

Something to Start

A01	Ahan Wang <i>Combi Platter (Spring Roll, Hoey Jar, Rice Cracker, Fish Cake & Mango Salad)</i>	อาหารรวม	18
A02	Tod Mun Goong <i>Thai Prawn Cake(4 pieces)</i>	ทอดมันกุ้ง	9
A03	Tod Mun Pla <i>Traditional Thai Fish Cake (4 pieces)</i>	ทอดมันปลา	8
A06	Toohuu Tod <i>Fragrant Thai Fried Tofu</i>	เต้าหู้ทอด	7
A08	Khao Tang Na Tang <i>Crispy Rice Cracker with Minced Prawn Sauce (6 pcs)</i>	ข้าวตังนางุ้ง	7
A10	Papia Tod <i>Golden Fried Spring Roll (6 pieces)</i>	ปลาร้าทอด	6

Salad Sensation

S01	Yum Mamuang <i>Thai Green Mango Salad</i>	ยำมะม่วง	8
S02	Som Tum <i>Thai Green Papaya Salad</i>	ส้มตำ	8
S04	Yum Moo Krob <i>Crispy Pork Salad with Thai Herbs</i>	ยำหมูกรอบ	10
S06	Yum Woon Sen <i>Glass Noodle Salad with Seafood</i>	ยำวุ้นเส้น	11
S08	Larb Moo <i>North East Thai Style Minced Pork Salad</i>	ลาบหมู	10
S09	Yum Talay Sam Rod <i>Mixed Seafood Salad</i>	ยำทะเลรวม	16

Soupy Thai

U01B	Tomyum Nam Kon <i>Tomyum Seafood Soup (Bowl) (รส)</i>	ต้มยำน้ำข้น	9
U01P	Tomyum Seafood Soup (Pot) (รส)	ต้มยำน้ำใส	19
U02B	Tomyum Nam Sai <i>Tomyum Clear Soup (Bowl) (รส)</i>	ต้มยำน้ำใส	9
U02P	Tomyum Clear Soup (Pot) (รส)	ต้มยำน้ำใส	19
U03	Poh Tek <i>Clear Tomyum Hot Pot</i>	ป๋อเต๊ก	19
U04	Tom Kha Gai <i>Coconut Chicken Soup</i>	ต้มข่าไก่	9
U06	Tom Chek Toohuu <i>Clear Soup with Tofu and Glass Noodle</i>	ต้มจืดเต้าหู้(ใส)	8

Ever Popular Carries

	Gaeng Kaew Wann <i>Traditional Thai Green Curry</i>		
C01C	Green Curry Chicken	แกงเขียวหวานไก่	11
C01B	Green Curry Beef	แกงเขียวหวานเนื้อ	11
C01S	Green Curry Seafood	แกงเขียวหวานทะเล	14
C01V	Green Curry Vegetables	แกงเขียวหวานง	11
C01P	Green Curry Pork	แกงเขียวหวานหมู	11
	Gaeng Daeng <i>Famous Thai Red Curry</i>		
C02C	Red Curry Chicken	แกงแดงไก่	11
C02B	Red Curry Beef	แกงแดงเนื้อ	11
C02S	Red Curry Seafood	แกงแดงทะเล	14
C02V	Red Curry Vegetables	แกงแดงง	11
C02P	Red Curry Pork	แกงแดงหมู	11
C05	Paneang Moo <i>Paneang Red Curry with Pork</i>	แกงแดงหมู	11

Thai Favourites

M01	Gai Phat Met Mamuang <i>Stir-Fry Chicken Cashew Nut</i>	ไก่ผัดมันมะม่วง	13
M02	Nuer Prik Tai Dam <i>Stir-Fry Black Pepper Beef</i>	เนื้อผัดพริกไทยดำ	11
M03	Phat Krapow Gai <i>Stir-Fry Minced Chicken with Basil Leaves</i>	ผัดกระเพราไก่	11
M04	Phat Krapow Moo <i>Stir-Fry Basil Leaf Pork</i>	ผัดกระเพราหมู	11
M05	Phat Krapow Nuer <i>Fried Sliced Beef with Basil</i>	ผัดกระเพราเนื้อ	13
M06	Phat Krapow Moo Krob <i>Fried Crispy Pork with Basil Leaf</i>	ผัดกระเพราหมูกรอบ	13
M07	Phat Piew Wann Gai <i>Sweet & Sour Chicken</i>	ผัดเปรี้ยวหวานไก่	11
M09	Phat Nuer Na Man Hoy <i>Stir-Fry Beef with Oyster Sauce</i>	เนื้อผัดน้ำจิ้มฉะฉาน	13
M11	Kor Moo Yang <i>Charcoal BBQ Pork Collar</i>	หมูย่าง	15
M12	Moo Det Deaw <i>Deep Fried Pork</i>	หมูทอดเนื้อม้า	13

Ocean Fresh

E01	Goong Ob Woon Sen <i>King Prawn with Glass Noodle Pot (2 pieces)</i>	กุ้งอบวุ้นเส้น	19
E02	Goong Kra Tiem <i>King Prawn with Garlic Sauce (4 pieces)</i>	กุ้งทอดกระเทียม	29
E03	Goong Phat Pung Curry <i>King Prawn with Yellow Curry Sauce (4 pieces)</i>	กุ้งผัดกะหรี่	29
E04	Goong Prik Kai Dam <i>Black Pepper King Prawn (4 pieces)</i>	กุ้งผัดพริกไทยดำ	29
E05	Pla Muek Manao <i>Steamed Squid with Lemon</i>	ปลาหมึกนึ่งมะนาว	17
E07	Pla Muek Phat Prik Pao <i>Thai Chilli Paste Squid</i>	ปลาหมึกผัดพริกขี้หนู	12
E08	Pla Muek Phat Pung Curry <i>Squid with Yellow Curry</i>	ปลาหมึกผัดกะหรี่	12
E09	Poo Ma Phat Pung Curry <i>Flower Crab with Yellow Curry (2 pieces)</i>	ปูม้าผัดกะหรี่	25
E10	Poo Ma Phat Prik Kai Dam <i>Flower Crab with Black Pepper (2 pieces)</i>	ปูม้าผัดพริกไทยดำ	25
E11	Poo Ma Phat Tomyum <i>Flower Crab with Spicy Tomyum Sauce (2 pieces)</i>	ปูม้าผัดส้มตำ	
E12	Ruam Talay Yang <i>Mixed Seafood Charcoal BBQ Grill (Flower Crab, King Prawn, Squid, Mussel & Satay)</i>	รวมทะเลย่าง	49

Fishy Tales

F01	Pla Nueng Manao <i>Steamed Whole Fish with Lemongrass, Coriander and Lime</i>	ปลาเนื้ออ่อนนึ่งมะนาว	29
F02	Pla Tod <i>Crispy Deep Fried Whole Fish</i>	ปลาทอด	29
F03	Pla Pow Ker <i>Charcoal Salt Baked Fish</i>	ปลาหมึกอบ	33

From the Farm

V01	Kana Moo Kod <i>Stir-Fry Kailan with Crispy Pork</i>	ผัดคะน้าหมูกรอบ	11
V02	Phak Bung Fai Daeng <i>Thai Stir-Fry Kangkung with Thai Chili</i>	ผัดบุ้งไฟแดง	9
V03	Kanaeng Nam Man Hoy <i>Baby Kailan with Oyster Sauce</i>	ผัดคะน้าหมูสด	9
V04	Phat Phak Ruam Mit <i>Stir-Fry Mixed Vegetable</i>	ผัดผักรวมมิตร	10
V05	Broccoli Phat Goong <i>Stir-Fry Broccoli with Prawns</i>	ผัดบรอกโคลีกุ้ง	13

Eggs and Beans

B01	Kai Jeaw Moo <i>Thai Omelette with Minced Pork</i>	ไข่เจียวหมูสับ	9
B02	Kai Jeaw Goong <i>Thai Omelette with Prawn</i>	ไข่เจียวกุ้งสด	12
B03	Kai Jeaw Hom Yai <i>Thai Omelette with Onion</i>	ไข่เจียวหอมใหญ่	9
B04	Kai Jeaw Gai <i>Thai Omelette with Chicken</i>	ไข่เจียวไก่	9
B05	Kai Jeaw Poo <i>Thai Omelette with Crabmeat</i>	ไข่เจียวปู	12
B06	Taohuu Nam Daeng <i>Fried Tofu with Minced Meat Sauce</i>	เต้าหู้ผัดหมูสับ	11
B07	Taohuu Sam Rod <i>Tofu with Thai 3 Flavour Chili Sauce</i>	เต้าหู้ผัดสามรส	9

Paddy Fields

R01	Khao Ob Sapparod <i>Pineapple Fried Rice with Prawns, Chicken Floss, Cashew Nuts & Raisins</i>	ข้าวผัดมะเขือเทศ	12
R02	Khao Ob Nam Lieb <i>Olive Fried Rice</i>	ข้าวผัดถั่วลิสง	11
R03	Khao Phat Loot Fai <i>Fried Rice Thai Train Style</i>	ข้าวผัดรถไฟ	11
R04	Khao Phat Poo <i>Crabmeat Fried Rice</i>	ข้าวผัดปู	13
R05	Khat Phat Thai Society <i>Thai Society Fried Rice</i>	ข้าวผัดหมู	14
R06	Khao Phat Tomyum Talay <i>Tom Yum Seafood Fried Rice</i>	ข้าวผัดซีอิ๊ว	13
R98	Khao Swee <i>Steamed Hom Mali Rice</i>	ข้าวหอม	2

Thai Noodles

	Ladna <i>Fried Thai Hor Fun</i>		
N01B	<i>Fried Thai Hor Fun Beef</i>	ราดน้ำผัด	11
N01P	<i>Fried Thai Hor Fun Pork</i>	ราดน้ำหมู	11
N01C	<i>Fried Thai Hor Fun Chicken</i>	ราดน้ำไก่	11
N01V	<i>Fried Thai Hor Fun Vegetables</i>	ราดน้ำจืด	11
N01S	<i>Fried Thai Hor Fun Seafood</i>	ราดน้ำทะเล	13
	Phat Si Ew <i>Fried Thai Kuey Teow</i>		
N02B	<i>with Beef</i>	ผัดซีอิ๊วผัด	11
N02P	<i>with Pork</i>	ผัดซีอิ๊วหมู	11
N02C	<i>with Chicken</i>	ผัดซีอิ๊วไก่	11
N02V	<i>with Vegetables</i>	ผัดซีอิ๊วจืด	11
N02S	<i>with Seafood</i>	ผัดซีอิ๊วทะเล	13
N03	Phat Thai <i>Phat Thai with Prawn</i>	ผัดไทย	12
N04	Phat Woon Sen Talay <i>Fried Glass Noodle with Seafood</i>	ผัดวุ้นเส้น	13
N05	Ladna Tomyum Talay <i>Stir Fry Seafood Hor Fun with Tomyum Sauce</i>	ราดน้ำซีอิ๊ว	13
N06	Kuey Teow Nuer <i>Beef Noodle Soup</i>	ก๋วยเตี๋ยวหมู	11
N07	Kuey Teow Tomyum Talay <i>Tomyum Seafood Noodle</i>	ก๋วยเตี๋ยวซีอิ๊ว	13
N08	Spaghetti Phat Kee Mao <i>Spaghetti with Spicy Drunken Sauce</i>	สปาเก็ตตี้ผัดซีอิ๊ว	11
N09	Spaghetti Phat Thai <i>Spaghetti with Seafood in Phat Thai Sauce</i>	สปาเก็ตตี้ผัดไทย	13
N10	Spaghetti Gaeng Wann Gai <i>Spaghetti with Green Curry Chicken</i>	สปาเก็ตตี้ผัดแกงเขียวหวาน	11

German Thai Combination

G01	Ka Moo German <i>Thai German Roasted Pork Knuckle</i>	ขาหมูเยอรมัน	29
G02	Sai Klok Ruam <i>Grill Mixed German Sausage</i>	ไส้กรอกผสม	23
G03	Yum Ka Moo Tod <i>Thai Style Pork Knuckle Salad</i>	ยำขาหมูทอด	16

Sweet Note

D01	Red Ruby with Coconut Ice Cream	6
D02	Chendol with Brown Sugar and Coconut Milk	6
D03	Glutinous (Sticky) Rice with Fresh Mango Slice	7
D04	Thai Tapioca with Coconut Cream (8 pcs)	5
D07	Coconut Ice Cream with Peanuts (2 scoops)	6

Quench the Thirst

V01	Iced Lemon Grass Drink	3
V02	Iced Bael Fruit Drink	3
V03	Ice Thai Milk Tea	4
V04	Ice Thai Green Milk Tea	4
V05	Ice Lemon Tea	4
V06	Ice Thai Milk Coffee	4
V07	Orange Juice	4
V08	Lime Juice	4
V09	Mango Juice	4
V10	Calamansi Juice	4
V11	Italian Soda <i>Peach, Passion Fruit, Strawberry, Blueberry, Lychee, Mango</i>	5
V12	Flavoured Ice Tea <i>Peach, Passion Fruit, Strawberry, Blueberry, Lychee, Mango</i>	5
V13	Coca-Cola (can)	3
V14	Sprite (can)	3
V15	Ice Green Tea (can)	3
V16	Bottled Water	1
V17	Thai Coconut (whole)	8
V18	Hot Tea (pot) <i>English Breakfast, Japanese Green Tea, Oolong, Camomile, Earl Grey, Peppermint, Ginger</i>	5
V19	Freshly Brew Hot Coffee	4
V20	Warm Water (glass)	1
V21	Hot Water (cup)	1

