









THE SPICE MARKET'S FAVOURITES


ปอเปี๊ยะทอด • Poh-Pia Thord (s) deep-fried spring rolls with crab meat	380
แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นกับโรตีสี่ • Gaeng Kiew Warn Nua Toon Gab Roti green curry, braised Australian beef cheeks, coconut milk served with roti bread	 920
ปลากระพงนึ่งมะนาว • Pla Kapong Neung Manow (s) steamed sea bass, chili, lime	 1,030
ปูนึ่งผัดพริกไทยอ่อน • Poo Nim Phad Prig Thai Orn (s) crispy soft shell crab, peppercorn sauce, chili	 560
ข้าวเหนียวมะม่วง • Kaow Niew Ma-Muang mango sticky rice, coconut cream	280

KANNIKAR SET MENU

ออเดิร์ฟรวมมิตร • Hors d' Oeuvres Ruam Mitr (s) (p) assorted Thai snacks	1,250
ต้มยำกุ้ง • Tom Yam Goong (s) spicy prawn soup, lemongrass	
หมูน้ำตก • Moo Nam Tok (p) spicy barbecued pork salad, ground roasted rice	
ปูจ๋า • Poo Ja (s) (p) deep-fried crab meat, minced pork stuffed in crab shell	
เนื้อผัดพริกฝรั่ง • Nua Phad Prig Fa-Rang wok-fried beef, capsicum, black peppercorn sauce	
ผัดเปรี้ยวหวานปลาบู่ทะเล • Phad Prieu Warn Pla Beatle (s) fried beetle fish, sweet and sour sauce	
แกงเขียวหวานกุ้ง • Gaeng Kiew Warn Goong (s) green curry, prawns, coconut milk	
ทับทิมกรอบ • Tubtim Krob ruby water chestnuts, jack fruit, coconut jelly, coconut milk, ice	
กาแฟหรือชา • Kafae Rue Cha coffee or tea	

PARICHART SET MENU

สกุณาชมสวนกับกรรเชียงปูทอด • Sakuna Chom Suan Gab Kanchieng Poo Thord (s) (p) deep-fried prawns, crab legs	1,500
ต้มยำกุ้ง • Tom Kha Goong (s) spicy prawn soup, coconut milk	
ยำชาวเกาะ • Yam Chaw Khor (s) (n) salad of deep-fried scallops, squid, shrimp	
เนื้อผัดน้ำมันหอย • Nua Phad Nam Mun Hoy stir-fried beef, mushroom, oyster sauce (Australian sirloin, grain fed 150 days)	
ห่อหมกกุ้ง • Hor Mok Goong (s) steamed spicy prawn souffle, red curry, coconut cream	
ปลาบู่ทะเลซอสพริกไทยอ่อน • Pla Beatle Sauce Prig Thai Orn (s) deep-fried beetle fish, fresh chili, peppercorn sauce	
แกงกะหรี่ไก่ • Gaeng Karee Gai yellow curry, chicken, coconut milk	
ข้าวเหนียวมะม่วง • Kaow Niew Ma-Muang mango sticky rice, coconut cream	
กาแฟหรือชา • Kafae Rue Cha coffee or tea	

(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy













All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.


Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

STARTER

อาหารว่างรวมรส • Ar-Harn Wang Ruam Ros	420
(s) (n) (p) assorted Thai snacks	
กระตุงทอง • Kra-Thong Thong	320
(s) scallop, chicken, crab meat, mango tartlets	
ปอเปี๊ยะทอด • Poh Pia Thord	380
(s) deep-fried spring rolls with crab meat	
ข้าวตังหน้าตั้ง • Kaow Tang Na Thang	300
(s) (p) rice crackers, minced pork, shrimp, tuna dips	
ทอดมันปลา • Thord Mun Pla	 480
(s) (n) deep-fried spicy fish cakes, chili, cucumber dip	
ทอดมันกุ้ง • Thord Mun Goong	550
(s) (p) deep-fried shrimp cakes	
สะเต๊ะรวม • Sa-Tay Ruam	490
(s) (n) (p) assorted grilled chicken, beef, pork, shrimp satay, peanut sauce	
หมี่กรอบ • Mee Krob	250
(s) crispy vermicelli, shrimp, bean curd	

SALAD





ยำส้มโอกับกุ้ง • Yam Som-O Gab Goong	 530
(s) (n) (p) pomelo and pork salad, grilled river prawn	
ลาบเนื้อปูกับกุ้งแม่น้ำย่าง • Larb Nua Poo Gab Goong Mae Nam Yang	 680
(s) crab meat salad, grilled river prawn	
ยำตะไคร้กุ้งกรอบกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ • Yam Takrai Goong Krob Gab Med Mamuang Himmapan	 440
(s) (n) lemongrass salad, crispy dried shrimp, cashew nuts, chili, lime dressing	
ยำวุ้นเส้น • Yam Woon Sen	 340
(s) vermicelli salad, seafood, chili, lime dressing	
ยำปลาตุ๋น • Yam Pla Dook Fu	 420
(s) (n) salad of deep - fried catfish served with mango dressing	
ยำเนื้อย่างกับแตงกวา • Yam Nua Yang Gab Taeng Kwa	 660
grilled beef salad, cucumber, chili, lime dressing (Australian sirloin, grain fed 150 days)	
ยำถั่วพู • Yam Tua-Pu	 340
(s) (n) wing bean salad, shrimp, chili paste coulis	
ยำมะเขือยาว • Yam Ma-Khua Yaow	 280
(s) grilled eggplant salad, shrimp	
ลาบไก่, หมู หรือ ปลาหมึก • Larb Gai, Moo Rue Pla Muek	 320
(s) (p) salad of spicy minced chicken, pork or squid	
ส้มตำหมูกรอบ • Som Tam Moo Krob	 360
(s) (n) (p) spicy green papaya salad, crispy pork	
ไก่ย่างจิ้มแจ่ว • Gai Yang Jim Jaew	 400
grilled marinated chicken, spicy sauce	
ข้าวเหนียวส้มตำไก่ย่าง • Kaow Niew Som Tam Gai Yang	 450
(s) (n) spicy green papaya salad, grilled chicken, sticky rice	

(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy




All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.





SOUP


ต้มยำกุ้ง • Tom Yam Goong (s) spicy prawn soup, lemongrass	 380
ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน • Tom Yam Goong Mae Nam Maprow Orn (s) spicy river prawn soup, lemongrass, chili paste, coconut meat, roasted shallot	 560
ต้มขาไก่ • Tom Kha Gai spicy chicken soup, coconut milk	 290
ต้มโคล้งเห็ดหูปู • Tom Klong Hed Yee Pun spicy roasted shallot soup, shimeji mushrooms	 260
ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น • Tom Sab Nua Toon (s) spicy braised Australian beef cheeks soup, lemongrass	 420
ซุปล้างโพดเนื้อปู • Soup Kaow Pod Nua Poo (s) corn soup, crab meat	280
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ • Gaeng Jued Moo Sab, Taohoo (p) clear soup, minced pork, seaweed, soft bean curd	280

THAI DIP

น้ำพริกปลาทู • Nam Prig Pla Too (s) mackerel, spicy shrimp paste, vegetables	 480
น้ำพริกขี้เหล็ก • Nam Prig Long Rua (s) spicy shrimp paste, minced pork, catfish, egg, vegetables	 450
น้ำพริกเห็ดเจ • Nam Prig Hed Jae (v) spicy mushroom, steamed vegetables, deep-fried mushroom	 370
กุ้งเผา น้ำปลาหวาน • Goong Paow Nam Pla Warn (s) grilled river prawns with tamarind sauce, coriander leaves, crispy shallot, chili	820

NOUVELLE THAI










ยำปลาแซลมอนทอดสมุนไพร • Yam Pla Salmon Thord Samun Prai (s) (n) deep-fried salmon salad, ginger, shallot, chili, pineapple, peanut, lemongrass lime dressing	 690
ยำกุ้งฟู • Yam Goong Fu (s) deep-fried prawns, spicy mango sauce	 950
แกะย่างจิ้มแจ่ว • Gae Yang Jim Jaew grilled lamb chops, spicy chili, tamarind sauce, vegetables	 1,580
กุ้งตัวพริกเกลือ • Goong Kua Prig Gleur (s) deep-fried tiger prawn, garlic chili, lemongrass, galangal, bell pepper	 1,520


(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy

All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

FRIED AND STEAMED



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน • Hor Mok Talay Nai Maprow Orn (s) steamed seafood curry in coconut shell, wild ginger, green peppercorn		580
ปลาเก๋าสามรส • Pla Khao Sam Ros (s) deep-fried grouper, sweet and sour chili sauce		920
ปลากระพงนึ่งมะนาว • Pla Kapong Neung Manow (s) steamed sea bass, chili, lime		1,030
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ • Goong Phad Med Ma-Moung Him-Ma-Pan (s) (N) stir-fried shrimp, cashew nuts, dried chili		580
ปูจ๋า • Poo Ja (s) (p) deep-fried crab meat, minced pork stuffed in crab shells		440
ปูนิ่มผัดพริกไทยอ่อน • Poo Nim Phad Prig Thai Orn (s) crispy soft shell crab, peppercorn sauce, chili		560
หอยเชลล์ผัดหน่อไม้ฝรั่ง • Hoy Shell Phad Nor Mai Fa-rang (s) stir-fried scallops, young asparagus		580
ไก่ทอดใบเตย • Gai Hor Bai Toey deep-fried chicken in pandanus leaves		340
เนื้อปูผัดผงกระหรี่ • Nua Poo Phad Pong Karee (s) stir-fried crab meat, yellow curry		640
เนื้อผัดซอสมะขาม • Nua Phad Sauce Ma-Kam sautéed beef, tamarind sauce, crispy shallots (Australian sirloin, grain fed 150 days)		810
ผัดกะเพราไก่ หรือหมู • Phad Ka-Praow Gai Rue Moo (p) stir-fried chicken or pork, chili, basil leaves		340
ผัดกะเพราเนื้อ • Phad Ka-Praow Nua stir-fried beef, chili, basil leaves (Australian sirloin, grain fed 150 days)		810
ผัดกระเพราทะเล, กุ้ง หรือ หมูกรอบ • Phad Ka-Praow Talay, Goong Rue Moo Krob (p) (s) stir-fried seafood, prawns or crispy pork, chili, basil leaves		480
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม • Pla Muk Phad Kai Kem (s) stir-fried squid, salted egg yolk		420
เป็ดทอดผัดน้ำพริกเผา • Ped Thord Phad Nam Prig Prow deep-fried roasted duck, chili jam, crispy basil		580
หอยเชลล์ผัดพริกเหลืองกับใบโหระพา • Hoy Shell Phad Prig Luang Gub Bai Ho Ra Pa (s) stir-fried scallop, chili, soybean paste, sweet basil with crispy shallot		590

(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy

All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.


Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

NOODLE AND RICE

ผัดไทยไข่ห่อ • Phad Thai Khai Hor	470
(s) (n) fried rice noodles with river prawn wrapped in egg net	
ข้าวซอยไก่ หรือ เนื้อ • Kaow Soy Gai Rue Nua	 330/440
northern style egg noodle, curry, chicken or beef	
ก๋วยเตี๋ยวลดหวานไก่, หมู หรือ เนื้อ • Kuey Tiew Rard Nar Gai, Moo Rue Nua	320/320/410
(p) chicken, pork or beef, light gravy, rice noodles	
ก๋วยเตี๋ยวลดหวานไก่ • Kuey Tiew Kua Gai	330
(n) wok-fried flat rice noodles, chicken, lettuce	
ข้าวผัดเนื้อเค็ม • Kaow Phad Nua Kem	 350
fried rice, dried beef, sweet basil, fried egg	
ข้าวผัดไก่, หมู หรือ เนื้อ • Kaow Phad Gai, Moo Rue Nua	320/320/410
(p) fried rice, chicken, pork or beef	
ข้าวผัดกุ้ง หรือ ปู • Kaow Phad Goong Rue Poo	440
(s) fried rice, prawns or crab meat	
ข้าวผัดมันกุ้ง • Kaow Phad Mun Goong	480
(s) fried rice, prawns' tomalley	
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง, ไก่, หมู กับปลาหมึก	350
Kaow Phad Sapparod Goong, Gai, Moo Gab Pla Muek	
(s) (p) pineapple fried rice, prawns, chicken, pork, squid served in clay pot	

CURRY




แกงเผ็ดเป็ดย่าง • Gaeng Phed Ped Yang	   480
red curry, roasted duck, coconut milk	
แกงเผ็ดไก่ หรือ หมู • Gaeng Phed Gai Rue Moo	   400
(p) red curry, chicken or pork, coconut milk	
แกงเผ็ดเนื้อ • Gaeng Phed Nua	   740
red curry, beef, coconut milk (Australian sirloin, grain fed 150 days)	
แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู • Gaeng Kiew Warn Gai Rue Moo	   400
(p) green curry, chicken or pork, coconut milk	
แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋นกับโรตีสี่ • Gaeng Kiew Warn Nua Toon Gab Roti	   920
green curry, braised Australian beef cheeks, coconut milk, roti bread	
แกงคั่วสับปะรดกุ้ง • Gaeng Kua Sapparod Goong	 440
(s) pineapple curry, prawns, coconut milk	
แกงมัสมั่นไก่กับโรตีสี่ • Gaeng Mas-Sa-Man Gai Gab Roti	 480
(n) chicken musselsaman curry, coconut milk, roti bread	
แกงมัสมั่นเนื้อกับโรตีสี่ • Gaeng Mas-Sa-Man Nua Gab Roti	 920
(n) beef musselsaman curry, coconut milk, roti bread (Australian short ribs, grain fed 150 days)	
แกงป่าทะเล • Gaeng Pha Ta Lay	   480
(s) herbal curry, seafood, wild ginger, green peppercorn, hot basil, vegetables	
แพนงไก่ หรือ หมู • Panaeng Gai Rue Moo	  400
(p) dried coconut cream curry, chicken or pork	
แพนงเนื้อ • Panaeng Nua	  740
dried coconut cream curry, beef (Australian sirloin, grain fed 150 days)	
แกงเผ็ดเนื้อปู • Gaeng Phed Nue Poo	   560
(s) red curry, crab meat, coconut milk, crispy soft shell crab	

(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy

All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.


Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

VEGETARIAN

ข้าวโพดทอด • Kaow Phod Thord corn fritters		270
ปอเปี๊ยะดินสอด • Poh Pia Din Sor vegetable spring rolls		270
ลาบเห็ดกรอบ • Larb Hed Krob spicy crispy mushroom salad, roasted chili and lime dressing		320
ยำผักบุ้งกรอบ • Yam Pak Boong Krob crispy morning glory, mango dressing		280
แกงเผ็ดหรือแกงเขียวหวานเจ • Gaeng Phed Jae Rue Gaeng Kiew Warn Jae red or green curry, mix vegetables		300
ผัดผักรวมเจกับเต้าหู้ • Phad Pak Ruam Jae Gab Toahoo stir-fried garden vegetables, bean curd		290

SIDE DISH

ไข่เจียวเนื้อปู • Kai Jiew Nua Poo (s) Thai omelette, crab meat		320
ผักบุ้งไฟแดง • Pak Boong Fai Daeng stir-fried morning glory, soy bean paste		280
คะน้าปลาเค็ม • Kana Pla Khem (s) stir-fried chinese kale, salted mackerel		320
ผัดผักรวมกับเต้าหู้ • Phad Pak Ruam Gab Toahoo stir-fried garden vegetables, bean curd		290
ข้าวเหนียว • Kaow Niew steamed sticky rice		50
ไข่ดาว • Kai Dow fried egg		50

(n) Nuts, (v) Vegetarian, (s) Seafood, (p) Pork  Spicy

All prices are in Thai Baht and exclusive of 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.