

# BUSINESS SET LUNCH

## เมนู เช็ทกลางวัน

### อาหารว่าง STARTERS

**🐼🐼** แสร้งว่ากุ้งลายเสือปลาตุ๋น **GRILLED TIGER PRAWN YAM**

*Deep Sea Tiger Prawn - Rice Field Catfish - Lemongrass - Ginger - Tangerine Dressing*

**ข้อม่วงไส้ทรัฟเฟิล STEAMED AUNCHAN BLACK TRUFFLE DUMPLINGS 🌸**

*From the “Chaowang” Royal Kitchen : Steamed floral-shaped Butterfly Dumplings - Black Truffle - “Black Diamond Garlic” from Lamphoon - Shiitake Mushroom - Herbs Farce – Kabok*

**สะเต๊ะไก่หมักขมิ้นสด ซอสอัลมอนด์ 🌸**

**TURMERIC PRIME CHICKEN SATAY ALMOND SAUCE**

*Free Range Chicken Thighs - Fresh Turmeric - Our Homemade Almond Sauce - Rice Vinegar Cucumber Salad*

### ซุ๊ป SOUP

**🐼🐼** ต้มส้มขมิ้นปลากะพง น้ำส้มลูกจาก **TOM SOM KAMIN SEA BASS**

*Line Caught Sea Bass - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*

### สำรับไทย MAIN COURSES

**🐼** ลาบขาเป็ดกึ่งพี **DUCK LAAB CONFIT**

*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck Leg - Graisse de Canard - I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs*

**🐼🐼🐼** ปลากะพงผัดฉ่าพริกขี้หนูโหระพา **SWEET BASIL & CHILI SEA BASS**

*Line Caught Sea Bass - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves*

**🐼🐼🐼** แกงคั่วปูใบชะพลู ชะคราม เส้นหมี่

**HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES & MANGROVE CRAB CURRY**

*Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves - Mangrove Forest Amphawa Chakram Leaves - Rice Noodle*

**ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE**

### ขนมหวาน DESSERT

**คัสตาร์ดมะพร้าว ไอศกรีมมะลิ COCONUT FLAN 🌸**

*One of Blue Elephant Signature Dessert; Creamy Caramelized Coconut Flan topped with Sprinkles of Grilled I-saan Almond Flakes*

THB 880++ P.P. without soup

THB 980++ P.P. with soup

(Available at lunch only)

**🐼 MILD**

**🐼🐼 HOT**

**🐼🐼🐼 VERY HOT**

**🌸 ITEMS CONTAINING NUTS**

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

# 40TH YEAR BLUE ELEPHANT

ร้านแรก ณ กรุงบรัสเซลส์ ผู้ก่อตั้ง เชฟนูรอร์และทีม ได้นำอาหารไทย วิถีไทย และภูมิปัญญาไทยไปเผยแพร่  
ให้ชาวเบลเยียมได้รู้จัก วันนีครบรอบ 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*

## **ขนมจีบปู 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*

\*\*\*\*\*

## **กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง 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*

## **แกงเขียวหวานเนื้อโคขุน โพนยางคำในลูกมะพร้าวอ่อน**

### **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**

## **ขนมหม้อแกงกลิ่นมะลิ เมอแรงก์ ไอศกรีมวนิลา 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*

# LE VOYAGE DU BLUE ELEPHANT GOURMET FOOD TOUR

ร่วมเดินทางชวนชิมอาหารไทย จากกรุงบรัสเซลส์สู่กรุงเทพ-ภูเก็ต

## BRUSSELS

*Beginner: Welcome Drink “Blue Mai Thai”*


 ทอดมันบรัสเซลส์ 40 YEARS BRUSSELS QUENELLE 

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

 ชนมจีบปู STEAMED CRAB DUMPLINGS

*Steamed Minced Crab - Chicken - Prawn - Wrapped in Wonton - Caramelized Soya Sauce*

## LONDON

 กุ้งแม่น้ำย่าง ยำวุ้นเส้นหอยเชลล์

GRILLED RIVER PRAWN YUM WOON SEN

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

## PARIS

*Domaine La Rouviolle, Minervois, France 2018*

ตับห่านซอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้

THAI TAMARIND & FRENCH “LANDES” FOIE GRAS

*Ambassador of Rougier; Chef Nooror’s Signature recipe was created 15 years ago.  
Sweet Potato - Bai Horapa - Caramelised Chachoengsao Fresh “Nam Dok Mai” Mango*

## BANGKOK & PHUKET

 แกงคั่วปูใบชะพลู

HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES CRAB CURRY

*Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves*

 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสี CHEF NOOROR’S BESPOKEN MASSAMAN LAMB 

*Signature Curry!!! Inspired by a Poem of King Rama II; Australian Lamb -  
Our very own Massaman Paste - Coconut Milk - Tamarind Juice - Fresh Ginger - Palm Sugar - Roti*

 ลาบขาเป็ดกึ่งพี DUCK LAAB CONFIT

*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck Leg - Graisse de Canard -  
I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs*

ผัดผักเหมียงไข่ออกกวนนิคซอสเป้าฮือ PHUKET ABALONE MELINJO

*Stir-fried southern Melinjo - Organic Egg - Phuketian Farmed Abalone Reduction*

ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

\*\*\*\*\*

A PLATTER OF SELECTION VOYAGE

THB 2,600++ P.P.

 MILD

 HOT

 VERY HOT

 ITEMS CONTAINING NUTS

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

# STARTERS อาหารว่าง

- 🐟 ทอดมันกุ้งกับยำส้ม โอบหีบหิมสยามเมืองคอน 420.-**  
**🌸 “TABTIM SIAM” CRISPY PRAWN CAKES**  
*Deep Sea Tiger Prawn Cakes - Hint of organic Thai Garlic - Side of refreshing - Nakhon Sri Thammarat “Tabtim Siam” Pomelo salad*
- 🐟 ขนมหีบปู CHAUSSON DE CRABE 420.-**  
*Steamed Minced Crab - Chicken - Prawn - Wrapped in Wonton - Caramelized Soya Sauce*
- 🐟🐟 หอยเชลล์กระเทียมดำ อโวคาโด ชัลซ่า 420.-**  
**BLACK DIAMOND SCALLOPS AVOCADO SALSA**  
*Grilled Scallops - Southern style marinated Herbs - Spicy Royal Project Farm Avocado Puree - Lamphoon black Diamond Garlic - Sea Grapes*
- 🐔 สะเต๊ะไก่หมักขมิ้นสด ซอสอัลมอนด์ 340.-**  
**TURMERIC PRIME CHICKEN SATAY ALMOND SAUCE**  
*Free Range Chicken Thighs - Fresh Turmeric - Our Homemade Almond Sauce - Rice Vinegar Cucumber Salad*
- 🐔🐟 ตับห่านซอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ 780.-**  
**THAI TAMARIND & FRENCH LANDES FOIE GRAS**  
*Ambassador of Rougier, Chef Nooror’s Signature famous revolutionary recipe was created in Blue Elephant Paris 15 years ago. Sweet Potato - Bai Horapa - Caramelised Chachoengsao Fresh “Nam Dok Mai” Mango*
- 🐟🐟🐟 แสร้งว่ากุ้งลายเสือปลาตุ๋น GRILLED TIGER PRAWN YAM 380.-**  
*Deep Sea Tiger Prawn - Rice Field Catfish - Lemongrass - Ginger - Tangerine Dressing*
- 🐟🐟🐟 ส้มตำมะละกอกุ้งน้ำบูดูสาหร่ายพวงองุ่น SEA GRAPES SOM TUM 320.-**  
*The Famous Green Papaya Salad - Deep Sea Tiger Prawn - Sea Grapes - Cashew Nuts - Ground Roasted Peanuts*

## SOUPS ซุป

- 🐟🐟🐟 ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำขุ่น CHEF NOOROR’S TOM YUM KOONG 480.-**  
*Creamy Deep Sea Tiger Prawns Soup - Organic Lemongrass - Homemade Roasted Chilli Paste*
- 🐟🐟🐟 ต้มส้มขมิ้นปลาทะพง น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN SEA BASS 320.-**  
*Line Caught Sea Bass - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*

# MAIN COURSES อาหารหลัก

## *Ancient Thai Curry* แกงโบราณ

- 🐊🐊** แกงสันนกกปลาอินทรี ยำไข่เค็มไชยา 540.-  
**ANCIENT KING MACKEREL CURRY**  
*Ancient recipe; Minced King Mackerel from Samut Sakhon - Kaffir Lime Leaves - Sweet Basil Leaves - Healthy Lesser Ginger - Surat Thani Salted Egg Salad. In the past, people chopped a whole bird. Although it was changed to fish, people are still using the same name.*
- 🐊🐊** ระวางแก้มวัว ยำปลาสลิดเค็ม **RAWANG BEEF CHEEK** 690.-  
*Traditional Preparation of Beef Cheek - Recipe Influenced by Koh Chawa Island - Creamy Coconut Milk - Sun Dried Bangbo Fish Salad - Fresh Homemade Green Curry Paste - Roti*
- 🐊** แกงมัสมั่นแกะ โรตีส 780.-  
**🌸 CHEF NOOROR'S BESPOKEN MASSAMAN LAMB**  
*Signature Curry!!! Inspired by a Poem of King Rama II; Australian Lamb - Our very own Massaman Paste - Coconut Milk - Tamarind Juice - Fresh Ginger - Palm Sugar - Sweet Potatoes - roasted Nuts - Roti*
- 🐊🐊** แกงคั่วปูใบชะพลู ชะคราม เส้นหมี่ 680.-  
**HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES & MANGROVE CRAB CURRY**  
*Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves - Mangrove Forest Amphawa Chakram Leaves - Rice Noodle*
- 🐊🐊** แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อ โรตีสกรอบ 340.- / 380.-  
**COCOCABAN CHICKEN OR BEEF GREEN CURRY**  
*Our bespoke original Green Curry, Chicken OR beef poached in coconut milk, kaffir lime leaves, Thai sweet basil leaves, bird's eye chili*
- 🐊🐊** แกงซี่เหล็กปลาชား นมหน้าพริกมะขาม 340.-  
**FORGOTTEN SABA CASSIA LEAVES CURRY**  
*A very authentic cassia leaves curry with grilled mackerel in coconut milk, accompanied by tamarind shrimp paste dip created during the reign of King Rama V (King Chulalongkorn) when he visited Promburi District in Singburi Province. It has benefits for the digestive system, and relieves stress*

## *Kitchen on Wok* งานผัด

-  **ปลากะพงผัดฉ่าพริกขี้หนูโทรระพา** 420.-  
**SWEET BASIL & CHILI SEA BASS**  
*Line Caught Sea Bass - Bird's Eye Chillies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves*
-  **กุ้งแม่น้ำทอดซอสพริกไทยกระเทียมดำ** 680.-  
**BLACK DIAMOND GARLIC RIVER PRAWNS**  
*River Prawns - Super Ingredient Lampoon "Black Diamond Garlic" - Red & Green Pepper- Topped with Crispy Chiangrai Garlic*
-  **ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมามาเนื้อ DRUNKEN NOODLES BEEF** 480.-  
*Spicy Stir Fried Chanthaburi Rice Noodle - Thai Local Beef - Crispy Holy Basil - Chiangrai Organic Egg*
-  **ปูเฟลมเบ้ผัดพริกขี้หนูแห้ง SPICY CRAB FLAMBÉ** 880.-  
*Blue Swimmer Crab - Young PepperCorn - Yellow Chilli - Thai Organic Garlic - Holy Basil Leaves*
-  **ผัดผักเหมียงไข่ออกแกนิคซอสเป่าอื้อ** 360.-  
**PHUKET ABALONE MELINJO**  
*Stir-fried southern Melinjo - Organic Egg - Phuketian Farmed Abalone Reduction*
- ผัดปวยเล้งซอสเป่าอื้อ PHUKET ABALONE CHINESE SPINACH** 380.-  
*Stir-fried Chinese Spinach - Phuketian Farmed Abalone Reduction*
-  **ปลากะพงสามรส SEA BASS WITH 3-FLAVORED SAUCE** 420.-  
*Deep fried sea bass topped with our homemade pineapple, garlic and chili sauce*
-  **ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ หมูฮ้อง** 380.-  
**MOO HONG NAM PRIK LONG RUA FRIED RICE**  
*Phuketian Peranakan Organic Caramelized Pork - Accompanied with Stir fried Organic Jasmine Rice Shrimp Paste Chilli Dip & Salted Egg*

## *Our Suggestion Menu* เมนูชวนชิม

- กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง ส้มตำ** 780.-  
**BLUE ELEPHANT FAMOUS GRILLED SPARE RIBS & SOM TUM**  
*45 years secret recipe; Organic Thai Local Ribs - our Unique 24 hours Marination - Khao Kua - "I-Sarn" Chilli Dip - Spicy Thai Herbs - Spicy green papaya salad*
-  **ลาบขาเป็ดกึ่งพี ข้าวเหนียว DUCK LAAB CONFIT** 580.-  
*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck Leg - Graisse de Canard - I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs - Sticky Rice*
- ตับหวานดับห่าน ยำสามชี FOIE GRAS NAM TOK** 680.-  
*Seared Hungary Foie Gras topped with "I-Sarn" Chilli Dip - Khao Kua - 3 Corianders - Sticky Rice*



# “Vegetarian Menu”

## เมนูมังสวิรัต

### STARTERS อาหารว่าง

**🌿 ยำใบชะคราม ซีสพานีร์ 280.-**

**❀ MANGROVE FOREST CHAKRAM PANEER CHEESE SALAD**

*Amphawa Mangrove Forest Chakarm leaves - Herbs & Five Spices - Paneer Cheese - Wrapped in Betel Leaf - Roasted Chilli Paste - Deep Fried Shallots*

**ปอเปี๊ยะไรซ์เบอร์รี่หน่อไม้ฝรั่งวุ้นเส้น 380.-**

**ASPARAGUS & BLACK DIAMOND SPRING ROLL**

*Crispy Rice Berry Spring Roll - Royal Project Asparagus Tips - Jew's Ears - Blue Elephant Sweet Chilli & Pineapple Dip*

**ซอ่มวงไส้ทรัฟเฟิล 360.-**

**STEAMED AUNCHAN BLACK TRUFFLE DUMPLINGS**

*❀ From the “Chaowang” Royal Kitchen : Steamed floral-shaped Butterfly Dumplings - Black Truffle - “Black Diamond Garlic” from Lampon - Shiitake Mushroom - Herbs Farce – Kabok*

**🌿🌿 ส้มตำสาหร่ายพวงองุ่น SEA GRAPES SOM TUM 220.-**

*❀ The Famous Green Papaya Salad - Sea Grapes - Cashew Nuts - Ground Roasted Peanuts*

### SOUPS ซุป

**ต้มข่าข้าวโพดเนื้อมะพร้าวอ่อน TOM KHA YOUNG COCONUT 240.-**

*A Refreshing Coconut Milk Soup of Baby Corn - Young Coconut and Organic Galangal*

### MAIN COURSES อาหารหลัก

**🌿🌿 แกงเขียวหวานผักรวม GARDEN GREEN CURRY 420.-**

*Blue Elephant Green Curry - Vegetables Bouquet - Tofu - Eggplant - Coconut Shoot - Thai Basil*

**ผัดไทยโบราณ ANCIENT PAD THAI 390.-**

*❀ “Chanthaburi” Rice noodles - Crispy Tofu with Herbs & Five Spices - Green Mango - Ground Roasted Peanuts - Tamarind (organic egg optional)*

**🌿🌿 ผัดกระเพรามะเขือม่วงเต้าหู้ 420.-**

**SPICY STIR FRIED PURPLE EGGPLANT WITH TOFU**

*Stir fried Royal Project Farmed Purple Eggplant - Tofu - Bell Pepper - Thai garlic - Bird's Eye Chilies & Holy Basil Leaves*

**🌿🌿 แกงสันนคมมะเขือเปราะ เห็ดฟาง ขนมหินไรซ์เบอร์รี่ 420.-**

**ANCIENT STIR FRIED THAI EGGPLANT**

*Ancient recipe; Thai Eggplant - Kaffir Lime Leaves - Sweet Basil Leaves - Healthy Lesser Ginger - Straw Mushroom - Rice Berry Vermicelli Rice. In the past, people chopped a whole bird.*

## ORGANIC RICE ข้าวปลอดสารพิษ



<b>ข้าวเหนียวเขี้ยวหนึ่ง STICKY RICE</b> <i>Steamed organic Sticky Rice from Chiang Rai Province</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวหอมมะลิ SRI SAKET JASMINE RICE</b> <i>Steamed organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in the Sri Saket Province</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวไรซ์เบอร์รี่ BROWN RICE BERRY RICE</b> <i>The Acclaimed Antioxidant “Jao Hom Nin” and “Hom Ma Li” Rice</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวหนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE</b> <i>Steamed Organic Rasi-Salai Jasmine Rice in Young Coconut Shell</i>	<b>120.-</b>