPED GREEN SALAD WITH PEANUTS, SPICY HERBS AND BLACK SESAME-LIME
VINAIGRETTE

ลาบหมู **LARB MOO**
MINCED PORK WITH ROASTED RICE, PEANUTS AND SPICY HERBS

ส้มตำ **SOM TUM**
PAPAYA SALAD WITH PEANUTS & DRIED SHRIMP

ต้มข่าเห็ด **THOM KHA HED**
SPICY SOUP WITH MUSHROOMS, COCONUT MILK AND LEMONGRASS

MAIN COURSE
PORK, CHICKEN, DUCK & CURRY
MAKE ONE SELECTION

หมูกรอบผัดพริกแกง **MOO KROB PHAD PRIK KEANG**
STIR FRIED CRISPY PORK BELLY WITH RED CURRY AND LONGBEAN

แกงเขียวหวาน ออไก่ยัดไส้หมูสับ **GANG KEAW WAN OAG GAI YUD SAI MOO SUB**
SPICY GREEN CURRY BROTH WITH ROAST CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPICY PORK SAUSAGE

ไก่อบกับเครื่องเทศลิ้นฟพร้อมส้มตำและข้าวเหนียว **GAI OB KREUNG THED SERVE PROM KUB**
SOMTUM RAE KAO NEAW
SPRING CHICKEN GRILLED IN COCONUT CREAM WITH SHALLOT & CUCUMBER RELISH, PAPAYA SALAD AND STICKY RICE

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง **GAI PHAD MED MAMUANG**
STIR FRIED CHICKEN CASHEW NUTS WITH DRIED CHILI AND MIXED BELL PEPPERS

FISH
MAKE ONE SELECTION

ปลากระพงอบกับจิง **PLA GA PHONG OB KUB KHING**
STEAMED SEA BASS FILLETS WITH GINGER, MUSHROOMS, ASPARAGUS AND HERB JUS

ปลากระพงทอดกรอบกับยำมะม่วง **PLA KA PONG THOD KROB KUB YUM MAMUANG**
FRIED SEA BASS WITH GREEN MANGO SALAD AND SWEET TAMARIND CHILI SAUCE

ปลาแซลมอนย่างกับพริกแกงแดง **PLA SALMON YANG KUB PRIK KEANG DAENG**
GRILLED SALMON FILLET ON LEMONGRASS SATE WITH RED CURRY GLAZE AND THAI STYLE CHOPPED HERB SALAD

ปลาแซลมอนย่างคลุกเคล้ากับถั่วพิสตาชิโอและโหระพาราดด้วยซอสหญ้าฝรั่ง **PLA SALMON YANG**
KHLUK KHLAO KUB THUA PISTACHIO LAE HORAPA RAD DAUY SAUCE YHA SAFFRON
GRILLED SALMON FILLET WITH PISTACHIO NUTS, THAI BASIL AND SAFFRON SAUCE

ปลากระพงนึ่งมะนาว **PLA GA PHONG NUNG MANAW**
STEAMED SEA BASS FILLETS WITH LIME, CHILI AND GARLIC

SEAFOOD
MAKE ONE SELECTION

ทะเลผัดพริกแกงกะทิใส่มะพร้าวอ่อน **TA LAY PHAD PRIK KEANG KA TI SAI MA PRAO AON**
YOUNG COCONUT CURRY WITH RIVER PRAWNS, SQUID, SALMON, GREEN-LIPPED MUSSEL
& SWEET BASIL

กุ้งทอดกระเทียม กับซอสพริกไทยดำ **KOONG THOD KRATIEM KUB SAUCEPRICK THAI DUM**
GARLIC FRIED RIVER PRAWNS WITH SPICY BLACK PEPPER SAUCE

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม **PLA MUK PHAD KAI KHEM**
SQUID STIR FRIED WITH ONION, CAPSICUM PEPPERS AND SALTED EGG SAUCE

ปูนิ่มทอดผัดกับซอสพริกไทยดำ **BHUU NIM THOD PHAD KUB SAUCE PRIK THAI DUM**
STIR FRIED SOFT SHELL CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

SIDE DISHS
MAKE TWO SELECTIONS

ผัดผักบุ้งไฟแดง **PHAD PAK BOONG FAI DANG**
WOK FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC AND VEGETARIAN OYSTER SAUCE

ผัดหน่อไม้ฝรั่ง, แครอทกับเห็ด **PHAD NOR MAI PHA-RANG CARROT KUB HED**
TENDER ASPARAGUS AND CARROTS WITH STRAW AND ENOKI MUSHROOMS

ผัดกะเพราเห็ดและเต้าหู้ **PHAD KA PRAO HED LAE TAO HOO**
WOK FRIED MUSHROOMS WITH TOFU, HOLY BASIL, GARLIC AND CHILI

ผัดบล็อกโคลี่เห็ดหอมและเต้าหู้กับซอสพริกไทยดำ **PHAD BROCCOLI HED HOM LAE TAO HOO KUB**
SAUCE PRIK THAI DUM
WOK FRIED BROCCOLI, MUSHROOMS, TOFU AND GARLIC WITH BLACK PEPPER SAUCE

ผัดไทยไก่ **PHAD THAI GAI**
STIR FRIED RICE NOODLES WITH CRISPY FRIED CHICKEN

DESSERTS
MAKE TWO SELECTIONS

เครปกล้วยหอม **CREPE GRUY HOM**
BANANA CREPE WITH MASCARPONE CREAM AND TAMARIND CARAMEL SAUCE

ข้าวเหนียวมะม่วง **KAO NEAW MAMUANG**
MANGO WITH STICKY RICE AND FRIED MUNG BEANS

ชีสเค้ก แต่งหน้าด้วย สตรอเบอร์รี่ **CHEESE CAKE TANG NAA DAUY STRAWBERRY**
CHEESE CAKE WITH COOKIE CRUST AND STRAWBERRY TOPPING

ชีสเค้ก แต่งหน้าด้วย มะม่วง **CHEESE CAKE TANG NAA DAUY MAMUANG**
CHEESE CAKE WITH COOKIE CRUST AND MANGO TOPPINGS

แอปเปิ้ลคลัมเบิล กับ ไอศกรีมวานิลลา **APPLE CUM BLE KUB ICE CREAM VANILA**
APPLE CRUMBLE WITH PECAN-WALNUT TOPPING AND VANILLA ICE CREAM