



## Appetizers

### Seared & Grilled

#### **Satay Gai (สะเต๊ะไก่)**

Grilled chicken satay w/ peanut sauce

160 BHT

#### **Mixed Northern Thai Appetizers (ใส่แฉับกับน้ำพริกหนุ่ม) 🍴**

Northern Thai herb sausage, green chili dip, pork biscuit & vegetables

220 BHT

#### **Crab Cakes (เค้กเนื้อปูกับซอสซามะม่วง) 🍴**

Crab meat patties w/ mango salsa

220 BHT

### Fried & Deep-Fried

#### **Nacho Cheese (นาโชชีสกับอะโวคาโดซอสซ่า) 🍴**

Crispy nacho cheese w/ avocado salsa

160 BHT

#### **Peek Gai Thod Samun Phrai (ปีกไก่ทอดสมุนไพร)**

Deep-fried chicken wings w/ crispy thai herb

170 BHT

#### **Hoi Jor Pu (หอยจ้อเนื้อปู) 🍴**

Deep-fried mousse of crab meat wrapped w/ bean curd skin

180 BHT

#### **Deep-Fried Calamari (ปลาหมึกชุบแป้งทอดคารามารี)**

Crispy calamari in herb bread crumbs marinated in spices

160 BHT

#### **Por Pia Salmon Thod (ปอเปี๊ยะแซลมอนทอดกับซอสวาซาบิ)**

Deep-fried spring roll stuffed w/ salmon, basil leaves & mayo wasabi

160 BHT

#### **Thod Man Goong (ทอดมันกุ้ง) 🍴**

Deep-fried shrimp cakes w/ plum sauce

190 BHT

#### **Cheese French Fries (ชีสเฟรนช์ฟราย)**

Gratin w/ mozzarella cheese

160 BHT

#### **Spicy Buffalo Wings (ปีกไก่ทอดซอสเผ็ด)**

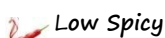
Fried chicken wings glazed w/ spicy sauce

170 BHT

#### **Nang Ngam Song Na (นางงามสองหน้า)**

Stuffed shrimp, pork minced & seaweed in spring rolled flour deep fried

200 BHT



Low Spicy



Mediums Spicy



Hot Spicy





## Appetizers

### Smoked & Baked

#### **Bruschetta Smoked Duck Breast (บรูสเชตต์้าอกเป็ดรมควัน)**

Sliced smoked duck breast on crispy bread & balsamic reduction

170 BHT

#### **Bruschetta Smoked Salmon (บรูสเชตต์้าปลาแซลม่อนรมควัน)**

Norwegian smoked salmon on crispy bread w/ tomato salsa

180 BHT

#### **Mussels (NZ) 2 Ways (หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศและซอสครีมไวน์ขาว)**

Baked w/ tomato sauce & white wine cream sauce

200 BHT

#### **Smoked Salmon Plate (ปลาแซลม่อนรมควัน)**

Smoked salmon w/ boiled egg, shallot & capers

190 BHT

### Tapas

#### **Gambas Al Ajillo (กุ้งสเปน)**

Sautéed shrimp in extra virgin olive oil with garlic, dried chilli & chilli powder

180 BHT

#### **Calamari Picante (ปลาหมึกรสเผ็ดสเปน)**

Fresh squid sautéed w/ hot chilli & garlic served with garlic bread

180 BHT

#### **Langostinos Picantes y Brindis Picante (กุ้งย่างทาบา스코้ซอสกับขนมปังรสเผ็ด)**

Spicy prawns tabasco, sautéed onion & chili spicy toasted

180 BHT

#### **Living Room Platter (ชีส2อย่าง, พามาแฮม, มะกอก, องุ่นกับ แยมบลูเบอร์รี่, หอยจ๊อเนื้อปู, สะเต๊ะแกะ)**

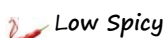
Assorted cheese, parma ham, B&G olives, grape & blueberry jam  
Deep-fired mousse of crab, Grilled lamb satay

280 BHT

#### **Calamares Con Tocino y Aceite De Ajo (ปลาหมึกกับเบคอนในน้ำมันกระเทียม)**

Sautéed squid with bacon in garlic oil

180 BHT



Low Spicy



Mediums Spicy



Hot Spicy





## European Cuisine

### Soups

#### **PUREE OF GREEN PEA SOUP**

With seared tiger prawns  
(ซุบครีมถั่วลันเตาเสิร์ฟกับกุ้งลายเสือขนาดกระทะ)

180 BHT

&

#### **CLASSIC FRENCH ONION SOUP**

Slow cooked onion in red wine, thyme  
croque gruyere cheese topped  
(ซุบหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศสกับชีสกรูแยร์)

180 BHT

### Salad

#### **AVOCADO TOMATO SALAD**

Fresh avocado, tomato, shallots & lemon honey dressing  
(สลัดอโวคาโดกับมะเขือเทศ)

210 BHT

#### **SMOKED DUCK BREAST SALAD**

Cherry tomatoes, olives, croutons, green leaves & mustard dressing  
(สลัดอกเป็ดรมควัน)

220 BHT

#### **MIXED SALAD PARMA HAM**

Salad leaves, cherry tomatoes, crispy parmesan  
w/ warm balsamic dressing  
(สลัดผักกับพาม่าแฮม)

220 BHT

#### **WARM WILD MUSHROOM SALAD WITH ITALIAN SAUSAGE**

Sautéed wild mushrooms, B&G olives, paprika pickle,  
Italian sausage, thyme w/ rocket pesto  
(สลัดอุ่นเห็ดป่ากับไส้กรอกอิตาลี)

210 BHT

#### **SMOKED SALMON SALAD**


Shallots, capers, cherry tomatoes,  
mix green & truffle oil honey dressing  
(สลัดแซลม่อนรมควัน)

250 BHT

#### **CAESAR SALAD DUO CRISPY**

Romaine lettuce, smoked chicken, croutons,  
Caesar dressing, crispy bacon & parmesan  
(ซีซ่าสลัดกับอกไก่รมควัน)

230 BHT

 Low Spicy

 Mediums Spicy

 Hot Spicy



## European Cuisine

### Pasta & More

#### **ANGEL HAIR PASTA W/ GRILLED PRAWNS**

Garlic, bacon, onion, chilies powder & parsley

(เส้นผมนางฟ้าผัดเบคอนพริกแห้งกับกุ้งลายเสือ)

290 BHT

#### **SPAGHETTI SPICY ITALIAN SAUSAGE**

Italian sausage, spicy tomato sauce & basil

(สปาเก็ตตี้ไส้กรอกอิตาลีรสเผ็ด)

260 BHT

#### **GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE W/ PARMA HAM**

Shittake, onion, garlic, gorgonzola sauce & parma ham

(ยอกกิกอร์คอนโหล่ซ่าซอสกับพามาแฮม)


280 BHT

#### **BAKED SEAFOOD PENNE PASTA**

Fresh seafood, garlic, onion, tomatoes, white wine, cream & mozzarella cheese

(ซีฟู๊ดกับเส้นเพนเน่อบครีมมะเขือเทศชีส)

320 BHT

 Low Spicy

 Mediums Spicy

 Hot Spicy

No Service Charge / Price are Subject to Vat. Charge

 Living Room Recommendations



# European Cuisine

## Main Dishes

### Hog / Lamb / Veal

#### **Baby Pork Rib BBQ**

Sautéed vegetables, barbecue sauce & french fries

(ซีโรงหมูบาร์บีคิวเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย)

390 BHT

#### **Pork Knuckle**

Deep-fried German pork knuckle  
puree potato, sautéed vegetables

(ขาหมูทอดเยอรมันเสิร์ฟกับมันบดและชาวเคราท์)

390 BHT

#### **Braised Lamb Shanks**

Slowly cooked lamb shanks in northern thai hung le curry & spice  
puree potato, sautéed vegetables

(ขาแกะตุ๋นในเครื่องแกงฮังเล)

490 BHT

#### **Chef's Choice of Tenderloin Steak (AUS)**

Tenderloin steak, puree potato & red wine sauce

(สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย)

690 BHT

### Poultry

#### **Duck Breast**

Oven roasted duck breast without the skin,  
puree potato, blue berry sauce

(อกเป็ดอบกับซอสบลูเบอร์รี่)

420 BHT

#### **Duck a la Orange**

Marinated duck breast in orange sauce 12 hour  
balsamic glazed vegetables & orange cinnamon sauce

(อกเป็ดอบกับซอสส้มอบเชย)

420 BHT

#### **Roasted Chicken Breast Masala**

Marinated chicken w/ masala curry,  
puree potato & creamy masala

(อกไก่มัสมุส)

360 BHT


### Fish

#### **Salmon Steak**

Seared fillet salmon, puree potato, sautéed spinach & white wine sauce

(สเต็กปลาแซลมอนกับซอสไวน์ขาว)

480 BHT

 Low Spicy

 Mediums Spicy

 Hot Spicy
















No Service Charge / Price are Subject to Vat. Charge


 Living Room Recommendations



## THAI CONTEMPORARY

### SPICY SALAD

- Yam Neua Yang Yi Ra** (ยำเนื้อย่างยี่ห่ากระเทียมโทน)    
Grilled beef tenderloin salad marinated w/ caraway seeds  
garlic pickle, tomatoes, celery & spicy lime dressing 210 BHT
- Yam Mu Yang** (ยำหมูย่างลูกผักชี)   
Grilled pork sliced salad marinated w/ coriander seed  
tomatoes, celery, spring onion, shallots & spicy lime dressing 190 BHT
- Plah Goong Yang** (ปลากุ้งลายเสือย่าง)   
Grilled tiger prawns salad w/ lemon grass & spicy lime dressing 320 BHT
- Lab Salmon Rom Khwan** (ลาบปลาแซลม่อนรมควัน)   
Smoked salmon, thai herb & dried chili spicy dressing 220 BHT
- Yam Som O Pu Nim** (ยำส้มโอปูนิ่มทอด)    
Thai pomelo salad w/ deep fried  
soft shell crab, shallots, roasted coconut & tamarind dressing 210 BHT
- Yam Sen Kao Talay Sod** (ยำเส้นแก้วทะเลสด)    
seafood, glass noodles w/ spicy lime dressing 190 BHT
- Yam Ped Rom Khwan** (ยำอกเป็ดรมควันกับผลไม้)   
Smoked duck breast, mixed fruit w/ spicy lime dressing 190 BHT
- Yam Pu Nim** (ยำมะม่วงปูนิ่มทอด)    
Soft shell crab salad w/ green mango, Thai herb & spicy dressing 190 BHT
- Yam Ta Khrai Ped Rom Khwan** (ยำตะไคร้อกเป็ดรมควัน)   
Lemon grass spicy salad w/ smoked duck breast 190 BHT
- Som Tum Pu Nim Thod** (ส้มตำปูนิ่มทอด)    
Green papaya salad w/ deep-fried soft shell crab 190 BHT
- Salmon Chae Nam Pla** (ปลาแซลม่อนแช่น้ำปลา)  
Marinated sliced salmon in fish sauce 260 BHT

 Low Spicy

 Mediums Spicy

 Hot Spicy





















No Service Charge / Price are Subject to Vat. Charge


 Living Room Recommendations



## THAI CONTEMPORARY

### SOUPS & CURRY

- Tom Yam Goong Sam Si (ต้มยำกุ้งสามสี)**    
Tiger prawns in hot & sour soup w/ fruit M 220 / L 440 BHT
- Tom Yum Kha Mu German (ต้มยำขาหมูเยอรมัน)**     
German pork knuckle in hot & sour soup w/ lemongrass chilli, hot basil leaves 220 BHT
- Gaeng Jeud Woonsen (ต้มจืดสาหร่ายหมูสับ)**  
Clear soup w/ seaweed, vegetables, minced pork, & bean curd 180 BHT
- Tom Kha Plamuek or Gai (ต้มข่าปลาหมึกยัดไส้ / ไก่)**  
Squid stuffed w/ minced pork or chicken in spicy-sour coconut soup 190 BHT
- Tom Yam Talay (ต้มยำทะเล)**    
Seafood in hot and sour soup w/ lemongrass, chili M 200 / L 400 BHT
- Gaeng Phed Ped Rom Khwan (แกงเผ็ดเป็ตรมควัน)**    
Sliced smoked duck in coconut milk & red curry w/ fruit 240 BHT
- Massaman Nua or Gai (แกงมัสมั่น เนื้อ / ไก่)**   
Slowly braised beef or chicken  
in Indian style curry w/ onion, potato & cashew nut 190 BHT
- Gaeng Kiew Wan Nua or Gai (แกงเขียวหวานไก่ / เนื้อ)**   
Green curry of chicken or beef w/ eggplant & spices 190 BHT
- Gaeng Kiew Wan Talay (แกงเขียวหวานทะเลในลูกมะพร้าว)**    
Green curry of seafood w/ eggplant and spices, coconut milk in young coconut 220 BHT
- Hor Mok Talay (ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน)**    
Thai steamed curry w/ seafood in young coconut 280 BHT
- Princess Pao's Recipes**
- Yum Apple Chaowang (ยำแอปเปิ้ลขาววังกุ้งสด)**    
Fresh apple salad w/ shrimp & spicy lime dressing 180 BHT
- Tom Som Pla Too (ต้มส้มปลาทุ)**   
Mackerel fish in sweet tamarind ginger soup 180 BHT
- Chu Chee Goong (ชุฉีกุ้งลายเสือขาววัง)**   
Sautéed tiger prawns in red curry creamy coconut milk & kaffir lime leaves 320 BHT
- Gai Phad Mamuang Himmapan Chaowang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงขาววัง)**   
Stir-fried chicken w/ cashew nut, bell pepper & crispy ginger 190 BHT

 Low Spicy

  Mediums Spicy

   Hot Spicy




No Service Charge / Price are Subject to Vat. Charge


 Living Room Recommendations



## THAI CONTEMPORARY

### VEGETARIAN / VEGGIE

<b>Por Pia Phak</b> (ปอเปี๊ยะผักทอด) Spring rolled stuffed w/ vegetables	120 BHT
<b>Phad Phak Ruam</b> (ผัดผักรวม) Stir-fried mixed vegetables	140 BHT
<b>Taohu Thod Songkhrueng</b> (เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง) Fried tofu, vegetables & chinese gravy sauce	140 BHT
<b>Phad Prew Wan Taohu</b> (ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ทอด) Stir-fried vegetables w/ tofu sweet & sour sauce	160 BHT
<b>Pha-naeng Taohu</b> (พะเนียงเต้าหู้)  Fried tofu w/ red curry pha-naeng	160 BHT
<b>Gaeng Kiew Wan Phak Tao-hu</b> (แกงเขียวหวานผักรวมเต้าหู้ในลูกมะพร้าว)  Green curry w/ vegetables & tofu	160 BHT
<b>Tom Yum Het</b> (ต้มยำเห็ดสองอย่าง)  Duo mushroom in hot & sour soup w/ lemongrass & chili	160 BHT
<b>Khow Phad Phak</b> (ข้าวผัดผัก) Fried rice w/ mixed vegetables	140 BHT
<b>Khow Phad Kiew Wan Tao-Hu</b> (ข้าวผัดเขียวหวานเต้าหู้) Fried rice green curry w/ tofu	140 BHT

 Low Spicy

 Mediums Spicy

 Hot Spicy







## THAI CONTEMPORARY MAIN DISHES

### Hog / Poultry / Cow / Seafood

<b>Kha Mu Krob Kratiem Prik Thai</b> (ขาหมูกรอบกระเทียมพริกไทย)	Deep-fried pork knuckle w/ garlic & pepper	220 BHT
<b>Phad Nam Mun Hoi</b> (ผัดน้ำมันหอย ไก่ / หมู / เนื้อ)	Stir-fried chicken, pork or beef w/ oyster sauce	190 BHT
<b>Phad Prew Wan</b> (ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ / หมู)	Stir-fried chicken or pork w/ sweet & sour sauce	190 BHT
<b>Phad Prik Thai Dum</b> (ผัดพริกไทยดำ ไก่ / หมู / เนื้อ)	Stir-fried chicken, pork or beef w/ black pepper	200 BHT
<b>Pla Krapong Thod Raad Nam Pla</b> (ปลากระพงทั้งตัวทอดราดน้ำปลากับยำมะม่วง)	Deep-fried sea bass topped w/ specially fish sauce & mango salad	480 BHT
<b>Matcha Yang Num</b> (ปลากระพงทั้งตัวหนึ่งเส้นโรยกับน้ำพริกหนุ่ม)	Steamed whole sea bass w/ northern thai green chilli dip & vegetables	480 BHT
<b>Pla Krapong Neung Manow</b> (ปลากระพงทั้งตัวหนึ่งมะนาว)	Steamed sea bass topped w/ fresh chilli & lime sauce	480 BHT
<b>Pla Krapong Sam Rot</b> (ปลากระพงทอดทั้งตัวราดซอสสามรส)	Deep-fried sea bass topped w/ sweet chili sauce & crispy basil leaves	480 BHT
<b>Mathcha Aep Saep</b> (מצחא אפ שאפ ปลากระพงทอดทั้งตัวราดด้วยเครื่องสมุนไพร)	Deep-fried whole sea bass w/ spicy thai herb & fresh vegetables	480 BHT
<b>Phad Prew Wan Goong</b> (ผัดเปรี้ยวหวานกุ้งลายเสือ)	Stir-fried tiger prawns w/ sweet & sour sauce	280 BHT
<b>Talay or Hoi Shell Phad Cha</b> (ทะเลรวม หรือ หอยเชลล์ ผัดฉ่า)	Stir-fried seafood or scallops w/ spicy chilli & Thai herbs	280 / 240 BHT
<b>Pu Nim or Seafood Phad Pong Ka Ri</b> (ปูนิ่ม หรือ ทะเลรวม ผัดผงกะหรี่)	Stir-fried soft shell crab or seafood w/ curry powder, eggs, milk & celery	280 BHT
<b>Phad Nam Mun Hoi Goong or Hoi Shell</b> (กุ้ง หรือ หอยเชลล์ ผัดน้ำมันหอย)	Stir-fried prawns or scallops w/ vegetables in oyster sauce	260 BHT
<b>Goong or Hoi shell Phad Nor Mai Farang</b> (กุ้ง หรือ หอยเชลล์ ผัดหน่อไม้ฝรั่ง)	Stir-fried prawns or scallops w/ asparagus in oyster sauce	260 BHT
<b>Plamuek or Goong Kratiem Prik Thai</b> (ปลาหมึก หรือ กุ้ง ทอดกระเทียมพริกไทย)	Fried squid or prawns w/ garlic & pepper powder	190 / 260 BHT
<b>Phad Prik Thai Dum</b> (หอยเชลล์, กุ้ง หรือ ปูนิ่ม ผัดพริกไทยดำ)	Stir-fried scallops, prawns or soft shell crab w/ black pepper sauce	240 / 260 BHT
<b>Goong Sauce Makham</b> (กุ้งลายเสือราดซอสมะขาม)	Fried tiger prawns w/ tamarind sauce	380 BHT

Low Spicy

Mediums Spicy

Hot Spicy

No Service Charge / Price are Subject to Vat. Charge

Living Room Recommendations



## RICE & NOODLES

### **Khov Phad (ข้าวผัด หมู / ไก่)**

Fried rice w/ pork or chicken

M 160 / L 260 BHT

### **Khov Phad Talay or Pu (ข้าวผัด ทะเล / ปู)**

Fried rice w/ seafood or crab meat

M 180 / L 350 BHT

### **Khov Op Sapparod Goong (ข้าวอบสับประรดกับกุ้งลายเสือ)**

Baked rice pineapple w/ curry powder & prawns

190 BHT

### **Guay Tiew Phad Thai Goong or Pu Nim (ผัดไทยกุ้ง / ปูนิม) 🍲**

Stir-fried rice noodle w/ prawns or soft shell crab Thai style

190 BHT

### **Spaghetti Phad Thai Goong (สปาเก็ตตี้ผัดไทยกุ้ง)**

Stir-fried spaghetti w/ prawns thai style

200 BHT

### **Spaghetti Khimao Talay (สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล) 🌶️🌶️**

Stir-fried spaghetti w/ seafood, thai herb, hot & spicy sauce

200 BHT

### **Guay Tiew Raad Nar Talay Sen Krop (ราดหน้าทะเลเส้นกรอบ) 🍲**

Crispy noodle w/ seafood in Chinese gravy sauce

190 BHT

### **Khov Soi Gai (ข้าวซอยไก่) 🍲**

Crispy eggs noodles in northern thai curry soup w/ chicken

160 BHT

### **Phad-See-Ew Gai or Mu (ผัดซีอิ้วไก่ / หมู)**

Stir fried noodle w/ pork or chicken with kale in soya sauce

160 BHT

### **Phad-See-Eaw Talay (ผัดซีอิ้วทะเล)**

Stir fried noodle w/ seafood, kale in soya sauce

190 BHT

### **Guay Tiew Khua Talay (ก๋วยเตี๋ยวคั่วทะเล)**

Stir fried noodles with seafood, eggs & lettuce

190 BHT

### **Khov Phad Pla Too Samun Phrai (ข้าวผัดปลาทุสมุนไพโร)**

Fried rice chub mackerel with thai herb

160 BHT

### **Khov Phad Tom Yum Goong (ข้าวผัดต้มยำกุ้ง)**

Fried rice prawns with tom yum herb

190 BHT

### **Khov Raad Nuea Sam Kloe Kra Phrao Krop (ข้าวราดเนื้อสามเกลอกระเพรากรอบ) 🍲🌶️🌶️**

Stir fried beef w/ garlic, pepper, oyster sauce & crispy hot basil leave

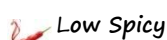
Served w/ steam jasmine rice.

160 BHT

### **Khov Phad Ganeg Kiew Wan Gai (ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่)**

Fried rice green curry with chicken

160 BHT



Low Spicy



Mediums Spicy



Hot Spicy





## DESSERTS

### **Banana Spring Rolled**

Served w/ scoop of chocolate ice cream  
(ปอเปี๊ยะไส้กล้วยทอดเสิร์ฟกับไอศกรีมช็อกโกแลต)

99 BHT

### **Lady on Black Sand**

Vanilla ice cream, oreo cracker & strawberry sauce  
(ไอศกรีมวานิลลากับแครกเกอร์โอรีโอและสตอเบอร์รี่ซอส)

99 BHT

### **Ice-Cream by New Zealand Natural**

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mango Sorbet  
(วานิลลา, ช็อกโกแลต, สตอเบอร์รี่, มะม่วงเชอร์เบต)

79 BHT / Scoop

### **Duo Mango**

Sorbet mango, sweet mango & coconut sticky rice  
(เชอร์เบตมะม่วงกับมะม่วงสุกและข้าวเหนียวมูล)

140 BHT

### **Mango Pudding**

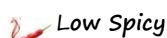
Creamy fresh sweet mango  
(พุดดิ้งมะม่วง)

85 BHT

### **Seasonal Fresh Fruit**

(ผลไม้รวมตามฤดูกาล)

150 BHT



Low Spicy



Mediums Spicy



Hot Spicy





## *Our Bakery Recommend*

Chocolate soft Cake with ice cream

(เค้กช็อคหน้านุ่มกับไอศกรีม)

150 BHT

Brownie with ice cream

(บราวนี่กับไอศกรีม)

150 BHT

Young Coconut Cake

(เค้กมะพร้าวอ่อน)

110 BHT

Blueberry Cheese Pie

(บลูเบอร์รี่ชีสพาย)

95 BHT

Orange Fruit Cake

(เค้กส้ม)

95 BHT

Thai Tea Cake

(เค้กชาไทย)

95 BHT

Black Forest Cake

(เค้กแบล็คฟอเรส)

110 BHT