

# 40TH YEAR BLUE ELEPHANT

ร้านแรก ณ กรุงบรัสเซลส์ ผู้ก่อตั้ง เชฟนูรอร์และทีม ได้นำอาหารไทย วิถีไทย และภูมิปัญญาไทย ไปเผยแพร่ให้ชาวเบลเยียมได้รู้จัก วันนี้ครบรอบ 40 ปี เชฟนูรอร์จึงอยากพาท่านย้อนเวลา ไปสัมผัสอาหารที่ประทับใจชาวต่างชาติ จนทำให้อาหารไทยได้รับความนิยม

*Chairman with Chef Nooror Steppe and her team invite you on a culinary journey back in time to savour their Thai cuisine that has touched the hearts and palates of people. It begins of Thai taste*

## ทอดมันบรัสเซลส์ 40 YEARS BRUSSELS QUENELLE

*Back to Brussels Recipe, Combination with Minced Fish - Prawn - Squid - Blue Elephant Red Curry – Organic Kaffir Lime Leaves*

## ขนมหีบปู CHAUSSON DE CRABE

*Our first chef in the kitchen, Madame Taew's recipe; Steamed Minced Crab - Chicken - Prawn - Wrapped in Wonton - Caramelized Soya Sauce*

## ยำวุ้นเส้นไก่สับและหอยเชลล์ YUM WOON SEN

*Clear Vermicelli Salad with Scallops - Lime Juice & Chilli Dressing*

\*\*\*\*\*

## กระดุกหมูย่างน้ำผึ้ง ทานแนมผัดไทย

### BLUE ELEPHANT FAMOUS GRILLED SPARE RIBS & PHAD THAI

*40 years Secret Famous Recipe; Organic Thai Local Ribs - our Unique 24 hours Marinated - Chilli Vinegar Dip - Blue Elephant Phad Thai*

\*\*\*\*\*

## ต้มยำกุ้ง TOM YUM KOONG

*Tiger Prawns Soup - Organic Lemongrass - Homemade Roasted Chilli Paste*

## แกงเขียวหวานเนื้อโคขุนโพนยางคำในลูกมะพร้าวอ่อน

### COCOCABAN GRILLED BEEF CURRY

*Our bespoke original Green Curry, Kho Khun Phon Yang Kham poached in coconut milk, kaffir lime leaves, Thai sweet basil leaves, bird's eye chili, served in young coconut shell*

## ปลากระพงสามรส SEA BASS WITH 3-FLAVORED SAUCE

*Deep fried sea bass topped with our homemade pineapple, garlic and chili sauce*

## ข้าวหอมมะลิปลอดสารพิษ SRI SAKET JASMINE RICE

*Steamed organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in the Sri Saket Province*

\*\*\*\*\*

## ที่รัก TEE RAK

## ขนมห้อแกงกลั่นมะลิ เมอแรงก์ไอศกรีมวนิลา ซอสราสเบอร์รี่

### JASMINE CAKE MERINGUE

*Inspired by Chef Nooror's mother during her stay in Brussels; baked mung bean cake with Jasmine flavour, accompanied with Meringue, Vanilla Ice cream and Raspberry Sauce*

THB 1,350++ P.P.

 MILD

  HOT

   VERY HOT

 ITEMS CONTAINING NUTS

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