

# Leelawadee

## STARTER

Satay Gai/Moo สะเต๊ะไก่ หรือ หมู	200
chicken or pork satay served with a cucumber dip & peanut sauce	
Tod Man Pla ทอดมันปลา	200
deep-fried fish cake with sweet chilli with cucumber and peanut	
Tod Man Goong ทอดมันกุ้ง	350
deep-fried shrimp cakes serve with sweet palm sugar sauce	
Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย	200
deep-fried marinated chicken wrapped in pandan leaves	
Poh Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก 	180
deep-fried vegetable spring roll served with sweet plum sauce	
Hed Hom Tod Si-Ew เห็ดหอมทอดซีอิ๊ว 	200
deep-fried shitake mushrooms with soya sauce	

## SALADS

Som Tam Thai ส้มตำไทย 	180
green papaya, chilli & string bean salad	
Labb Moo or Gai ลาบหมู หรือ ลาบไก่	180
spicy minced pork or chicken with shallots, chilli powder and rice powder	
Yam ma mounng Poo Nim ยำมะม่วงปู้นึม	350
green mango salad with soft shell crab, shallot & cashew nut	
Yam Nuea ยำเนื้อ	200
grilled beef tenderloin with spicy Thai herbs salad	
Yam Talay ยำทะเล	250
local seafood salad, tossed with Thai herbs & spices	
Yam Pol La-Mai ยำผลไม้ 	220
seasonal fresh fruits spicy salad with cashew nuts	

## SOUPS & CURRIES

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่	250
chicken soup with coconut milk, oyster mushroom & Thai herbs	
Tom Yam Gai ต้มยำไก่ 	250
chicken poached in spicy tom yam stock flavoured with lime, galangal & lemongrass	
Tom Yam Goong ต้มยำกุ้ง 	320
fresh prawns poached in spicy prawn stock flavoured with lime, galangal & lemongrass	




Gang Juid Tow Hou Moo Sub แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	250
clear soup with minced pork, tofu & Chinese cabbage	
Pla Tom Ka Min ปลาต้มขมิ้น	350
sea bass clear soup in local style with turmeric, shallot and kefir lime leaves	
Massaman Nuea มัสมั่นเนื้อ	250
slow cooked beef with potato in a rich massaman curry & coconut milk	
Panaeng Gai แพนงเนื้อ	250
rich curry of chicken and coconut milk flavoured with sweet basil	
Gaeng Karee Gai แกงกะหรี่ไก่	250
yellow curry with chicken, potato, onion & coconut milk	
Kiaw Waan Gai แกงเขียวหวานไก่	220
green curry with chicken Thai eggplant, green chili & coconut milk	
Geang Phet Ped Yang แกงเผ็ดเปิดย่าง 	390
red curry with roasted duck, pineapple & lychees	

## STIR-FRIED & GRILLED

Moo Aroy หมูอร่อย	250
grilled marinated pork with chili paste & Thai herbs	
Gai Yang ไก่ย่าง 	190
grilled marinated chicken served with spicy	
Gai Phad Med Ma-Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	280
stir-fried chicken with cashew nut, onion, mushrooms & dried chili	
Nuea Phad Nam Man Hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย	280
stir-fried beef with garlic, spring onions, mushrooms in oyster sauce	
Phad Ka-Prow Ped Krob ผัดกะเพราเปิดกรอบ	390
stir-fried crispy duck breaks, red chillies & crispy hot basil leaves	
Kuay Tiew Kao Gai/Moo ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	200
wok roasted large noodle topped with choice of chicken or pork	
Khao Phad Sapparod ข้าวผัดสับปะรด	350
pineapple fried rice with ham, chicken and green peas	
Kao Phad Gai/Moo/Nuea ข้าวผัดไก่, หมู หรือเนื้อ	200
special fried rice, egg, choice of chicken, pork or beef	
Kao Phad Pak ข้าวผัดผัก 	200
special fried rice, with mixed vegetables and soya sauce	



# Leelawadee

Phad Pak Ruam ผัดผักรวม 	180
wok tossed seasonal vegetables in mushroom sauce	
Phad Hed Ruam ผัดเห็ดรวม 	180
wok fried shitake mushroom, enoki mushroom and black fungus mushroom	
Kao Suai ข้าวสวย 	50
steamed healthy brown rice, red rice, jasmine rice or steamed sticky rice	

## FROM THE OCEAN

Phad Thai Goong ผัดไทกุ้งสด	310
fried rice noodles with prawns, peanuts and dried shrimps with tamarind sauce	
Poo Nim Tod Kra-Tiam ปูนิ่มทอดกระเทียม	350
deep-fried soft shell crabs with garlic and pepper	
Poo Nim Phad Pong Ka-Ree ปูนิ่มผัดผงกระหรี่	450
stir fried soft shell crabs with curry power, onions, chili and eggs	
Pla Ka-Pong Pad Cha ปลากระพงผัดฉ่า 	650
stir-fried fillet of sea bass with chili, garlic & Thai herbs	
Pla Muk Phad Kai Kem ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	350
stir fried squids with salted eggs sauce, onions and garlic	
Pla Rad Prik ปลาราดพริก	650
deep-fried sea bass fillet topped with chili sauce & crisp basil	
Pla Tod Lad Sauce Kra-Tieam Prig Thai Dam ปลาทอดราดซอสกระเทียมพริกไทยดำ	650
deep-fried sea bass with garlic & pepper sauce	
Pla Nueang Manow ปลานึ่งมะนาว 	650
steamed sea bass fillet with chili-lemon dressing	
Pla Nueang See-Ew ปลานึ่งซีอิ๊ว	650
steamed sea bass fillet with ginger, red chili, spring onion & soya sauce	
Goong Tod Rad Sauce Ma Kham กุ้งทอดราดซอสมะขาม	550
deep-fried prawns topped with tamarind sauce	
Goong Chu-Chee จูชี้กุ้ง	350
grilled prawns with spicy rich creamy coconut chu-chee curry	
Talay Phad Nam Prik Phow ทะเลผัดน้ำพริกเผา 	240
stir fried seafood with chili paste, onion & sweet basil	

Kao Phad Poo/Goong/Talay	250
ข้าวผัดปู, กุ้ง หรือ ทะเล	
special fried rice, egg, choice of crabs, prawns or seafood	

## SOUTHERN THAI CUISINE

Gang Som Pla Pak Ruam แกงส้มปลาผักรวม	190
southern style hot and sour vegetables ragout with filet of sea bass	
Klua Kling Moo/Gai/Nuea	250
ด้วงกลิ้ง หมู, ไก่ หรือ เนื้อ	
pork, chicken or beef with southern style yellow curry paste	
Pla Tod Ka-Min ปลาทอดขมิ้น	650
deep fried sea bass marinated with turmeric and southern spices	
Phad Prik Kadouk Moo ผัดพริกกระดุกหมูอ่อน	250
stir fried pork ribs with southern curry paste	

## SEASONAL SPECIALITIES

please check with your waiter for availability

Phad Pak Miang ผักเมี่ยงผัดไข่	200
stir fried local vegetable "Pak Miang" with eggs and oyster sauce	
Pak Miang Tom Ka Ti ผักเมี่ยงต้มกะทิ	250
local vegetable "Pak Miang" poached with coconut milk	
Goong Phad Sa-Toy Ka-Pi ผัดสะตอกุ้งสด	250
stir fried prawns with shrimp paste and bitter beans	

## DESSERTS

Kao Niew Ma Muang ข้าวเหนียวมะม่วง	250
sweet sticky rice served with mango	
Tam Tim Krob ทับทิมกรอบ	200
stuffed water chestnut in syrup and coconut milk	
Sa-Lim Nam Ka Ti ซ่าหริ่ม น้ำกะทิ	200
sweet-bean noodles in coconut milk syrup and jack fruit	
Kluay Thod กล้วยทอด	250
banana fritter with chocolate sauce & coconut ice cream	
Fresh Tropical Fruit Plate ผลไม้รวม	180
Ice Creams and Sorbets ไอศกรีมและเซอเบส	100
ask our service staff for the flavors for the day	



Spicy



Very Spicy



Vegetarian

All prices include service charge and government tax