

# BUSINESS SET LUNCH

## ชุดอาหารกลางวัน

### อาหารว่าง STARTERS

 ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ

“NAKHON CHAISRI” CRISPY PRAWN CAKES 

*Deep Sea Tiger Prawn Cakes - Hint of organic Thai Garlic - Side of refreshing -  
“Nakhon Chaisri” Pomelo salad*

### สำหรับไทย MAIN COURSES

  ต้มส้มขมิ้นไก่ น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN CHICKEN

*Free Range Chicken - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia -  
Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*

 ผัดกระเพราหมูฮ้อง MOO HONG KRA PRAOW

*Phuketian Peranakan Organic Caramelized Pork Wild Basil Leaves -  
Organic Chili - Chiang Rai Garlic*

  แกงกะทิใต้หอยเชลล์ใบชะพลู

SOUTHERN HEAT SCALLOPS & BETEL LEAVES CURRY

*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Betel Leaves*

ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

### ขนมหวาน DESSERT

ที่รัก TEE RAK

ขนมหม้อแกงกลั่นมะลิ 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 580++ P.P.

*(Available at lunch only)*

 MILD  HOT  VERY HOT   EXTREMELY HOT  
 ITEMS CONTAINING NUTS

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

# SABUY SABUY

เรียกน้ำย่อย MISE EN BOUCHE

Let our chefs surprise you

555

## อาหารว่าง FIRST COURSE

ดับหน้ำขอสมะขาม 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*

## ซุ๊ป SOUP

**🌶️🌶️** ต้มส้มขม้นปลากะพง น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN SEABASS

*Seabass - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia -  
Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*

## อาหารจานหลัก MAIN COURSE

**🌶️** ลาบเปิดกึ่งพี น้ำพริกมะเขว่น DUCK LAAB CONFIT

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

**🌶️🌶️ 🌶️🌶️** แกงกะทิได๋หอยเชลล์ใบชะพลู

SOUTHERN HEAT SCALLOPS & BETEL LEAVES CURRY

*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Betel Leaves*

**🌶️** ซุกินีโครงการหลวงผัดขอสหอยเป่าฮี้กระเทียม GARLIC ZUCCHINI

*Stir-fried Royal Project Farmed Zucchini - Phuketian Farmed Abalone Reduction - Garlic*

ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

## หวานละมุน DESSERT

คัสตาร์ดมะพร้าว COCONUT FLAN 🌸

*An International Blue Elephants favorite: creamy caramelized Coconut Flan  
topped with Almond Flakes*

THB 1,150++ P.P.

**🌶️** MILD   **🌶️🌶️** HOT   **🌶️🌶️🌶️** VERY HOT   **🌶️🌶️🌶️🌶️** EXTREMELY HOT  
🌸 ITEMS CONTAINING NUTS

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

# THAI EXPLORER MENU

## เมนู เสน่ห์วิถีไทย

### เรียกน้ำย่อย

#### **🔥🔥 ทอดมันปูภูเก็ต NYONYA CRAB CAKE 🌸**

*Poisson Maquereau Andaman - Crab – Grated Coconut meat -  
Blue Elephant pates de curry rouge – organic kaffir lime leaves*

\*\*\*\*\*

#### **🔥🔥 แสร้งว่ากุ้งลายเสือปลาตกฟู GRILLED TIGER PRAWN YAM**

*Deep Sea Tiger Prawn - Rice Field Catfish - Lemongrass - Ginger - Tangerine Dressing  
One of the menus from the epic in King Rama II. This dish is also a favorite menu of  
King Rama V*

\*\*\*\*\*

#### **🔥🔥🔥 ต้มโคล้งหอยเชลล์น้ำพริกปลาสด SCALLOPS TOM KLONG**

*Thai North-Eastern Spicy & Sour - Scallops - Thai Herbs - Crispy Dried Fish Chilli Dip*

\*\*\*\*\*

#### **🔥🔥🔥 แกงเผ็ดแก้มวัวฟักทองน้ำเต้า KAENG PHED BEEF CHEEK**

*Blue Elephant Bestseller for exporting; Red Curry Paste - Beef Cheek - Simmered in  
Coconut Milk - Royal Projected Farmed Butternuts & Italian Basil*

#### **🔥🔥 เพอรานากันปลาแซลมอนซอสเต้าอั่ว NYONYA SALMON TOW EW**

*Heritage Peranakan Recipe; Salmon with Local Phuketian Soya Sauce*

#### **ข้าวมันส้มตำ KAO MAN SOM TUM**

*Ancient Recipe in Prince Yaowaphaphongsanit's cookbook; Coconut Rice with  
Royal Som Tum: Coconut rice was made from Kao Niew Kiew Ngoo &  
Organic Jasmine Rice which cooked in coconut milk and pandanas leaf*

\*\*\*\*\*

### ที่รัก TEE RAK

#### **ขนมหม้อแกงกลี้นมะลิ 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    🔥🔥🔥🔥 EXTREMELY HOT**  
**🌸 ITEMS CONTAINING NUTS**

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

# STARTERS อาหารว่าง

- 🐟 ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ 420.-**  
❀ **“NAKHON CHAISRI” CRISPY PRAWN CAKES**  
*Deep Sea Tiger Prawn Cakes - Hint of organic Thai Garlic - Side of refreshing - Nakhon Chaisri Pomelo salad*
- 🐟🐟 ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง กุ้งแม่น้ำย่าง 420.-**  
**GRILLED RIVER PRAWN DOI KHAM EGGPLANT SALAD**  
*Grilled River Prawn - Royal Project Farmed Purple Eggplant Salad - Lime Juice & Chilli Dressing - Truffle Flavor*
- 🐔 สะเต๊ะไก่หมักขมิ้นสด ซอสอัลมอนด์ 340.-**  
**TURMERIC PRIME CHICKEN SATAY ALMOND SAUCE**  
*Free Range Chicken Thighs - Fresh Turmeric - Our Homemade Almond Sauce - Rice Vinegar Cucumber Salad*
- 🥥 ดับห่านซอสมะขาม 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*
- 🐟🐟 แสร้งว่ากุ้งลายเสือปลาตกฟู GRILLED TIGER PRAWN YAM 380.-**  
*Deep Sea Tiger Prawn - Rice Field Catfish - Lemongrass - Ginger - Tangerine Dressing One of the menus from the epic in King Rama II. This dish is also a favorite menu of King Rama V*
- 🐟🐟 หอยเชลล์กระเทียมดำ อโวคาโด ซัลซ่า 420.-**  
**BLACK DIAMOND SCALLOPS AVOCADO SALSA**  
*Grilled Scallops - Southern style marinated Herbs - Spicy Royal Project Farmed Avocado Puree - Lamphoon black Diamond Garlic - Sea Grapes*

## SOUPS ซุป

- 🐟🐟🐟 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำพริกเผา TOM YUM KOONG 480.-**  
*The Original Spicy and Sour River Prawn and Straw Mushroom Soup - This dish was served during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French Dignitaries*
- 🐟🐟 ต้มส้มขมิ้นไก่ น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN CHICKEN 320.-**  
*Benja Chicken - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*
- 🐟🐟🐟 ต้มโคล้งหอยเชลล์น้ำพริกปลาสด SCALLOPS TOM KLONG 360.-**  
*Thai North-Eastern Spicy & Sour - Scallops - Thai Herbs - Crispy Dried Fish Chilli Dip*

🐟 MILD    🐟🐟 HOT    🐟🐟🐟 VERY HOT    🐟🐟🐟🐟 EXTREMELY HOT  
❀ ITEMS CONTAINING NUTS

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

# MAIN COURSES อาหารหลัก

## *Ancient Thai Curry* แกงโบราณ

 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสี 680.-

### 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 เส้นหมี่ 680.-

### HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES CRAB CURRY

*Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves - Rice Noodle - Phuket GI Pineapple - Mini Organic Cucumber Salad*

 แกงเขียวหวานไก่พริกขี้หนูสวน โรตีสีกรอบ 420.-

### COCOCABAN CHICKEN GREEN CURRY

*Southern Style Green Curry, Chicken poached in coconut milk, kaffir lime leaves, Thai sweet basil leaves, bird's eye chili and fresh turmeric*

 แกงเผ็ดแก้มวัวฟักทองน้ำเต้า ข้าวมันส้มตำ 560.-

### KAENG PHED BEEF CHEEK

*Blue Elephant Bestseller for exporting; Red Curry Paste - Beef Cheek - Simmered in Coconut Milk - Royal Projected Farmed Butternuts & Italian Basil - Ancient Recipe in Prince Yaowaphongsanit's cookbook; Coconut Rice with Royal Som Tum: Coconut rice was made from Kao Niew Kiew Ngoo & Organic Jasmine Rice which cooked in coconut milk and pandanas leaf*

 แกงเหลืองใต้ปลาแซลมอน กับน้ำพริกมะขาม 380.-

### YELLOW SALMON CURRY AND PINEAPPLE

*Southern Thai spicy sour yellow curry with salmon, Phuketian GI Pineapple and garcinia. Accompanied by tamarind chilli dip.*

 แกงกะทิใต้หอยเชลล์ใบชะพลู 420.-

### SOUTHERN HEAT SCALLOPS & BETEL LEAVES CURRY

*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Betel Leaves*

 MILD  HOT  VERY HOT  EXTREMELY HOT

 ITEMS CONTAINING NUTS

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

## *Kitchen on Wok* งานผัด

- 🐊🐊🐊 ปลากระพงผัดฉ่าพริกขี้นหนูโระพา 420.-**  
**SWEET BASIL & CHILI SEA BASS**  
*Line Caught Sea Bass - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves*
- ผัดปวยเล้งขอสเป้าฮ้อ PHUKET ABALONE CHINESE SPINACH 380.-**  
*Stir-fried Chinese Spinach - Phuketian Farmed Abalone Reduction*
- 🐊 ชุกินีโครงการหลวงผัดขอสหอยเป้าฮ้อกระเทียม GARLIC ZUCCHINI 380.-**  
*Stir-fried Royal Project Farmed Zucchini - Phuketian Farmed Abalone Reduction - Garlic*
- 🐊🐊 ข้าวผัดน้ำพริกปลาสด หมูฮ้อง 380.-**  
**MOO HONG NAM PRIK PLAA SALID FRIED RICE**  
*Phuketian Peranakan Organic Caramelized Pork - Accompanied with Stir fried Organic Jasmine Rice - Crispy Dried Fish Shrimp Paste Chilli Dip & Salted Egg*
- 🐊🐊 กุ้งแม่น้ำย่าง ทานเนมผัดไทย 580.-**  
**GRILLED RIVER PRAWN & PHAD THAI**  
*Grilled River Prawn - Blue Elephant Phad Thai*

## *Our Suggestion Menu* เมนูชวนชิม

- กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง 880.-**  
**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 - Som Tum - Sticky Rice*
- 🐊 ลาบเปิดกวงพี น้ำพริกมะแขว่น DUCK LAAB CONFIT 580.-**  
*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck - Graisse de Canard - I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs - Sticky Rice*
- เนื้อย่าง ยำสามช่า NUA YANG NAM TOK 680.-**  
*Seared Thai local beef topped with "I-Sarn" Chilli Dip - Khao Kua - 3 Corianders - Sticky Rice*
- 🐊🐊🐊 แกะกะเพรา WILD "KRA-PAOW" LAMB CHOPS 680.-**  
*New Zealand Prime Lamb - Wild Basil Leaves - Organic Chili - Chiang Rai Garlic*
- 🐊🐊 เพอรานากันแซลมอนขอสเต้าอ้ว ข้าวผัดกะปิน้ำพริกปลาสด 380.-**  
**NYONYA PLAA TOW EW NAM PRIK PLAA SALID FRIED RICE**  
*Heritage Peranakan Recipe; Salmon with Local Phuketian Soya Sauce - Accompanied with Stir fried Organic Shrimp paste Jasmine Rice - Crispy Dried Fish Shrimp Paste Chilli Dip & Salted Egg*
- 🐊 แกงชालาหมั่นไก่ น้ำส้มซ่า SALAMAN KAI 580.-**  
*🌸 Inspired by Chef Nooror's mother. Benja chicken - Our very own Massaman Paste - Coconut Milk - Tamarind Juice - Fresh Ginger - Sweet Potatoes - Roasted Nuts - Tangerine Sauce*

🐊 MILD    🐊🐊 HOT    🐊🐊🐊 VERY HOT    🐊🐊🐊🐊 EXTREMELY HOT  
🌸 ITEMS CONTAINING NUTS

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

# “Vegetarian Menu”

## เมนูมังสวิรัต

### STARTERS อาหารว่าง

- 🐘 ลาบเห็ดเต้าหู้ LAAB HED TOW HU 280.-**  
*🌸 Mushroom Salad - Wrapped in Betel Leaf - Roasted Chilli Paste - Deep Fried Shallots*
- ปอเปี๊ยะไรซ์เบอร์รี่หน้าไม้อัศจรรย์แสน 380.-**  
**ASPARAGUS & BLACK DIAMOND SPRING ROLL**  
*Crispy Rice Berry Spring Roll - Royal Project Asparagus Tips - Jew's Ears - Blue Elephant Sweet Chilli & Pineapple Dip*

### SOUPS ซุป

- ต้มข้าวขาวโพลดเนื้อมะพร้าวอ่อน 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 340.-**  
*Blue Elephant Green Curry - Vegetables Bouquet - Tofu - Eggplant - Thai Basil - Royal Project Farmed Zucchini*
- 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*
- 🐘🐘 แกงเผ็ดฟักทองโปรตีนเกษตร ข้าวมันส้มตำ 420.-**  
**KAENG PHED PUMPKIN**  
*Simmered in Coconut Milk - Pumpkin & Italian Basil - Ancient Recipe Coconut Rice with Royal Som Tum: Coconut rice was made from Kao Niew Kiew Ngoo & Organic Jasmine Rice which cooked in coconut milk and pandanas leaf*

**🐘 MILD    🐘🐘 HOT    🐘🐘🐘 VERY HOT    🐘🐘🐘🐘 EXTREMELY HOT**  
**🌸 ITEMS CONTAINING NUTS**

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

# ORGANIC RICE ข้าวปลอดสารพิษ



<b>ข้าวเหนียวเขี้ยวงูหนึ่ง 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>
<b>ข้าวมันส้มตำ KAO MAN SOMTUM</b> <i>Ancient Recipe in Prince Yaowaphongsanit’s cookbook; Coconut Rice with Royal Som Tum: Coconut rice was made from Kao Niew Kiew Ngoo &amp; Organic Jasmine Rice which cooked in coconut milk and pandanas leaf</i>	<b>180.-</b>