

# SABAI SABAI SET LUNCH

## เมนู ชุดอาหารกลางวัน

### อาหารว่าง STARTERS

#### **สร้างว่ากุ้งลายเสือปลาตกฟู GRILLED TIGER PRAWN YAM**

สร้างว่าสร้างทำ ย่างกุ้งย่าง ใส่ขิง ตะไคร้ หอมแดง คลุกเต้าน้ำยำ พริกขี้หนู กระเทียม น้ำมะขาม  
น้ำตาลปีบ ปลาตกฟู

*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*

### สำหรับไทย MAIN COURSES

#### **ต้มส้มขมิ้นไก่ น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN CHICKEN**

ต้มไก่บ้าน ใส่สมุนไพรรวม ขมิ้นสด ส้มควายแห้ง น้ำปลาลูกจากปลากระทัก จังหวัดระยอง  
รสเปรี้ยวจากน้ำส้มลูกจาก

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

#### **แกงเผ็ดแก้มวัวฟักทองน้ำเต้า ข้าวมันส้มตำ KAENG PHED BEEF CHEEK**

พริกแกงเผ็ด แกงแก้มวัวตุ๋นกับกะทิ ใบโหระพา ใส่ฟักทองน้ำเต้าโครงการหลวง  
เสิร์ฟพร้อมส้มตำไทยโบราณ และข้าวมันกะทิที่ทำจากข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียวเขี้ยวงู

*Red Curry Paste - Beef Cheek - Simmered in Coconut Milk - Royal Projected Farmed  
Butternuts - 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*

**OR**

#### **ปลากระพงผัดฉ่าพริกขี้หนูโหระพา SWEET BASIL & CHILI SEA BASS**

พริกขี้หนูสด -แห้ง โขลกกระเทียม ผัดกับกระชายปรุงรสด้วยน้ำปลาลูกจากจากจังหวัดระยอง  
ซอสหอยนางรม ใบโหระพา ราดปลากระพงทอดกรอบ

*Line Caught Sea Bass - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves -  
Mixed Vegetable & Coconut Rice with Royal Som Tum*

### 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*

# CHEF'S TASTING MENU

## อาหารเรียกน้ำย่อย ZAKOUSKI

### **🌶️🌶️** ปลาทูน่า มะม่วงเมา PLAH TUNA

ยำทูน่าสมุนไพร เปรี้ยวเผ็ดน้ำยำน้ำมะนาว พร้อมมะม่วงเมาจากใต้  
*Spicy Yellowfin Tuna Salad - Herbs - Southern Mango*

## อาหารว่าง STARTERS

### **🌶️🌶️** ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง กุ้งแม่น้ำย่าง

#### GRILLED RIVER PRAWN DOI KHAM EGGPLANT SALAD

มะเขือม่วงโครงการหลวงย่าง คลุกเคล้าน้ำยำแบบน้ำมะขาม มะนาว พริก กระเทียม น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล  
*Grilled River Prawn - Royal Project Farmed Purple Eggplant Salad - Lime Juice & Chilli Dressing - Truffle Flavor*

\*\*\*\*\*

### ดับห่านขอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ THAI TAMARIND & FRENCH LANDES FOIE GRAS

เสิร์ฟพร้อมมันเทศอบ ผสมบวบ กลิ่นโหระพา และน้ำมะขามหวาน รอยหอมเจียวกรอบ  
*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*

## ซูป SOUP

### **🌶️🌶️** ต้มส้มขมิ้นไก่ น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN CHICKEN

ต้มไก่บ้าน ใส่สมุนไพร ขมิ้นสด ส้มควายแห้ง น้ำปลาจากปลากระตัก จังหวัดระยอง รสเปรี้ยวจากน้ำส้มลูกจาก  
*Benja Chicken - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar. A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*

## กับข้าว MAIN COURSES

### **🌶️🌶️** แกงคั่วหอยเชลล์ใบชะพลู เส้นหมี่ สลัดแตงกวา

#### SOUTHERN HEAT SCALLOPS & BETEL LEAVES CURRY

แกงกะทิพริกแกงใต้ ผสมขมิ้น กะปิ แกงกับหอยเชลล์ย่าง และใบชะพลู  
*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Betel Leaves - Rice Noodle - Pickled Cucumber Salad*

\*\*\*\*\*

### **🌶️🌶️** ลาบเปิดกวงพี พริกมะแขว่น ข้าวมันส้มตำ DUCK LAAB CONFIT

ขาเป็ดพะเชิงเทราตุ๋นในน้ำมันเป็ด จากนั้นนำมาทอดกรอบ ราดด้วยน้ำยำ ซอสจิ้มแจ่ว  
เสิร์ฟพร้อมยำสามสี เรียกความสดชื่น  
*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck - Graisse de Canard - I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs - 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*

## ของหวาน DESSERT

### ของหวานรวม PEARL OF BLUE ELEPHANT

*Belgian Chocolate Mousse - Coconut Custard - Mixed Fruit*

THB 1,650++ (per person)

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

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

# STARTERS อาหารว่าง

## อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

**🔥🔥** **สร้างว่ากุ้งลายเสือปลาตุ๋น GRILLED TIGER PRAWN YAM 380.-**  
สร้างว่าสร้างทำ ย่างกุ้งย่าง ใส่ขิง ตะไคร้ หอมแดง คลุกเค้า่น้ำยำ พริกชี้หนู กระเทียม น้ำมะขาม  
น้ำตาลปีบ ปลาตุ๋น  
*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*

## อาหารสมัยนิยม THAI CUISINE OF TODAY

**🔥** **ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ PRAWN CAKES 420.-**  
ทานแนบกับยำส้มโอ คลุกเค้า่น้ำยำน้ำมะขามกับผิวลิสง มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น  
*Deep Sea Tiger Prawn Cakes - shallot flake - Side of refreshing - Nakhon Chaisri Pomelo salad*

**สะเต๊ะไก่หมักขมิ้นสด ซอสอัลมอนด์ 340.-**  
**TURMERIC PRIME CHICKEN SATAY ALMOND SAUCE**  
ไก่หมักขมิ้นสด หัวยี่สิบ เสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่วอัลมอนด์ อากาศแดงกวาง  
*Free Range Chicken Thighs - Fresh Turmeric - Our Homemade Almond Sauce - Rice Vinegar Cucumber Salad*

## ครัวไทยประยุกต์ THAI KITCHEN OF TOMORROW

**ดับห่านซอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ 780.-**  
**THAI TAMARIND & FRENCH LANDES FOIE GRAS**  
เสริฟพร้อมมันเทศอบ ผสมบวบ กลิ่นโหระพา และน้ำมะขามหวาน โรยหอมเจียวกรอบ  
*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*

**🔥🔥** **ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง กุ้งแม่น้ำย่าง 420.-**  
**GRILLED RIVER PRAWN ROYAL PROJECT EGGPLANT SALAD**  
มะเขือม่วงโครงการหลวงย่าง คลุกเค้า่น้ำยำแบบน้ำมะขาม มะนาว พริก กระเทียม  
น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล  
*Lime Juice & Chilli Dressing - Truffle Flavor*

**🔥🔥** **หอยเชลล์กระเทียมดำ อโวคาโด ซัลซ่า 420.-**  
**BLACK DIAMOND SCALLOPS AVOCADO SALSA**  
หอยเชลล์จี่กระทะร้อน เสริฟพร้อมซอสอโวคาโด ปรงรสพริกชี้หนู มะนาว และใบสะระแหน่  
ราดด้วยซอสกระเทียมดำจากลำพูน  
*Grilled Scallops - Southern style marinated Herbs - Spicy Royal Project Farmed Avocado Puree - Lamphoon black Diamond Garlic - Sea Grapes*

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

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

# SOUPS ซุป

## อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

- 🔥🔥🔥 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำพริกเผา TOM YUM KOONG 480.-**  
*ต้มยำกุ้งเสิร์ฟแบบน้ำข้น ใส่เห็ดฟางปรุงรสด้วยน้ำพริกเผา  
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.-**  
*ต้มไก่บ้าน ใส่สมุนไพรรสมิ้นสด ส้มควายแห้ง น้ำปลาลูกจากปลากะตัก จังหวัดระยอง  
รสเปรี้ยวจากน้ำส้มลูกจาก  
Benja Chicken - Organic Fresh Turmeric - Lemongrass - Garcinia - Nipa Palm Vinegar.  
A heritage recipe from Nakhon Si Thammarat!*
- 🔥🔥🔥 ต้มขาไก่บ้านเห็ดฟาง MAPRAO OON COCONUT SOUP 320.-**  
*ต้มไก่บ้านกับกะทิ สมุนไพรร ตะไคร้ ข่า ปรุงรสด้วย พริกขี้หนู มะนาว น้ำปลากะตักจากจังหวัดระยอง  
A succulent Free-range Chicken Coconut Milk Soup - Galangal - Straw Mushroom*

🔥 MILD 🔥🔥 HOT 🔥🔥🔥 VERY HOT 🔥🔥🔥🔥 EXTREMELY HOT 🌿 ITEMS CONTAINING NUTS

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

# MAIN COURSES กับข้าว

## อาหารโบราณ THAI COOKING OF THE PAST

- 🐯 แกงมัสมั่นแกะ โรตี่ ข้าวมันส้มตำ 680.-**  
**🌸 CHEF NOOROR'S BESPOKEN MASSAMAN LAMB**  
มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วย และสมุนไพรแห้งปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปีบ แกะนุ่มจากออสเตรเลีย  
ทานนมโรตี่ และข้าวมันส้มตำ  
*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 - Green Papaya Salad with Coconut Rice*
- 🐯🐯 แกงคั่วปูใบชะพลู เส้นหมี่ 680.-**  
**HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES CRAB CURRY**  
พริกแกงใต้ผสมขมิ้นสด เผ็ดร้อน แกงกับกะทิสด และใบชะพลู เนื้อปูจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี  
*Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves - Rice Noodle - Phuket GI Pineapple - Mini Organic Cucumber Salad*
- 🐯🐯 แกงเขียวหวานไก่พริกขี้หนูสวน โรตี่กรอบ 420.-**  
**COCOCABAN CHICKEN GREEN CURRY**  
เครื่องแกงทำจากพริกขี้หนูสวน และสมุนไพร แกงโดยใช้สะโพกไก่ปลอดฮอร์โมน  
มะเขือเปราะ มะเขือพวง เสริฟในลูกมะพร้าว พร้อมโรตี่กรอบ  
*Southern Style Green Curry, Chicken poached in coconut milk, kaffir lime leaves, Thai sweet basil leaves, bird's eye chili.*
- 🐯🐯 แกงเผ็ดแก้มวัวฟักทองน้ำเต้า ข้าวมันส้มตำ 560.-**  
**KAENG PHED BEEF CHEEK**  
พริกแกงเผ็ด แกงแก้มวัวตุ๋นกับกะทิ ใบโหระพา ใส่ฟักทองน้ำเต้าโครงการหลวง  
เสริฟพร้อมส้มตำไทยโบราณ และข้าวมันกะทิที่ทำจากข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียวเขี้ยวงู  
*Red Curry Paste - Beef Cheek - Simmered in Coconut Milk - Royal Projected Farmed Butternuts - 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.*
- 🐯🐯 🐯🐯 แกงเหลืองใต้กุ้งสับประด 380.-**  
**YELLOW PRAWNS CURRY AND PINEAPPLE**  
แกงเหลืองเผ็ดร้อนแบบใต้ กุ้งทะเลสายเสื่อ สับประดภูเก็ต รสเปรี้ยวมาจากส้มแขกแห้ง  
และน้ำมะขาม ปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำตาลปีบ และน้ำปลาจากจังหวัดระยอง  
*Southern Thai Spicy Sour Yellow Curry - Tiger Prawns - Phuketian GI Pineapple - Garcinia*
- 🐯🐯 แกงพริกไต่หอยเชลล์ใบยี่ห่วย ขนมะจีน 420.-**  
**SOUTHERN HEAT SCALLOPS CURRY**  
แกงกะทิพริกแกงใต้ ผสมขมิ้น กะปิ แกงกับหอยเชลล์ย่าง และใบยี่ห่วย  
*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Tree Basil - Rice Vermicelli*
- 🐯🐯 กุ้งแม่น้ำย่าง ทานนมผัดไทย มันหัวกุ้ง มันหัวปู 🌸 580.-**  
**GRILLED RIVER PRAWN & PHAD THAI**  
ผัดไทยเส้นจันทร์ ปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปีบ น้ำปลาจากจังหวัดระยอง หอมแดง  
คลุกเคล้ากับมันหัวกุ้งหัวปู ถั่วลิสงป่น กุ้งแห้งผอย พริกป่น เสริฟเคียงด้วยถั่วงอก และมะม่วงดิบ  
*Grilled River Prawn accompanied with stir fried rice noodle, caramelize palm sugar - tamarind juice - Grasse prawn and crab - roasted ground peanut*
- 🐯 MILD 🐯🐯 HOT 🐯🐯🐯 VERY HOT 🐯🐯🐯🐯 EXTREMELY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS**  
*All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax*

# MAIN COURSES กับข้าว

## อาหารสมัยนิยม THAI CUISINE OF TODAY

**กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง 580.-**

**BLUE ELEPHANT FAMOUS GRILLED SPARE RIBS**

*กระดูกหมูปลอดฮอร์โมน หมักน้ำผึ้ง ซีอิ้วดำหวาน อบเซย*

*40 years secret recipe; Organic Thai Local Ribs - our Unique 24 hours Marination -*

*Khao Kua - "I-Sarn" Chilli Dip - Spicy Thai Herbs - Sticky Rice*

**🔥🔥🔥 ปลากระพงผัดน้ำพริกขี้หนูโหระพา 420.-**

**SWEET BASIL & CHILI SEA BASS**

*พริกขี้หนูสด - แห้ง โขลกกระเทียม ผัดกับกระชาย ประุงรสด้วยน้ำปลาทะตักจากจังหวัดระยอง*

*ซอสหอยนางรม ใบโหระพา ราดปลากระพงทอดกรอบ*

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

**ผัดเห็ดสามอย่าง THREE MUSHROOMS ABALONE SAUCE 320.-**

*ผัดเห็ดสามอย่างพร้อมกระเทียมสับ น้ำมันหอยเป่าอ้อจากจังหวัดภูเก็ต โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวกรอบ*

*Stir-fried Three Mushrooms - Phuketian Farmed Abalone Reduction*

**🔥 ชูกินีโครงการหลวงผัดซอสหอยเป่าอ้อกระเทียม GARLIC ZUCCHINI 340.-**

*ผัดชูกินีกับกระเทียม ใบโหระพา พริกขี้หนู และน้ำมันหอยเป่าอ้อจากจังหวัดภูเก็ต*

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

**ผัดผักรวม PHAD PHAK RUAM 320.-**

*ผัดตามฤดูกาลผัด*

*Stir-fried Seasonal Vegetable*

## ครัวไทยประยุกต์ THAI KITCHEN OF TOMORROW

**🔥🔥🔥 แกะกะเพรา WILD "KRA-PAOW" LAMB CHOPS 680.-**

*ซีโรนแกะหมักกระเทียม พริกไทยดำ จีกะทะร้อน ราดซอสพริกขี้หนู กระเทียม กะเพรา*

*เพิ่มกลิ่นหอมด้วยกระชาย*

*New Zealand Prime Lamb - Wild Basil Leaves - Organic Chili - Chiang Rai Garlic*

**🔥🔥 ลาบเป็ดกึ่งฟิ พริกมะแขว่น DUCK LAAB CONFIT 580.-**

*ขาเป็ดฉะเชิงเทราตุ๋นในน้ำมันเป็ด จากนั้นนำมาทอดกรอบ ราดด้วยน้ำยำ ซอสจิ้มแจ่ว*

*เสิร์ฟพร้อมยำสามสี เรียกความสดชื่น*

*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck - Graisse de Canard -*

*I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs - Sticky Rice*

**เนื้อย่าง ยำสามสี NUA YANG NAM TOK 580.-**

*เนื้อไทยสันแหลมริบอายุหมักซีอิ้วขาว เกลือ พริกไทยดำ ย่างสุกปานกลาง (160 gram beef)*

*เสิร์ฟบนกะทะเหล็กร้อน พร้อมน้ำจิ้ม 2 ชนิด น้ำจิ้มแจ่วแบบอีสาน และ น้ำจิ้มพริกไทยดำ*

*เสิร์ฟคู่กับมันทอดแขกคลุกงา ยำผักสี 3 อย่าง และมะเขือเทศสีดา*

*Seared Thai local beef accompanied with duo dips (tamarind & chilli dip and black pepper*

*dip) and 3 Corianders Salad - Deep fried sweet potato with rice flour and sesame seed*

🔥 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

**🌶️ ลาบเห็ดออริโนจิเต้าหู้ LAAB HED TOW HU 🌿 280.-**  
เห็ดออริโนจิย่างในกะทะร้อนกับเต้าหู้ขาว คลุกเต้าน้ำย้าน้ำใส น้ำมะนาว พริกป่น ซีอิ้วขาว  
ข้าวคั่ว ผักชีใบเลื่อย หอมแดง หอมกลีบใบมะกรูดซอย  
*Eryngii Mushroom Salad - Wrapped in Betel Leaf - Roasted Chilli Paste - Deep Fried Shallots*

**ปอเปี๊ยะไรซ์เบอร์รี่หน่อไม้ฝรั่งวุ้นเส้น 380.-**  
**ASPARAGUS & BLACK DIAMOND SPRING ROLL**  
แผ่นแป้งไรซ์เบอร์รี่กับผัดผัก วุ้นเส้น กระเทียมดำ หน่อไม้ฝรั่ง ทอดจนกรอบ  
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มพริกหวาน  
*Crispy Rice Berry Spring Roll - Royal Project Asparagus Tips - Jew's Ears -  
Blue Elephant Sweet Chilli & Pineapple Dip*

## SOUPS ซุป

**ต้มข้าวโพดเนือมะพร้าวอ่อน TOM KHA YOUNG COCONUT 240.-**  
ต้มข้าวโพดกับมะพร้าวอ่อนในกะทิ สมุนไพร ตะไคร้ ข่า ปรงรสด้วย พริกชี้หนู มะนาว ซีอิ้วขาว  
*A Refreshing Coconut Milk Soup of Baby Corn - Young Coconut and Organic Galangal*

## MAIN COURSES อาหารหลัก

**🌶️🌶️ แกงเขียวหวานผักรวม GARDEN GREEN CURRY 340.-**  
พริกแกงเจแบบไม่ใส่กะปิ และสมุนไพร แกงกับมะเขือเปราะ มะเขือพวง โปรตีนเกษตร  
พร้อมโรตีสีกรอบ  
*Blue Elephant Green Curry - Vegetables Bouquet - Tofu - Eggplant -  
Thai Basil - Royal Project Farmed Zucchini*

**ผัดไทยโบราณ ANCIENT PAD THAI 🌿 390.-**  
ผัดไทยเส้นจันทร์ ปรงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปี๊บ ซีอิ้วขาว หอมแดง  
คลุกเคล้าไข่โป๊หวาน ถั่วลิสงป่น พริกป่น เสริฟเคียงด้วยถั่วงอก และมะม่วงดิบ  
"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**  
ผัดกระเพรามะเขือม่วงโครงการหลวง พริกชี้หนูสดและแห้ง กระเทียม  
ปรงรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว  
*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**  
พริกแกงเผ็ดเจแบบไม่ใส่กะปิ แกงฟักทองน้ำเต้าโครงการหลวง กับกะทิ ใบโหระพา เต้าหู้ขาว  
เสิร์ฟพร้อมส้มตำไทยโบราณ และข้าวมันกะทิที่ทำจากข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียวเขี้ยวงู  
*Simmered in Coconut Milk - Pumpkin & Italian Basil -  
Ancient Recipe Coconut Rice with Royal Som Tum: Coconut rice was made from  
Kao Niew Kiew Ngoon & 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>โรตีกกรอบ ROTI</b> <i>แป้งสาลิ้นหวัดกับเนย และ ไข่แดง จนนุ่ม นำไปทอด</i> <i>Pan fried homemade flour mixed with egg yolk and butter</i>	<b>30.-</b>
<b>ข้าวเหนียวเขี้ยวหนึ่ง STICKY RICE</b> <i>จากจังหวัดเชียงราย หนึ่งในหาวดอีสาน</i> <i>Steamed organic Sticky Rice from Chiang Rai Province</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวหอมมะลิ SRI SAKET JASMINE RICE</b> <i>ข้าวหอมมะลิ 100% เกษตรอินทรีย์ จากจังหวัดศรีสะเกษ</i> <i>Steamed organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in the Sri Saket Province</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวดำหอมนิล BLACK ORGANIC JASMINE RICE</b> <i>ข้าวดำหอมนิลเกษตรอินทรีย์ มีเส้นใยเยอะ แต่น้ำตาลน้อย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาล</i> <i>From Roi Et help fighting against diabete</i>	<b>90.-</b>
<b>ข้าวหนึ่งสองสีในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE</b> <i>ข้าวหอมมะลิ 100% และข้าวดำหอมนิลเกษตรอินทรีย์ จากจังหวัดศรีสะเกษ</i> <i>หนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน</i> <i>Steamed Organic Jasmine Rice &amp; Black Organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in Young Coconut Shell</i>	<b>120.-</b>
<b>ข้าวมันส้มตำ KAO MAN SOM TUM</b> <i>ข้าวหอมมะลิ เกษตรอินทรีย์ ผสมข้าวเหนียวเขี้ยวหนึ่ง นำไปคลุกเข้ากับกะทิ หอมกลิ่นใบเตย</i> <i>Ancient Recipe in Prince Yaowaphaphongsanit'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>