

# SABAI SABAI SET LUNCH

## เมนู ชุดอาหารกลางวัน

### อาหารว่าง STARTERS

#### **ทอดมันปลุกเกิด NYONYA CRAB CAKE**

*สูตรเพอรานากันดั้งเดิมจากภูเก็ต*

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

#### **ยำส้มโอกุ้ง PRAWN POMELO SALAD**

*ยำส้มโอรสเปรี้ยวหวาน คลุกมะพร้าวตัว กุ้งแห้งป่น และกุ้ง*

*Prawn - Shallot flake - Side of refreshing - Nakhon Chaisri Pomelo salad*

### ซุ๊ป SOUP

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

*ต้มส้มไก่บ้านหอมขมิ้นสด น้ำส้มลูกจาก จากนครศรีธรรมราช*

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

### กับข้าว MAIN COURSES

#### **กระเพราแก้มวัวตุ๋น WILD “KRA-PAOW” BEEF CHEEK**

*Beef Cheek - Wild Basil Leaves - Organic Chili - Chiang Rai Garlic*

#### **แกงคั่วหอยเชลล์ใบชะพลู เส้นหมี่**

#### **HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES SCALLOPS CURRY**

*พริกแกงใต้ผสมขมิ้นสด เผ็ดร้อน แกงกับกะทิสด และใบชะพลู หอยเชลล์*

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

### ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

### ขนมหวาน DESSERT

#### **สลัดผลไม้ และไอศกรีมวานิลลา COUPE “BLUE ELEPHANT”**

*Exotic variety of Thai Fresh fruits - Vanilla Ice Cream - Mango Coulis*

**THB 680++ 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 มะม่วงเบา PLAH TUNA

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

### ทอดมันปูกุ้งเกิด NYONYA CRAB CAKE

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

## อาหารว่าง STARTERS

### ยำมะเขือม่วงโครงการหลวง กุ้งแม่น้ำย่าง

#### GRILLED RIVER PRAWN DOI KHAM EGGPLANT SALAD

มะเขือม่วงโครงการหลวงย่าง คดุกเคล้าน้ำยำน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ทานคู่กุ้งแม่น้ำย่าง  
*Grilled River Prawn - Royal Project Farmed Purple Eggplant Salad - Lime Juice & Chilli Dressing - Truffle Flavor*

\*\*\*\*\*

## ดับห่านขอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ THAI TAMARIND & FRENCH LANDES FOIE GRAS

ดับห่านกรอบนอกนุ่มใน รัตน้ำมะขามหวาน เสริฟพร้อมมันเทศบดกลิ่นโหระพาเนื้อนุ่มละมุนลิ้น  
*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*

## ซุ๊ป SOUP

### ต้มส้มขมิ้นไก่ น้ำส้มลูกจาก TOM SOM KAMIN CHICKEN

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

## กับข้าว MAIN COURSES

### แกงพริกไต้หวันหอยเชลล์ใบโหระพา เส้นหมี่ สลัดสับปะรด

#### SOUTHERN HEAT SCALLOPS CURRY

แกงกะทิพริกแกงใต้หอมกะปิ ขมิ้น ทานแนมเส้นหมี่ และสลัดสับปะรด  
*Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Sweet Basil Leaves - Rice Vermicelli*

\*\*\*\*\*

### ลาบเปิดกึ่งฟี พริกมะแขว่น ข้าวมันส้มตำ DUCK LAAB CONFIT

ลาบเปิดกึ่งเฟิงเทราตุ่นด้วยเทคนิคจากฝรั่งเศส รัตน้ำยำ ซอสส้มแจ่ว เสริฟพร้อมข้าวมันส้มตำโบราณ  
*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck - Graise de Canard - I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs - 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*

## 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

**สะเต๊ะไก่หมักขมิ้นสด ซอสอัลมอนด์ 340.-**

## TURMERIC PRIME CHICKEN SATAY ALMOND SAUCE

ไก่หมักสมุนไพร ขมิ้นสด หัวกะทิ เสริฟพร้อมน้ำจิ้มถั่วอัลมอนด์ อาจาตแตงกวา

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

**ตับทานซอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้ 780.-**

## THAI TAMARIND & FRENCH LANDES FOIE GRAS

ตับทานกรอบนอกนุ่มใน ราดน้ำมะขามหวาน เสริฟพร้อมมันเทศบดกลืนโรเซพาเนื้อนุ่มละมุนลิ้น

*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 คลุกเคล้าน้ำยำน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ทานคู่กุ้งแม่น้ำย่าง

*Grilled River Prawn - Royal Project Farmed Purple Eggplant Salad - Lime Juice & Chilli Dressing - Truffle Flavor*

**🐊 ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ PRAWN CAKES 🌸 420.-**

กรอบนุ่มในทอดมัน แนนยำส้มโอรสเปรี้ยวหวาน คลุกมะพร้าวตัว กุ้งแห้งป่น

*Deep Sea Tiger Prawn Cakes - shallot flake - Side of refreshing - Nakhon Chaisri Pomelo salad*

**🐊🐊 แสร้งว่ากุ้งลายเสือปลาจุกปู GRILLED TIGER PRAWN YAM 380.-**

แสร้งว่าแสร้งทำ เหมือนยำไต่ปลา กุ้งย่างหอมสมุนไพรสด เปรี้ยวหวาน คลุกเคล้าน้ำยำ ปลาจุกปูกรอบ

*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*

# SOUPS ซุป

**🐊🐊🐊 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำพริกเผา TOM YUM KOONG 480.-**

ต้มยำกุ้งอาหารจานเด็ด เสริฟในสมัยรัชกาลที่ ๕ ให้แก่ชาวฝรั่งเศส เข้มข้นด้วย

น้ำพริกเผาผลิตกันที่จากบลูเอเลเฟ้นท์

*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.-**

ต้มส้มไก่บ้านหอมขมิ้นสด น้ำส้มลูกจาก จากนครศรีธรรมราช

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

**🐊 ต้มขาไก่บ้านเห็ดฟาง MAPRAO OON COCONUT SOUP 320.-**

ต้มไก่บ้านละมุนลิ้นกับกะทิ ปรงแต่งด้วยข่า สมุนไพร กลมกล่อมด้วยน้ำปลากะตักจากจังหวัดระยอง

*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

- กระดุกหมูย่างน้ำผึ้ง** 780.-  
**BLUE ELEPHANT FAMOUS GRILLED SPARE RIBS**  
40 ปีจากกรุงบรัสเซลส์ กระดุกหมูเกษตรอินทรีย์ หมักน้ำผึ้งจากโครงการหลวง  
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 SWEET BASIL & CHILI SEA BASS 420.-**  
ผัดน้ำพริกแห้ง ร้อนแรงพริกขี้หนูสวนแห้ง ซอสเด็ดสูตรเชฟนุรอร  
Line Caught Sea Bass - Bird's Eye Chillies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves
- 🌿🌿 ลาบเป็ดกงฟี พริกมะแขว่น DUCK LAAB CONFIT 580.-**  
ขาเป็ดฉะเชิงเทราตุ๋นด้วยเทคนิคจากฝรั่งเศส ราดน้ำยำ 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 3 CORIANDERS YAM (160 gram beef) 680.-**  
เนื้อไทยสันแหลมริบอายหมักซอส อย่างบนกระทะร้อน เนื้อกรอบนอกนุ่มใน  
พร้อมน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด และซอสพริกไทยดำ  
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 seeds
- 🌿 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสาน้ำมันส้มตำ 680.-**  
🌿 **CHEF NOOROR'S BESPOKEN MASSAMAN LAMB**  
มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง แกงนุ่มจากออสเตรเลีย ทานแนมโรตีสาน้ำมันส้มตำ  
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 780.-**  
**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
- 🌿🌿🌿 แกงพริกใต้หอยเชลล์ใบโหระพา เส้นหมี่ สลัดสับปะรด 420.-**  
**SOUTHERN HEAT SCALLOPS CURRY**  
แกงกะทิพริกแกงใต้หอมกะปิ ขมิ้น ทานแนมเส้นหมี่ และสลัดสับปะรด  
Southern Thai Spicy Chili Paste - Scallops - Sweet Basil Leaves - Rice Vermicelli
- 🌿🌿🌿 แกงเหลืองใต้กุ้งสับปะรด 380.-**  
**YELLOW PRAWNS CURRY AND PINEAPPLE**  
แกงเหลืองเผ็ดร้อนแบบใต้หอยจิ้งจู้ ตับเผ็ดด้วยสับปะรดภูเก็ต เบียร์จัดจันจากส้มแขก และน้ำมะขาม  
Southern Thai Spicy Sour Yellow Curry - Tiger Prawns - Phuketian GI Pineapple - Garcinia
- 🌿🌿 กุ้งแม่น้ำย่าง ทานแนมผัดไทย มันหัวกุ้ง มันหัวปู 580.-**  
🌿 **GRILLED RIVER PRAWN & PHAD THAI**  
สูตรดั้งเดิม สมัยสงครามโลกครั้งที่ ๒ น้ำผัดไทยรสกลมกล่อม เส้นจันทน์เหนียวนุ่ม  
แนมกุ้งแม่น้ำย่าง โรยด้วยถั่วลิสง  
Grilled River Prawn accompanied with stir fried rice noodle, caramelize palm sugar -  
tamarind juice - Graisse prawn and crab - roasted ground peanut
- ผัดผักรวม PHAD PHAK RUAM 320.-**  
ผัดเห็ดฟาง เห็ดเข็มทอง และผักตามฤดูกาล  
Stir-fried Straw mushroom - Enoki Mushroom - Seasonal Vegetable
- 🌿🌿🌿 กระเพราแก้มวัวตุ๋น WILD "KRA-PAOW" BEEF CHEEK 380.-**  
แก้มวัวตุ๋น ผัดซอสกระเพราป่า  
Beef Cheek - Wild Basil Leaves - Organic Chili - Chiang Rai Garlic

# Vegetarian Menu เมนูมังสวิรัต

## STARTERS อาหารว่าง

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

## SOUPS ซูป

**ต้มข่าข้าวโพดเนื้อมะพร้าวอ่อน TOM KHA YOUNG COCONUT** 240.-  
ต้มข่าเนื้อมะพร้าวอ่อน ข้าวโพด เรียกความสดชื่นด้วยน้ำมะนาว  
*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 โปร์ตีนเกษตร  
พร้อมโรตีสีกรอบ  
*Blue Elephant Green Curry - Vegetables Bouquet - Tofu - Eggplant -  
Thai Basil - Royal Project Farmed Zucchini*

**🌿🌿🌿 ผัดกระเพรามะเขือม่วงเต้าหู้** 420.-  
**SPICY STIR FRIED PURPLE EGGPLANT WITH TOFU**  
ผัดกระเพรามะเขือม่วงโครงการหลวงปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม  
*Stir fried Royal Project Farmed Purple Eggplant - Tofu - Bell Pepper - Thai garlic -  
Bird's Eye Chilies & Holy Basil Leaves*

# ORGANIC RICE ข้าวปลอดสารพิษ



- โรตีกกรอบ ROTI** 30.-  
แป้งสาส์นวดกับเนย และ ไข่แดง จนนุ่ม นำไปทอด  
*Pan fried homemade flour mixed with egg yolk and butter*
- ข้าวเหนียวเขี้ยวหนึ่ง STICKY RICE** 90.-  
จากจังหวัดเชียงราย หนึ่งในหาวดอีสาน  
*Steamed organic Sticky Rice from Chiang Rai Province*
- ข้าวหอมมะลิ SRI SAKET JASMINE RICE** 90.-  
ข้าวหอมมะลิ 100% เกษตรอินทรีย์ จากจังหวัดศรีสะเกษ  
*Steamed organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in the Sri Saket Province*
- ข้าวดำหอมนิล BLACK ORGANIC JASMINE RICE** 90.-  
ข้าวดำหอมนิลเกษตรอินทรีย์ มีเส้นใยเยอะ แต่น้ำตาลน้อย เหมาะสมหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาล  
*From Roi Et help fighting against diabete*
- ข้าวหนึ่งสองสีในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE** 120.-  
ข้าวหอมมะลิ 100% และข้าวดำหอมนิลเกษตรอินทรีย์ จากจังหวัดศรีสะเกษ  
หนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน  
*Steamed Organic Jasmine Rice & Black Organic Jasmine Rice from Thoong Kula, Rasi-Salai in Young Coconut Shell*
- ข้าวมันส้มตำ KAO MAN SOM TUM** 180.-  
ข้าวหอมมะลิ เกษตรอินทรีย์ ผสมข้าวเหนียวเขี้ยว หนึ่ง นำไปคลุกเค้กกับกะทิ หอมกลิ่นใบเตย  
*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*



MILD



HOT



VERY HOT



EXTREMELY HOT



ITEMS CONTAINING NUTS

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



# DESSERTS ของหวาน

## SIGNATURES “SINCE 1980”

**ช็อคโกแลตมูส**

**CHOCOLATE MOUSSE**

*A recipe brought back from Blue Elephant Brussels.  
Made with Dark Belgian “70% Callebaut” Chocolate*

**240.-**

**❁ คัสตาร์ดมะพร้าว**

**COCONUT FLAN**

*Creation from Blue Elephant Brussels: Creamy  
Caramelized Coconut Flan topped with sprinkles of  
grilled Isaan Almond Flakes*

**180.-**

**❁ มะม่วงชีสเค้ก**

**MANGO CHEESECAKE**

*Homemade Thai mango cheesecake with vanilla ice cream*

**240.-**

**สลัดผลไม้ และไอศกรีม**

**COUPE “BLUE ELEPHANT”**

*Exotic variety of Thai Fresh fruits topped with  
Vanilla & Jasmine Ice Cream and mango coulis*

**180.-**

**❁ ITEMS CONTAINING NUTS**

*All prices are subject to 10% service charge and 7% applicable government tax*

