

เรื่องราว

เชฟนูรอร์ โห้ชะมณี สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำสมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ เชฟนูรอร์และสามี คาร์ล สเต็ปเป้ ชาวเบลเยียม ผู้ซึ่งหลงใหลในศิลปวัฒนธรรมไทยและร่วมก่อตั้งกลุ่มภัตตาคารบลู เอเลเฟ้นท์ ได้ทำการเปิดภัตตาคารบลู เอเลเฟ้นท์ ณ กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียมเป็นสาขาแรก และได้ขยายสาขากลับมายังประเทศไทยในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ที่กรุงเทพฯ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๓ ที่ภูเก็ต

จากประสบการณ์ในด้านการเผยแพร่อาหารไทยมากกว่า ๓๕ ปี เชฟนูรอร์ได้รับปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิตกิตติมศักดิ์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ เชฟนูรอร์ภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการนำวัตถุดิบ และภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประกอบการทำอาหารไทย

The Blue Elephant Story

Born in Chachoengsao province in Thailand, Chef Nooror Somany Steppe ingrained her deep connection with the culinary world since childhood by her mother who had a vast knowledge in making fresh, fragrant curries such as her famous heirloom Massaman curry paste.

Chef Nooror married to a Belgian art dealer, Karl Steppe, who has always been passionate about Thai culture and Thai cuisine. The founding of Blue Elephant Restaurants was prompted by Chef Nooror's preparations of homemade Thai meals for her husband's guests who were overwhelmed with her cooking skill

The first Blue Elephant Restaurant opened in 1980 in Brussels, Belgium and continuously expanded throughout major cities in Europe. Blue Elephant finally returned to its homeland and established Blue Elephant Restaurant and Cooking School Bangkok in 2002, and opened a Phuket branch in 2010.

Both restaurants are elegantly lodged in historical buildings dating back to more than a century. The Blue Elephant Bangkok is housed in the colonial era architecture, Thai-Chinese Chinese Building, which owns by Thai Chinese Chamber of Commerce, whereas the Blue Elephant Phuket is located at the site of the Sino-Portugese Phra Pitak Chinpracha Mansion.

For more than 35 years in promoting Thai Kitchen to the World, Chef Nooror was awarded an honorary Master of Arts degree from Kasetsart University and continuously aims to provide the pinnacle of Thai cuisine exquisitely prepared from fresh, local ingredients, organic foods and products from the Royal Projects.

Her all curry pastes has Halal certified, some law materials such as beef, chicken and lamb also has Halal certificated.

PERANAKAN MENU

This heritage menu influences from Chinese-Phuketian and Penantian. Peranakan is known as, 'Nyonya cuisine' and famous for its tantalizing mix of aroma and spice.

อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

จู้ป๊าว PERANAKAN DUMPLINGS

Anchan dumplings - crevettes tigrees frais- Jícama.

ลูกชิ้นภูเก็ต PHUKETIAN FISH BALLS

Poisson Maquereau Andaman - bar blanc - flacons de noix de coco - Blue Elephant pates de curry rouge - organic kaffir lime leaves.

อาหารว่าง APPETIZER

กุ้งส้มบ่ายกอดั่ง "SAM BAI KOR LEANG" TIGER PRAWN

Peranakan heritage recipe! -fresh Andaman tiger prawn - Ranong shrimp paste - organic turmeric - coconut cream.

อาหารหลัก MAIN COURSES

แกงตูมีปลากระพง TUMEE CURRY WITH SEABASS

Old Phuket style homemade coconut cream curry - Andaman seabass - fenugreek - okra "Phao Lang" char - grilled organic sticky rice wrapped in banana leaves stuffed with 'Ching Chung': chilli relish

เป็ดฮ้อง DUCK HONG (OR PORK BELLY)

Caramelized soy sauce & palm sugar - Duck -homemade organic riceberry 'Mantou 'bun - seasonal 'Phak Kood - 'spicy dressing of chilli lime and Blue Elephant roasted chilli paste - cashew nuts -Phuketian preserved shrimp)Koong Seab(, grilled & smoked on coconut husk.

ขนมหวาน DESSERT

ตูบู้ TUBO

*Baba heritage recipe !- Andaman bird's nest -Adzuki beans - sweet potato - taro - gingko - coconut cream
Tubo is a family gathering Phuketian dessert!*

TEA/COFFEE

THAI PETITS FOURS

THB 1,600++ per person

 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

THAINESS MENU

This tasting menu has been specially created for our diners whom are less familiar with Thai food, so that they may have an exciting yet pleasant encounter with the Thai Culinary Culture.

อาหารว่าง STARTER

ลูกชิ้นภูเก็ท PHUKETIAN FISH BALLS

An old recipe of crispy fish balls.

ช่อม่วงไก่ PURPLE RICE DUMPLINGS

From the Chaowang's kitchen (the Royal Kitchen): steamed floral shaped dumplings using butterfly pea flower extract, stuffed with caramelized minced "Free-Range Chicken"

ยำกุ้งกับผักกูด TIGER PRAWN PHAK KOOD

Seasonal locally grown Phak Kood with fresh tiger prawn and minced chicken, tossed in a dressing of tamarind and chili lime and Blue Elephant Thai roasted chili paste.

ซุ๊ป SOUP

ต้มข่าไก่บ้านมะพร้าวอ่อน TOM KHA KAI

A refreshing coconut milk soup of "Free-Range Chicken" and organic galangal.

OR

ต้มส้มขมิ้นปลากะพงกับน้ำส้มลูกจาก TURMERIC SEA BASS SOUP

A spicy recipe with Nipa Palm, originating from Nakhon Si Thammarat.

ตำรับไทย MAIN COURSES

แกงปูใบชะพลู CRAB CURRY WITH BETEL LEAVES

A very spicy Phuket specialty! Turmeric crab curry

If you visit Blue Elephant in Phuket, this is a dish not to be missed.

อกเป็ดอบซอสมะขาม FIVE SPICED DUCK

Blue Elephant styled caramelized duck breast stewed in a tamarind five spiced glaze.

เนื้อผัดพริกสะตอ BITTER BEANS WITH BEEF

Stir-fried Striploin with bitter beans, bird's eye chilies, Thai garlic and fresh basil leaves.

อาหารเคียง SIDE DISHES

ผัดผักบุ้งกระเทียมโทน STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

Stir-fried with organic Thai provincial garlic and chili.

ORGANIC JASMINE RICE AND WILD RICE

ขนมหวาน DESSERT

ขนมไทยรวม STARS OF PHUKET

A heavenly combination of our Thai delicacies!

Minimum 2 persons

THB 2,200++ per person for complete course

THB 2,050++ per person without soup

 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

อาหารว่าง

STARTERS



- 99 **อาหารว่างสมัยนิยมรวม** **680**
 **PEARLS OF THE BLUE ELEPHANT**
An interesting and delicious selection of “BLUE ELEPHANT” starters and salad.
- 2 **เปาะเปี๊ยะเปิดอย่างทอด** **380**
BLUE ELEPHANT SPRING ROLLS
Stuffed with roasted duck, Mixed mushrooms and served with our sweet chili sauce.
- 4 **ปอเปี๊ยะกุหลาบไก่อบ้าน** **380**
ROSE SPRING ROLLS
Crispy rose-shaped spring rolls stuffed with minced Free-Range chicken, glass noodles, and shitake mushrooms, served with our sweet and sour chili dipping sauce.
- 33 **ซ่อม่วง** **380**
CHOR MUANG
From Chaowang’s kitchen (Royal kitchen): steamed flower shaped dumpling with minced Free-Range chicken.
-  8 **ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ** **420**
 **CRISPY PRAWN CAKES WITH POMELO SALAD**
Prawn cakes with a hint of Thai garlic and a side of refreshing Nakhon Pathom ‘golden honey’ pomelo salad.
-  14 **ห่อหมกปูทอด** **420**
 **CRISPY CRAB SOUFFLÉ**
Prawns and crab meat, served with our sweet chili sauce.
-  74 **โครเก็ตกุ้งเขียวหวาน** **420**
NOOROR’S THAI-BELGIAN CROQUETTE
A sublime mélange where Belgium meets Thailand of wrapped organic prawns, accompanied by crispy parsley from the Royal Project Farms.
- 30 **สะเต๊ะไก่** **280**
 **CHICKEN SATAY**
Strips of Free-Range chicken, served with our homemade riceberry bun, peanut sauce and mini cucumber salad.
- 40 **สะเต๊ะเนื้อ** **420**
 **BEEF SATAY**
Beef marinated with organic herbs and coconut milk, served with our homemade riceberry bun, peanut sauce and mini cucumber salad.
- 75 **ตับห่านซอสมะขาม** **780**
TAMARIND FOIE GRAS
Chef Nooror’s famous creation of French goose liver with Thai golden tamarind and fresh mango, on a bed of sweet potato and basil.

 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

ยำ

SALADS

-  **73** ยำมะเขือดอยคำ **480**
DOI KHAM EGGPLANT SALAD WITH SCALLOPS
Inspired by Chef Nooror's collaboration with the Thai Royal Project Farm, grilled purple eggplant with minced prawns and "Free-Range Chicken" herbal spiciness and a hint of truffle oil.
-  **13** ยำปลั้ะรดกึ่ง **320**
PHUKETIAN PINEAPPLE SALAD
Salad of fresh Phuket pineapple with Andaman deep sea prawns and organic herbs.
-  **18** ทูน่าน้ำตัก **480**
SPICY TUNA SALAD
Andaman Bonito with a spicy dressing of 'Nam Jim Jeaw' and mayonnaise, accompanied by Royal Project Farm rocket salad.


ซุ้ป

SOUPS

-    **104** ต้มยำกึ่งลายเสื่อ **360**
TOM YAM KOONG CHAO WANG
Our spicy and sour soup with Andaman tiger prawns and straw mushrooms - This dish was served during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French dignitaries. (Less spicy version available upon special request)
-  **103** ต้มข่าไก่บ้านมะพร้าวอ่อน **320**
TOM KHA KAI
A refreshing coconut milk soup of "Free-Range Chicken" and organic galangal.
-  **109** ต้มส้มขมิ้นปลากะพงกับน้ำส้มลูกจาก **320**
TURMERIC SEA BASS SOUP
A spicy recipe with Nipa Palm, originating from Nakhon Si Thammarat.
- 101** แกงจืดลูกเงาะใบตำลึง **320**
RAMBUTAN SOUP
A clear soup of rambutan with minced "Free-Range Chicken" and Ivy gourd.

อาหารหลัก MAIN DISHES

ปลา และ อาหารทะเล FISH & SEAFOOD

-  354 ปลาเก้าสามรส 720
THREE FLAVORED GROUPEL
Crispy whole grouper topped with our homemade pineapple, Thai garlic and chili sauce.
-  428 แกงตูมีปลากะพง 580
TUMEE CURRY WITH SEABASS
Old Phuket style homemade 'Tumee' curry with seabass, fenugreek, rich coconut cream and okra.
-  442 แกงปูใบชะพลู 880
CRAB CURRY WITH BETEL LEAVES
*A very spicy Phuket specialty! Turmeric crab curry served with vermicelli noodles.
If you visit Blue Elephant in Phuket, this is a dish not to be missed.*
-  443 ปูผัดผงกระหรี่น้ำพริกเผา 1,200
PAT PONG CRAB CURRY
*Stir-fried Whole Blue Swimmer crab in yellow curry and Blue Elephant homemade roasted chili paste.
(Only crab meat available)*
-  444 วุ้นเส้นอบเนื้ปู 880
CRAB VERMICELLI
Crab and glass noodles baked in soy sauce and ginger, accompanied by spicy chili lime dressing.
-  445 กุ้งมังกรย่างเนยซอสพริกไทยดำ 1,600
BLACK PEPPER LOBSTER
Grilled fresh Phuket lobster with Blue Elephant black pepper sauce, Butter and olive oil.
-  429 แกงเขียวหวานกุ้ง 780
TIGER PRAWN GREEN CURRY
*Our original green curry from lesser ginger, kaffir lime leaves,
Thai sweet basil leaves and bird's eye chili. served with homemade charcoal Roti.*
-  460 ผัดไทยบลูเอเลเฟ้นท์ 780
BLUE ELEPHANT PHAD THAI
*Stir-fried rice noodles with Andaman tiger prawn, organic egg,
ground roasted peanuts and tamarind. This world renowned dish was created during the Second
World War in the period of Prime Minister General Por Phiboonsongkram.*
- 431 กุ้งลายเสือทอดซอสน้ำมะขาม 880
TAMARIND DEEP SEA WILD WHITE TIGER PRAWNS
*Crispy Andaman tiger prawns, flavored with caramelized palm sugar
and tamarind, topped with homemade crispy shallots.*
- 432 กุ้งผัดพริกเกลือ 1,200
ANDAMAN GIANT TIGER PRAWN
Stir-fried Andaman Giant tiger prawn With Salt, Pepper and Chilies.

 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

เนื้อเป็ด และ ไก่ POULTRY

327 ออกเปิดอบซอสมะขาม 680

FIVE SPICED DUCK

Blue Elephant styled caramelized duck breast stewed in a tamarind five spiced glaze.

 308 แกงกะหรี่ไก่ มันทเทศ 420

YELLOW CURRY WITH CHICKEN

“Free-Range Chicken” thigh simmered in Blue Elephant yellow curry paste, Phuketian curry leaves, sweet potato, onion and cherry tomatoes. Served with homemade charcoal Roti and cucumber salad.

 309 ไก่ทอด ข้าวเหนียวจี่ ส้มตำ 420

FRIED CHICKEN & SPICY SOM TUM

Fried “Free-Range Chicken” marinated with turmeric, ‘Khao Niew Jee’ sticky rice and a green papaya salad.

 301 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 420

KAI HIMMAPAN

Stir-fried sliced free range chicken with chesnut, cashew nuts, gingko, . and water chestnuts.

เนื้อแกะ เนื้อวัว และ เนื้อหมู MEAT

-  **151 แกงมัสมั่นแกะ 780**
 **MASSAMAN WITH LAMB AND SWEET PURPLE POTATO**
Chef Nooror's bespoke signature curry. Inspired from the poem of King Rama II; Succulent stewed Australian lamb with Massaman curry paste in coconut milk, tamarind juice, palm sugar, sweet purple potatoes and roasted nuts.
-  **154 แกะกระเพรา 1,080**
THAI WILD BASIL LAMB CHOPS
Grilled lean Australian lamb, wild basil leaves, organic chili and garlic. Served with organic Gaba rice lightly stir-fried in rice bran oil.
-  **250 พะแนงเนื้อ 780**
 **PANEANG BEEF**
Our rich red curry of beef in coconut milk, kaffir lime leaves and organic Thai sweet basil.
-  **251 แกงเขียวหวานเนื้อ 680**
BEEF GREEN CURRY
Our original green curry from lesser ginger, kaffir lime leaves, Thai sweet basil leaves and bird's eye chili. Served with homemade charcoal Roti.
- 200 กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง 520**
BLUE ELEPHANT GRILLED SPARE RIBS
Grilled Kurobuta spare ribs with organic honey and Thai herbs from the Royal Project Farm.
- 208 หมูฮ้อง 580**
MOO HONG (OR DUCK)
A typical Phuket province recipe of pork belly braised in soy sauce and palm sugar, served with steamed homemade 'Mantou' riceberry bun.

อาหารเคียง

SIDE DISHES

452 ข้าวผัดปู 580

FRIED RICE WITH CRAB MEAT

Stir-fried jasmine rice with Blue Swimmer crab meat, organic eggs and assorted vegetables, Topped with Alaska crab meat.

 471 ผัดผักบั้งกระเทียมโทน 320

STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC

Stir-fried with organic Thai provincial garlic and chili.

472 ผัดเห็ดรวม 320

MIXED MUSHROOMS

Stir-fried assorted mushrooms with oyster sauce.

ข้าวปลอดสารพิษ ORGANIC RICE

458 ข้าวึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน 180

STEAMED COCONUT RICE

Steamed jasmine rice in roasted young coconut shell.

473 ข้าวกล้องหอมมะลิปลอดสารพิษ 60 per portion

ORGANIC WILD RICE

Steamed organic brown jasmine rice from Sukhothai Province.

474 ข้าวหอมมะลิ 60 per portion

ORGANIC JASMINE RICE

Steamed organic jasmine rice from Surin province.

480 ข้าวเหนียว 60 per portion

STICKY RICE

Steamed sticky rice served in bamboo basket.

อาหารว่าง

VEGETARIAN STARTERS

505 ปอเปี๊ยะเจ 280

“BLUE ELEPHANT” SPRING ROLL

Deep fried spring rolls made with spring roll paper filled with fresh vegetables and served separately with a delicious red sweet and sour sauce.

502 ซ่อม่วงเจใส่เห็ด 280

STEAMED THAI DUMPLINGS

From the Royal Kitchen, dumplings of Butterfly Pea Flowers, stuffed with mushrooms.

 518 ยำมะเขือดอยคำเจ 380

SPICY DOI KHAM AUBERGINES SALAD

Grilled aubergines from the Royal Project Farm, tossed with a spicy lime dressing and perfumed with truffle oil.

 515 ยำส้มโอเจ 320

 **FLYING POMELO SALAD**

A healthy mélange of Nakhon Chaisri pomelo in tamarind sauce, topped with roasted grated coconut and peanuts.

 516 ส้มตำเจ 280

 **SPICY SOM TUM**

A green papaya salad with Thai garlic and bird's eye chilies.

ซุ๊ป

VEGETARIAN SOUPS

 551 ต้มยำเห็ดฟาง 280

TOM YAM STRAW MUSHROOMS

A clear spicy and sour soup with straw mushrooms, flavored with lemongrass galangal and kaffir lime leaves, garnished with bird's eye chilies and coriander leaves.

 MILD  HOT  VERY HOT

 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

อาหารหลัก

VEGETARIAN MAIN COURSES

-  **606 แกงเขียวหวานผักรวม** **420**
VEGETABLES GREEN CURRY
A green curry of garden vegetables and spices in fresh coconut milk.
-  **617 พะแนงเต้าหู้** **370**
 **PANAENG TOFU**
A red curry of soft bean curd in rich coconut cream, with Thai sweet basil.
- 610 ผัดเห็ดรวมเจ** **320**
MIXED MUSHROOMS
Stir-fried assorted mushrooms with Mushroom Sauce.
-  **615 เต้าหู้สามรส** **360**
FRESH TOFU
With our 3-flavoured sauce made from crushed chilies, soya, and pineapple.

อาหารเคียง

VEGETARIAN SIDE DISHES

- 660 ผัดไทยเจ** **320**
 **VEGETARIAN PHAD THAI**
Stir fried rice noodles with yellow bean curd, ground peanuts, bean sprouts and crunchy vegetables in tamarind sauce.
-  **671 ผัดผักบุ้งกระเทียมโทน** **320**
STIR FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC
Stir-fried with organic Thai provincial garlic and chili.

เมนูอาหารของเราใช้ส่วนผสมที่สดใหม่จากท้องถิ่นต่างๆ

วัตถุประสงค์หลักคือการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ

เราไม่ใช้ผงชูรส

ถ้าคุณแพ้อาหารชนิดใด กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบล่วงหน้า

Our menu is based upon fresh local ingredients.

Quality of products is part of our main objective.

We do not use monosodium glutamate.

*If you have any food related allergies,
please be sure to inform our service staff*

 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax